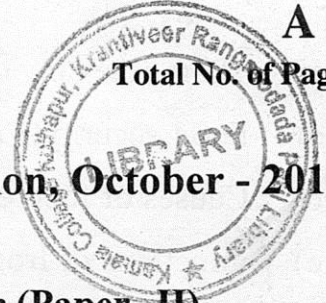


Seat No.	
----------	--



A - 45

Total No. of Pages : 3

B.A. (Part - I) (Semester - II) Examination, October - 2015

HOME SCIENCE

Fundamentals of Food and Nutrition (Paper - II)

Sub. Code : 61253

Day and Date : Friday, 30 - 10 - 2015

Total Marks : 40

Time : 12.00 noon to 2.00 p.m.

- Instructions :**
- 1) All questions are compulsory.
 - 2) Figures to the right indicate full marks.
 - 3) Draw a neat diagram wherever necessary.

Q1) Fill in the blanks choosing correct alternatives

[5]

- a) Idli is the best example of _____.
- i) fermentation
 - ii) substitution
 - iii) enrichment
 - iv) fortification
- b) The substance by which allergy causes is called _____.
- i) adultructs
 - ii) allergen
 - iii) enzymes
 - iv) All
- c) Bitot spot is due to _____ deficiency.
- i) Vitamin D
 - ii) Vitamin C
 - iii) Vitamin A
 - iv) Vitamin B
- d) _____ lable is used for the processed foods.
- i) ISI
 - ii) FPO
 - iii) Agmark
 - iv) IDA
- e) Testing of nutrient deficiency is done in _____ method.
- i) dietary assessment
 - ii) clinical examination
 - iii) anthropometric measurements
 - iv) biochemical assessment

P.T.O.

Q2) Write short note (any three)

- Food security
- Causes of food contamination
- Functions of Iron
- Innovative Food
- Biochemical assessment

Q3) Write in detail on following questions. (any two)

[20]

- Discuss the selection of food with examples.
- Discuss the food safety measures.
- Write function and deficiency disorders of fats.

मराठी रूपांतर

- सूचना : 1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.
 2) उजवीकडील आकडे पूर्ण गुण दर्शवितात.
 3) आवश्यक तेथे सुबक आकृत्या काढा.

प्र.1) योग्य पर्याय निवडून रिकाम्या जागा भरा.

[5]

- अ) इडली हे चे उत्तम उदाहरण आहे.
- | | |
|-----------------|-------------|
| i) आंबवणे | ii) पर्यायी |
| iii) समृद्धीकरण | iv) मिसळणे |
- ब) ज्या पदार्थांमुळे अॅलर्जी होते त्यास म्हणतात.
- | | |
|-----------|-------------|
| i) भेसळक | ii) अॅलर्जन |
| iii) विकर | iv) सर्व |
- क) बीटॉट स्पॉट हे च्या अभावामुळे येतात.
- | | |
|-----------------|----------------|
| i) जीवनसत्व ड | ii) जीवनसत्व क |
| iii) जीवनसत्व अ | iv) जीवनसत्व ब |

ड) प्रक्रिया केलेल्या अन्नपदार्थावर हे लेबल वापरतात.

i) आय एस आय

ii) एफ पी ओ

iii) आय डी ए

iv) अँगमार्क

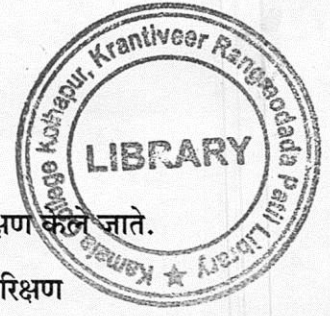
इ) या पद्धतीमध्ये पोषण कमतरतेसंबंधी लक्षणाचे परिक्षण केल जाते.

i) आहार परिक्षण

ii) वैद्यकिय परिक्षण

iii) मानवमिती मापन

iv) जीवरासायनिक परिक्षण



प्र.2) टिपा लिहा. (कोणत्याही तीन)

[15]

अ) अन्न सुरक्षा

ब) अन्न दूषिती करणाची कारणे

क) लोहाची कार्ये

ड) नाविन्यपूर्ण अन्न

इ) जीवरासायनिक परिक्षण

प्र.3) खालील प्रश्न सविस्तर लिहा. (कोणतेही दोन)

[20]

अ) अन्नाची निवड उदाहरणासह चर्चा करा.

ब) अन्न सुरक्षिततेचे उपाय यावर चर्चा करा.

क) स्निग्धांची कार्ये व अभावाचे दुष्परिणाम लिहा.

