

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

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 70

Note :—(1) ALL questions are compulsory.

(2) All questions carry equal marks.

1. Give the definition of food and malnutrition and write functions, classification of proteins.

OR

Give the definition of nutrition and health. Write functions of food.

14

2. Explain :—

- (a) Importance of the fruit in diet.
- (b) Importance of meat and fishes in diet.
- (c) Types and nutritive value of tubers and roots.
- (d) Sources of fats and oils.

OR

- (e) Importance of yellow and orange fruits in diet.
- (f) Importance of roughage (fibre) food.
- (g) Vit 'C' rich (citrus) vegetables and fruits.
- (h) Importance of dals and legumes in diet.

3½×4

3. Write definition, meaning of balanced diet and factors affecting balanced diet.

OR

Write principles of meal planning and one day diet plan for Lactating mother.

14

4. Explain :—

- (a) Causes and symptoms of acidity.
- (b) Types of therapeutic diet.
- (c) Diet therapy for constipation patient.
- (d) Causes and symptoms of Jaundice.

OR

- (e) Causes and symptoms of diabetes.
- (f) Role of dietitian.
- (g) Causes and symptoms of anemia.
- (h) Dietary treatment for osteoporosis.

3½×4

5. Select the correct alternative :—

- (1) _____ it is most commonly used to thicken jams and jellies.
 - (a) Pectin
 - (b) Carbon
 - (c) Soyabin
 - (d) None of these
- (2) _____ is the process of chilling foods at 0° F.
 - (a) Freezing
 - (b) Boiling
 - (c) Frying
 - (d) None of these

- (3) _____ is the process of dehydrating foods.
- (a) Drying (b) Sun drying
(c) Artificial drying (d) All of these
- (4) _____ is most common method for preserving food at home.
- (a) Canning (b) Freezing by machine
(c) Drying (d) All of these
- (5) _____ is the process of increasing the nutrients in food.
- (a) Fermenting (b) Sprouting
(c) Supplementation (d) All of these
- (6) _____ is the process of soaking food in a solution containing salt.
- (a) Pickling (b) Sizzling
(c) Packing (d) None of these
- (7) _____ is used to increase the quantity and make more profit.
- (a) Adulteration (b) Preservation
(c) Absorption (d) None of these
- (8) Milk adulteration involves adding _____ to milk.
- (a) Water (b) Starch
(c) Soyamilk (d) All of these
- (9) To increase the weight Food grain adulteration involves mixing :
- (a) Sand (b) Crushed stones
(c) Seeds (d) All of these
- (10) _____ is/are used for flavouring and colour of food.
- (a) Spices (b) Colour
(c) Vitamins (d) None of these
- (11) Classification of food preservation method is :
- (a) Traditional (b) Domestic
(c) Commercial (d) All of these
- (12) Oils and spices are called :
- (a) Natural preservative (b) Modern preservative
(c) Scientific preservative (d) Canning
- (13) Traditional method of food preservation is :
- (a) Boiling (b) Steaming
(c) Frying (d) All of these
- (14) You should avoid eating green potatoes because :
- (a) Poisonous (b) Sweet
(c) Healthy (d) All of these

1×14

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

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 70

(मराठी माध्यम)

सूचना :—(1) सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.

(2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

1. अन्न आणि कुपोषण यांची व्याख्या देवून प्रथिनांचे कार्य आणि वर्गीकरण लिहा.

किंवा

पोषण आणि आरोग्य यांची व्याख्या देवून अन्नाची कार्ये लिहा.

14

2. स्पष्ट करा :—

(अ) आहारातील फलांचे महत्व.

(ब) मांस आणि मासे यांचे आहारातील महत्व

(क) कंदमुळाचे प्रकार आणि पोषणमूल्य.

(ड) तेल आणि तूप प्राप्तीची साधने.

किंवा

(इ) पिवळ्या आणि नारिंगी फळांचे आहारातील महत्व.

(फ) अन्नातील रेखाळ भागाचे महत्व.

(ग) जीवनसत्व 'C' युक्त भाज्या आणि फळे.

(ह) आहारात डाळी व कडधान्याचे महत्व.

3½×4

3. समतोल आहाराचा अर्थ, व्याख्या आणि समतोल आहारावर परिणाम करणारे घटक लिहा.

किंवा

आहार आयोजनाची तत्वे आणि दुग्धसृजन काळातील मातेसाठी एक दिवसाची आहारतालिका लिहा 14

4. स्पष्ट करा :—

(अ) आम्लपित्ताची कारणे आणि लक्षणे.

