This question paper contains 4 printed pages]

S. No. of Question Paper: 5180

Unique Paper Code

: 220154

D

Name of the Paper

: Introduction to Food, Nutrition and Health

Name of the Course

: B.A. (Programme) (Nutrition And Health Education)

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 अंग्रेज़ी 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 हल कीजिए। प्रश्न संख्या 1 अनिवार्य है।

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

- 1. Explain briefly any five of the following:
 - (i) Convenience foods
 - (ii) Visible fat
 - (iii) Malnutrition

(iv)	Sources of Iron				•
(v)	Pellagra				
(vi)	Pressure cooking				
(vii)	Sauteing				
(viii)	Fluorine.				1
किन्ही	ं पाँच पर संक्षेप में टिप्पणी लिखिए :				
(i)	सुविधाजनक आहार				4
(ii)	दृश्य वसा				
(iii)	कुपोषण				· .
(iv)	लोहे के स्रोत				
(v,)	पेलाग्रा				
(vi)	प्रेशर कुकिंग				٠.
(vii)	सोतेयिंग				
(viii)	फ्लुओरीन।				
(<i>a</i>)	What are the methods of cooking based on dry air	?			
(<i>b</i>)	What are Organic Foods ?				1:
(a)	सूखी गर्मी के माध्यम से भोजन पकाने की विधियों	का व	त्रर्णन व	क्रीजिए।	
(b)	आर्गेनिक खाद्य पदार्थ क्या हैं ?				

2.

3.	(a)	What are the causes of Food Spoilage and how can foodstuffs be stored at housely	ıold
		level?	
	(<i>b</i>)	Discuss the role of dietary fibre.	15
	(a)	भोजन की खराबी के क्या कारण हैं ? घरेलू स्तर पर खाद्य संग्रहण की विधियों	का
		वर्णन कीजिए।	
	(b)	आहारीय फोक का महत्व बताइये।	
4.	(a)	Mention the functions of Vitamin C and iron.	
	(<i>b</i>)	Explain the ways of enhancing Nutritive value of foodstuffs.	15
	(a)	विटामिन सी तथा लोहे के क्या कार्य हैं ?	
	(<i>b</i>)	खाद्य पदार्थों की पौष्टिकता की वृद्धि किस प्रकार की जा सकती है ?	
5.	(a)	. What are the various food groups ?	٠
	(b)	How do you classify Carbohydrates ?	15
	(a)	विभिन्न खाद्य वर्गों का वर्णन कीजिए।	
	(<i>b</i>)	कार्बोज का वर्गीकरण कीजिए।	
6.	(a)	What are the sources and functions of Calcium?	
	(<i>b</i>)	What are the determinants of good health?	15
	(a)	कैल्सियम के म्रोत तथा कार्य क्या हैं ?	
	(<i>b</i>)	अच्छे स्वास्थ्य के निर्धारक क्या हैं ?	

- 7. Write short notes on any three:
 - (i) Vitamin D
 - (ii) Functions of fat
 - (iii) Protein quality
 - (iv) Advantages of cooking food.

 $3 \times 5 = 15$

किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिये:

- (i) विटामिन डी
- (ii) वसा के कार्य
- (iii) प्रोटीन की गुणवत्ता
- (iv) भोजन पकाने के लाभ।