कार्बोहाइड्रेट के वर्गीकरण, स्नोतों, तथा कार्यों को समझाइये।

7. Write down the functions and deficiency diseases of Calcium and Iodine. [5] कैल्शियम एवं आयोडीन के कार्यों एवं हीनताजन्य रोगों की चर्चा कीजिए।

## UNIT-IV / इकाई-IV

- Throw light on importance of nutrition and balanced diet during pregnancy. [5]
  गर्भावस्था में पोषण एवं संतुलित आहार के महत्व पर प्रकाश डालिए।
- 9. Comment on the following:

निम्न पर टिप्पणी कीजिए :

(a) Diet in Diarrhoea [2] अतिसार में आहार

(b) Diet in Fever [3] ज्वर में आहार

---- X -----

**Question Paper Code: 1164** 

B.A. (Part-II) Examination, 2018

(Regular & Exempted)

HOME SCIENCE

[First Paper]

(Food & Nutrition)

Time: Three Hours] [Maximum Marks: 35

Note: Answer five questions in all. Question No.1 is compulsory. Besides this, one question is to be attempted from each unit.

कुल **पाँच** प्रश्नों के उत्तर दीजिए। **प्रथम प्रश्न अनिवार्य** है। इसके अतिरिक्त, प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न किया जाना है।

- (A) Write short notes on the following (50-100 words): [2×5=10]
  निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए (50-100 शब्द):
  - (i) Importance of cooking food भोजन पकाने का महत्व

1164/2000 (1) [P.T.O.]

1164/2000 (4)

(ii)	Sources and Importance of dietary fibre		(x) Nutritional asp	ect of eggs
	आहारीय रेशों के स्नोत एवं महत्व		अण्डों का पोषर्क	ग्रेय पक्ष
(iii)	Functions of Iron		UNIT-I / इक	गई−।
	लौह तत्व के कार्य	2.	Write down classification of	food according to sources
(iv)	Diet in Hypertension		and functions.	[5]
	उच्च रक्तचाप में आहार		स्नोतों एवं कार्यों के आधार पर भे	जिन का वर्गीकरण लिखिए।
(v)	Benefits of Germination	3.	Write down functions of food	in detail. [5]
	अंकुरण के लाभ		भोजन के कार्यों को विस्तार से वि	नखिए।
Give a	answer in 20-30 words : [1×5=5]		UNIT-II / इक	गई−॥
20-30 शब्दों में उत्तर दीजिये :		4.	Explain methods of cooking food and their effects on the nutritive value of food. [5]	
(vi)	Sources of Vitamin C		भोजन पकाने की विधियों का वर्णन	[5]
	विटामिन सी के स्नोत		पोषक महत्ता पर प्रभाव समझाइये	•
(vii)	RDA (Recommended Dietary Allowances)	5.	Describe any two methods o of food.	
	आर.डी.ए. (दैनिक प्रस्तावित मात्राएँ)		भोजन की पोषक महत्ता बढ़ाने व	
(viii)	Obesity		कीजिए।	
	मोटापा	UNIT-III ∕ इकाई−III		
(ix)	Essential Amino Acids	6.	Explain the classification, s	sources and functions, of
	आवश्यक अमीनो अम्ल		carbohydrates.	[5]
	(2)	1164	/2000 (3)	[P.T.O.]

[5]

1164/2000

(B)