

AQ-68

B.A. (Part—II) Examination
HOME ECONOMICS (Optional Subject)
(Food Science & Nutrition)

Time—Three Hours]

[Maximum Marks—70

- N.B. :—** (1) ALL questions are compulsory.
(2) All questions carry equal marks.

1. Write the definition of Malnutrition and Health. Explain the classification, functions and deficiency effects of proteins. 14

OR

Write the classification of carbohydrate. Explain the function and deficiency effects of Calcium and Iron. 14

2. Explain in short :—
- (a) Meat and fish—Nutritive value and importance
 - (b) Fermentation
 - (c) Fibre Supplying Food
 - (d) Importance of dals and legumes in diet. $3\frac{1}{2} \times 4$

OR

- (e) Types and nutritive value of Tubers and Roots
- (f) Vitamin C rich vegetables and fruits
- (g) Nutritive value of yellow and orange vegetables
- (h) Nutritional importance of milk. $3\frac{1}{2} \times 4$

3. Give the factors affecting balanced diet and write diet planning for pregnant woman. 14

OR

Explain WHO, UNICEF and NIN. 14

4. Write answers in short :

- (a) Symptoms and causes of Acidity
- (b) Types of therapeutic diet
- (c) Causes and symptoms of Anemia
- (d) Diet planning for Diabetics. $3\frac{1}{2} \times 4$

OR

- (e) Causes and diet plan of Osteoporosis
- (f) Objectives of therapeutic diet and role of dietitian
- (g) Diet planning for woman with constipation
- (h) Symptoms and diet planning of Jaundice. $3\frac{1}{2} \times 4$

(12) गरम करने पर यह जीवनसत्व नष्ट होता है :

- (अ) जीवनसत्व A (ब) जीवनसत्व D
- (क) जीवनसत्व C (ड) जीवनसत्व K

(13) तेल एवं मसालों को कहा जाता है :

- (अ) आधुनिक संरक्षक
- (ब) नैसर्गिक संरक्षक
- (क) रासायनिक संरक्षक
- (ड) हवा बंद पद्धति

(14) अन्न मिलावट प्रतिबंधक कायदा इस साल पारित किया गया :

- (अ) 1958 (ब) 1954
- (क) 1947 (ड) 1964 1×14

(8) मेघाच्छादित मौसम में यह पद्धति उपयुक्त नहीं है :

- (अ) प्रेशर कुकर
- (ब) सोलर कुकर
- (क) गैस हीटर
- (ड) विद्युत हीटर

(9) अन्न मिलावट करने से मानव को हानि पहुँचती है :

- (अ) नाक और आँख से संबंधित
- (ब) पाँव और हाथों से संबंधित
- (क) यकृत व पाचनसंस्था से संबंधित
- (ड) दाँत और जुबान से संबंधित

(10) प्राणियों की हत्या करने के पहले सूक्ष्म जंतुनाशक इंजेक्शन दिया जाता है :

- (अ) टेटामायसिन, अँरिथ्रोमायसिन
- (ब) पेंटासिटामोल
- (क) क्रोसिन
- (ड) मायोसिन

(11) अन्न संरक्षण पद्धति का वर्गीकरण है :

- (अ) व्यापारी और घरेलू
- (ब) वैज्ञानिक और सामाजिक
- (क) पारंपरिक और आधुनिक
- (ड) आर्थिक और राजकीय।

5. Select the correct alternatives :—

(1) Traditional method of cooking food is :

- (a) Baking
- (b) Frying
- (c) Steaming
- (d) All of these

(2) For the production of Bread _____ is helpful.

- (a) Yeast
- (b) Bacteria
- (c) Salt
- (d) Milk

(3) While cooking food :

- (a) Change in texture
- (b) Change in taste
- (c) Change in nutritive value
- (d) All of these

(4) Best method of milk preservation is _____.

- (a) Pasteurization
- (b) Freezing
- (c) Boiling
- (d) Steaming

(5) Microwave oven is _____ cooking method.

- (a) Traditional
- (b) Modern
- (c) Scientific
- (d) Social

(6) Method of fruit preservation is _____.

- (a) Jam
- (b) Jelly
- (c) Squash
- (d) All of these

(7) For preparation of fruit jelly ____ is essential in more quantity.