(ब) आहारोपचाराचे प्रकार.

(क) बद्धकोष्ठता रुग्णासाठी आहारोपचार.

(ड) काविळ ची. कारणे आणि लक्षणे.

किंवा

(इ) मधुमेहाची कारणे आणि लक्षणे.

(फ) आहारोपचार तज्ञाची भूमिका.

(ग) रक्तक्षयाची कारणे आणि लक्षणे.

(ह) अस्थिमृदूता साठी आहारोपचार.

3½×4

5. योग्य पर्याय निवडा :—

(1) सर्वसाधारणतः _____ याचा उपयोग जॅम व जेलीला घट्टपणा आणण्यासाठी होतो.

(अ) पेक्टीन

(ब) कार्बन

(क) सोयाबीन

(ड) यापैकी नाही

(2) अन्नपदार्थ 0° फॅ. पर्यंत गोठविण्याची प्रक्रिया आहे :

(अ) गोठविणे

(ब) उकळणे

(क) तळणे

(ड) यापैकी नाही

- (3) अन्नपदार्थ निर्जलीकरण करण्याची ही प्रक्रिया आहे :
(अ) वाळविणे (ब) उन्हात वाळविणे
(क) कृत्रिम वाळविणे (ड) यापैकी सर्व
- (4) _____ अन्नसंरक्षणाची ही पद्धत घरामध्ये सर्वाधिक वापरली जाते.
(अ) डब्बाबंदी (ब) मशीनद्वारे गोठविणे
(क) वाळविणे (ड) यापैकी सर्व
- (5) अन्नपदार्थातील पोषणमूल्य वाढविण्यासाठी ही पद्धत वापरतात :
(अ) खमिरीकरण (ब) मोडआणणे
(क) पारस्परिक गुरवठा (ड) यापैकी सर्व
- (6) अन्नपदार्थ मिठाचे द्रावण शोषण घेण्याच्या पद्धतीला म्हणतात :
(अ) पिकलींग (ब) सिझलींग
(क) पॅकींग (ड) यापैकी नाही
- (7) अधिक नफा आणि प्रमाण वाढविण्यासाठी करतात :
(अ) अन्नभेसळ (ब) अन्नसंरक्षण
(क) शोषण (ड) यापैकी नाही
- (8) दुधातील भेसळ करण्यासाठी दुधामध्ये मिसळतात :
(अ) पाणी (ब) स्टार्च
(क) सोयामिल्क (ड) यापैकी सर्व
- (9) धान्यांचे वजन वाढविण्यासाठी धान्यामध्ये याची भेसळ करतात :
(अ) वाळू (ब) दगडाचा चुरा
(क) बिया (ड) यापैकी सर्व
- (10) अन्नपदार्थाला रंग व सुगंध याबा म्हणून याचा वापर करतात :
(अ) मसाले (ब) रंग
(क) जीवनसत्व (ड) यापैकी नाही
- (11) अन्नसंरक्षण पद्धतीचे वर्गीकरण आहे :
(अ) पारंपारिक (ब) घरगुती
(क) व्यापारी (ड) यापैकी सर्व
- (12) तेल व मसाल्यांना म्हणतात ____
(अ) आधुनिक अन्नसंरक्षके (ब) नैसर्गिक अन्नसंरक्षके
(क) रासायनिक अन्नसंरक्षके (ड) डब्बाबंद पद्धती
- (13) परंपरागत अन्न शिजविण्याची पद्धत आहे :
(अ) उकळणे (ब) वाफविणे
(क) तलणे (ड) यापैकी सर्व
- (14) आपण हिरवा बटाटा खाणे टाळले पाहिजे कारण :
(अ) विषारी (ब) गोड
(क) आरोग्यपूर्ण (ड) यापैकी सर्व

1×14

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

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 70

(हिन्दी माध्यम)

सूचना :— (1) सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

(2) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. अन्न एवम् कुपोषण की परिभाषा देकर प्रथिने के कार्य तथा वर्गीकरण लिखिए।

