

This question paper contains 4+2 printed pages]

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

S. No. of Question Paper : 7836

Unique Paper Code : 2201103

F-1

Name of the Paper : Food and Nutrition

Name of the Course : B.Sc. (Hons.) Home Science [DC-1.2]

Semester : I

Duration : 3 Hours

Maximum Marks : 75

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए ।)

Note : Answers may be written *either* in English *or* in Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी : इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिन्दी किसी एक भाषा में दीजिए; लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए ।

Attempt *Five* questions in all.

Question No. 1 is compulsory.

All questions carry equal marks.

कुल पाँच प्रश्न कीजिए ।

प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है ।

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

1. (a) Define the following :

5×1=5

(i) Balanced Diet

P.T.O.

- (ii) Health
- (iii) Phytochemicals
- (iv) ARF
- (v) Braising.

निम्नलिखित को परिभाषित कीजिए :

- (i) सन्तुलित आहार
 - (ii) स्वास्थ्य
 - (iii) फायटोकेमिकल्स
 - (iv) ए.आर.एफ.
 - (v) ब्रेसिंग ।
- (b) Give reasons for the following : 5×2=10
- (i) Strong odour in cooked cabbage.
 - (ii) Greenish grey ring formation in hard boiled egg.
 - (iii) Why does milk scorch if not stirred while boiling ?
 - (iv) Why does chapatti puff up ?
 - (v) Irritation in the eye due to overheated oil ?

निम्नलिखित के कारण बताइए :

- (i) पकी पत्तागोभी में तेज गन्ध ।
- (ii) उबले अण्डे में हरी-स्लेटी परत ।
- (iii) यदि दूध को हिलाया नहीं जाता तो दूध जलता क्यों है ?
- (iv) रोटी फूलती क्यों है ?
- (v) अधिक गर्म तेल के कारण आँखों में जलन ?

2. (a) What changes take place when starch is cooked by moist heat ?

(b) What is Enzymatic Browning ? Suggest ways to prevent it.

(c) Describe the functions of Iron in the body. List the good dietary sources. 3×5=15

(अ) स्टार्च को पानी (नम ऊष्मा) में पकाने से क्या बदलाव आते हैं ?

(ब) एन्जाइमैटिक ब्राउनिंग क्या है ? इसके बचाव के उपाय बताइए ।

(स) शरीर में लौह तत्व के कार्यों का वर्णन कीजिए । उसके अच्छे खाद्य स्रोतों को सूचीबद्ध कीजिए ।

3. (a) Give the classification of carbohydrates.

(b) Discuss briefly the deficiency diseases of Vitamin A.

(c) Describe the effect of heat on milk.

3×5=15

P.T.O.

- (अ) कार्बोज का वर्गीकरण बताइए ।
 (ब) विटामिन 'ए' की कमी से उत्पन्न रोगों का उल्लेख कीजिए ।
 (स) दूध पर ताप के प्रभाव का वर्णन कीजिए ।

4. (a) List any *four* toxic factors found in pulses. Suggest methods to remove them.
 (b) Explain the process of foam formation in egg white.
 (c) Explain the role of fat in body. 3×5=15

- (अ) दालों में उपस्थित किन्हीं चार विषैले पदार्थों को सूचीबद्ध कीजिए । उन्हें हटाने के उपाय बताइए ।
 (ब) अण्डे की सफेदी से झाग बनाने की प्रक्रिया का उल्लेख कीजिए ।
 (स) शरीर में वसा की भूमिका का वर्णन कीजिए ।

5. (a) Explain the methods of tenderizing meats.
 (b) What are the factors affecting the absorption of Calcium ?
 (c) Discuss the effect of heat, acid, alkali on the pigment present in green leafy vegetables. 3×5=15

- (अ) माँस को कोमल बनाने की विभिन्न विधियों का वर्णन कीजिए ।
 (ब) कैल्सियम के अवशोषण को प्रभावित करने वाले कारक क्या हैं ?
 (स) हरी पत्तेदार सब्जियों में उपस्थित वर्णक (पिगमेन्ट) पर ताप, अम्ल व क्षार का प्रभाव बताइए ।

6. Differentiate between any *three* of the following :

3×5=15

- (i) Microcytic and Megaloblastic Anemia
- (ii) Fermentation and Fortification
- (iii) Pasteurisation and Homogenization
- (iv) Saturated and Unsaturated Fatty Acids
- (v) Boiling and Steaming.

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन के अन्तर बताइए :

- (i) माइक्रोसिटिक व मेगैलोब्लास्टिक एनीमिया
- (ii) खमीरीकरण व प्रबलीकरण
- (iii) पास्चुरीकरण व होमोजनीकरण/समांगीकरण
- (iv) संतृप्त व असंतृप्त वसीय अम्ल
- (v) उबालना व भाप में पकाना ।

7. Write short notes on any *three* of the following :

3×5=15

- (i) Hydrogenation
- (ii) Milling of Wheat
- (iii) Active Components in any *five* spices
- (iv) Disease of 4 Ds
- (v) Importance of Iodine.

P.T.O.

किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

- (i) हायड्रोजनीकरण
- (ii) गेहूँ की पिसाई (मिलिंग)
- (iii) मसालों में उपस्थित पाँच सक्रिय तत्व
- (iv) 4 डी का रोग
- (v) आयोडीन का महत्त्व ।