- (a) Dextrin (b) Glucose
(c) Pectin (d) Sucrose

(8) This method is not useful in cloudy weather :

- (a) Pressure Cooker
(b) Solar Cooker
(c) Gas Heater
(d) Electric Heater

(9) Human beings get harmed due to the adulteration of food :

- (a) Related Nose and Eyes
(b) Related legs and hand
(c) Related liver and Digestive system
(d) Related teeth and tongue

(10) Before killing the animals injection of microgermicide injected in the body :

- (a) Teramycin, erythromycin
(b) Paracetamol
(c) Crocin
(d) Mayocine

(3) खाद्य पदार्थ पकाने से बदलाव होते हैं :

- (अ) बनावट में बदलाव
(ब) स्वाद में बदलाव
(क) भोज्य मूल्य में बदलाव
(ड) इनमें से सभी।

(4) दूध संरक्षण की उत्तम पद्धति है :

- (अ) पाश्चुराइजेशन (ब) जमाना
(क) उबालना (ड) भाप द्वारा पकाना

(5) सूक्ष्मलहरी भट्ठी (Microwave oven) अन्न पकाने की पद्धति है :

- (अ) पारंपरिक (ब) आधुनिक
(क) वैज्ञानिक (ड) सामाजिक

(6) फल संरक्षण की पद्धति है :

- (अ) जैम (ब) जेली
(क) शरबत (ड) इनमें से सभी

(7) जेली बनाने के लिये फलों में अधिक मात्रा में चाहिये :

- (अ) डेक्स्ट्रीन (ब) ग्लूकोज
(क) पेक्टिन (ड) सुक्रोज

4. संक्षिप्त में उत्तर लिखिये :—

- (अ) आम्लपित्त के कारण और लक्षण
- (ब) आहारोपचार के प्रकार
- (क) रक्तक्षय के कारण और लक्षण
- (ड) मधुमेह के लिए आहार आयोजन।

3½×4

अथवा

- (इ) ऑस्टिओपोरोसिस के कारण एवं आहार तालिका
- (फ) आहारोपचार के उद्देश्य और आहारतज्ञ की भूमिका
- (ग) मलावरोध से ग्रस्त स्त्री के लिए आहार आयोजन
- (ह) पीलिया के लक्षण और आहार आयोजन।

3½×4

5. उचित पर्याय चुनिये :-

(1) अन्न पकाने की पारंपरिक पद्धति है :

- (अ) सेकना (ब) तलना
- (क) भाप द्वारा पकाना (ड) इनमें से सभी

(2) ब्रेड उत्पादन में मददगार होती है :

- (अ) यीस्ट (ब) जीवाणु
- (क) नमक (ड) दूध

(11) Classification of food preservation is :

- (a) Commercial and Household
- (b) Scientific and Social
- (c) Traditional and Modern
- (d) Economic and Political

(12) Vitamin is lost by heating :

- (a) Vitamin A
- (b) Vitamin D
- (c) Vitamin C
- (d) Vitamin K

(13) Oil and spices is called :

- (a) Modern preservative
- (b) Natural preservative
- (c) Chemical preservative
- (d) Method of canning

(14) For consumer protection the anti food adulteration law was passed in this year :

- (a) 1958
- (b) 1954
- (c) 1947
- (d) 1964

1×14

(मराठी माध्यम)

सूचना :- (1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.

(2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

1. कुपोषण आणि आरोग्याची व्याख्या लिहून. प्रथिनांचे वर्गीकरण, कार्ये व अभावाचे परिणाम स्पष्ट करा. 14

किंवा

कॅल्शियम आणि लोहाची कार्ये व अभावाचे परिणाम स्पष्ट करा. 14

2. थोडक्यात स्पष्ट करा :-

(अ) मांस व मासे — पोषणमूल्य व महत्व

(ब) खमीरीकरण

(क) रेशायुक्त पदार्थांचा गट

(ड) डाळी व कडधान्याचे आहारातील महत्व. $3\frac{1}{2} \times 4$

किंवा

(इ) कंदमुळाचे प्रकार आणि पोषणमूल्य

(फ) जीवनसत्व 'क' युक्त भाज्या व फळे

(ग) पिवळ्या व नारंगी भाज्यांचे आहारमूल्य

(ह) दुधाचे आहारमूल्य. $3\frac{1}{2} \times 4$

2. संक्षिप्त में स्पष्ट कीजिए :-

(अ) मांस और मछली — पोषणमूल्य एवं महत्व

(ब) खमीरीकरण

(क) रेशायुक्त पदार्थ का गट

(ड) दाल और द्विदाल धान्य के आहार मूल्य। $3\frac{1}{2} \times 4$

अथवा

(इ) कंदमूल के प्रकार और पोषण मूल्य

(फ) जीवनसत्व 'क' युक्त सब्जियां एवम फल

(ग) पीली और नारंगी सब्जियों के पोषण मूल्य।

(ह) दूध का आहार मूल्य। $3\frac{1}{2} \times 4$

3. संतुलित आहार को प्रभावित करने वाले घटक लिखकर गर्भवती स्त्री के लिए आहार आयोजन लिखिए। 14

अथवा

जागतिक आरोग्य संघटना (WHO), संयुक्त राष्ट्र बाल निधि (UNICEF) एवं राष्ट्रीय पोषण संस्था (NIN) स्पष्ट कीजिये। 14