अथवा

पोषण एवम् आरोग्य की परिभाषा देकर अन्न के कार्य लिखिए।

14

2. स्पष्ट कीजिए :—

(अ) आहार में फलों का महत्व।

(ब) माँस एवम् मछली का आहार में महत्व।

(क) कंदमूल के प्रकार एवम् पोषणमूल्य।

(ड) तेल एवम् घी के प्राप्ति के साधन।

अथवा

(इ) पीले एवम् नारंगी फलों का आहार में महत्व।

(फ) अन्न में रेषायुक्त हिस्से का महत्व।

(ग) जीवनसत्व 'C' युक्त सब्जी एवम् फल।

(ह) आहार में दाल एवम् द्वि-दल अनाज का महत्व।

3½×4

3. समतोल आहार का अर्थ, परिभाषा तथा समतोल आहार पर परिणाम करने वाले कारक लिखिये।

अथवा

आहार आयोजन के तत्व तथा दुग्धसृजन अवस्था के माता के लिए एक दिन की आहारतातिका लिखिये।

14

4. स्पष्ट कीजिए :—

(अ) आम्लपित्त के कारण एवम् लक्षण।

(ब) आहारोपचार के प्रकार।

(क) बद्धकोष्ठता के रुग्ण के लिए आहारोपचार।

(ड) पीलिया के कारण एवम् लक्षण।

अथवा

(इ) मधुमेह के कारण एवम् लक्षण।

(फ) आहारोपचार तंत्र की भूमिका।

(ग) रक्तक्षय (अनिमिया) के कारण एवम् लक्षण।

(ह) अस्थिमृदुता के लिए आहारोपचार।

3½×4

5. उचित विकल्प चुनिये :—

(1) सामान्यतः _____ इसका इस्तेमाल जैम एवम् जैली को गाढ़ा बनाने के लिए होता है।

(अ) पेक्टिन

(ब) कार्बन

(क) सोयाबीन

(ड) इनमें से नहीं

(2) अन्नपदार्थ को 0° फॅरेनेट तक ठंडा करने की प्रक्रिया है :

(अ) ठंडा करना

(ब) उबालना

(क) तलना

(ड) इनमें से नहीं

(3) अन्नपदार्थ निर्जलीकरण की प्रक्रिया है :

(अ) सुखाना (ब) धूप में सुखाना

(क) कृत्रिमता से सुखाना (ड) इनमें से सभी

(4) अन्नसंरक्षण की यह पद्धत घरों में सबसे ज्यादा इस्तेमाल होती है :

(अ) डब्बाबंद (ब) मशीन द्वारा ठंडा करना

(क) सुखाना (ड) इनमें से सभी

(5) अन्नपदार्थ के पोषणमूल्य बढ़ाने के लिए उपयुक्त पद्धति है :

(अ) खमीरीकरण (ब) मोड़ आणणे

(क) पारस्परिक पुरवठा (ड) इनमें से सभी

(6) अन्नपदार्थ में नमक का द्रावण शोषण करने की पद्धति है .

(अ) पिकलींग (ब) मिश्रलींग

(क) पैकींग (ड) इनमें से नहीं

(7) अधिकतम नफा एवम् प्रमाण बढ़ाने के लिए करते हैं :

(अ) अन्नमिलावट (ब) अन्नसंरक्षण

(क) शोषण (ड) इनमें से नहीं

(8) दूध में मिलावट करने हेतु दूध में मिलाते हैं :

(अ) पानी (ब) स्टार्च

(क) सोयामिल्क (ड) इनमें से सभी

(9) अनाज का वजन बढ़ाने हेतु अनाज में इसकी मिलावट करते हैं :

(अ) रेत (ब) पत्थर का चूरा

(क) बीज (ड) इनमें से सभी

(10) अन्न पदार्थ को रंग एवम् सुगंध आने के लिए यह इस्तेमाल होता है

(अ) मसाले (ब) रंग

(क) जीवनसत्व (ड) इनमें से नहीं

(11) अन्नसंरक्षण पद्धति का वर्गीकरण है :

(अ) पारंपारिक (ब) घरगुती

(क) व्यापारी (ड) इनमें से सभी

(12) तेल एवम् मसालों को कहते हैं :

(अ) आधुनिक अन्नसंरक्षक (ब) नैसर्गिक अन्नसंरक्षक

(क) रासायनिक अन्नसंरक्षक (ड) डब्बाबंद पद्धति

(13) परंपरागत भोजन बनाने की विधि है :

(अ) सुखाना (ब) बाफना

(क) तलना (ड) इनमें से सभी

(14) हमें हरा आलू खाना टालना चाहिए क्योंकि :

(अ) विषारी होता है (ब) अविषारी होता है

(क) कार्बोज अधिक होते हैं (ड) इनमें से सभी

1×14