(13) तेल व मसाल्यांना म्हणतात :

- (अ) आधुनिक अन्न संरक्षणे
- (ब) नैसर्गिक अन्न संरक्षके
- (क) रासायनिक अन्न संरक्षके
- (ड) डबाबंद पद्धती

(14) अन्न भेसळ प्रतिबंधक कायदा या वर्षी पारित झाला :

- (अ) 1958 (ब) 1954
- (क) 1947 (ड) 1964 1×14

(हिन्दी माध्यम)

सूचना :- (1) सही प्रश्न अनिवार्य हैं।

(2) सही प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. कुपोषण और आरोग्य की परिभाषा लिखिये तथा प्रोटीनों का वर्गीकरण लिखकर, कार्य और कमतरता के प्रभाव स्पष्ट कीजिए। 14

अथवा

कार्बोन्स का वर्गीकरण लिखिए तथा कैल्शियम और लोह के कार्य और कमतरता के प्रभाव स्पष्ट कीजिये। 14

3. समतोल आहारावर परिणाम करणारे घटक सांगुन गर्भवती स्त्रीसाठी आहार आयोजन लिहा. 14

किंवा

जागतिक आरोग्य संघटना (WHO), संयुक्त राष्ट्र बाल निधी (UNICEF) आणि राष्ट्रीय पोषण संस्था (NIN) स्पष्ट करा. 14

4. थोडक्यात उत्तरे लिहा :—

- (अ) आम्लपित्ताची कारणे व लक्षणे
- (ब) आहारोपचाराचे प्रकार
- (क) रक्तक्षयाची कारणे व लक्षणे
- (ड) मधुमेहासाठी आहार आयोजन. 3½×4

किंवा

- (इ) ऑस्टिओपोरोसिस ची कारणे व आहारतालीका
- (फ) आहारोपचाराचे उद्देश आणि आहारतज्ञाची भूमिका
- (ग) बद्धकोष्ठता असलेल्या स्त्रीसाठी आहार आयोजन
- (ह) कावित्तीची लक्षणे आणि आहार आयोजन. 3½×4

5. योग्य पर्याय निवडा :-

- (1) अन्न शिजविण्याची पारंपारीक पद्धती आहे :
 - (अ) भाजणे (ब) तळणे
 - (क) वाफविणे (ड) यापैकी सर्व

- (2) ब्रेड उत्पादनासाठी मदत होते :
- (अ) यिस्ट (ब) जीवाणु
(क) मीठ (ड) दुध
- (3) भोज्य पदार्थ शिजविल्याने बदल होतात :
- (अ) पोतात (ब) चवित
(क) भोज्यघटकात (ड) यापैकी सर्व
- (4) दुध संरक्षणाची उत्तम पद्धती होय :
- (अ) पाश्चरायझेशन (ब) गोठविणे
(क) उबुळणे (ड) वाफविणे
- (5) सुक्ष्मलहरी भट्टी ही अन्न शिजविण्याची पद्धती आहे :
- (अ) पारंपारीक (ब) आधुनिक
(क) वैज्ञानिक (ड) सामाजिक
- (6) फळे टिकविण्याची पद्धती आहे :
- (अ) जाम (ब) जेली
(क) शरबत (ड) यापैकी सर्व
- (7) जेली करण्याकरीता फळांमध्ये अधिक प्रमाण असावे लागते :
- (अ) डेक्स्ट्रीन (ब) ग्लुकोज
(क) पेक्टिन (ड) सुक्रोज

- (8) ढगाळ वातावरणात ही पद्धती उपयोगी नाही :
- (अ) प्रेशर कुकर (ब) सोलर कुकर
(क) गॅस हीटर (ड) विद्युत हीटर
- (9) अन्न भेसळीमुळे मानवाला धोके संभवतात :
- (अ) नाक व डोळ्यांशी संबंधीत
(ब) पाय व हाताशी संबंधीत
(क) यकृत व पचनसंस्थेशी संबंधीत
(ड) दात व जीभेशी संबंधीत
- (10) प्राण्यांना मारण्याआधी जंतुनाशकाचे इंजेक्शन देतात :
- (अ) टेरामायसिन, अॅरिथ्रोमायसिन
(ब) पॅरासिटामोल
(क) क्रोसिन
(ड) मायोसिन
- (11) अन्न संरक्षणाच्या पद्धतींचे वर्गीकरण आहे :
- (अ) व्यापारी व घरगुती
(ब) वैज्ञानिक व सामाजिक
(क) पारंपारीक व आधुनिक
(ड) आर्थिक व राजकीय
- (12) उष्णतेमुळे नाश पावणारे जीवनसत्व आहे :
- (अ) जीवनसत्व A (ब) जीवनसत्व D
(क) जीवनसत्व C (ड) जीवनसत्व K