

Question Paper Code : 3048

B.Sc. (Part-I) Examination, 2017

HOME SCIENCE

(Group - I)

[First Paper]

(Fundamental of Foods)

Time : Three Hours

Maximum Marks : 50

Note : Answer **five** questions in all. Question **No.1** is **compulsory**. Attempt **one** question from each unit.

कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रश्न सं० 1 अनिवार्य है।
प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न कीजिए।

1. Comment upon the following in brief : [2x10=20]

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(i) Definition of food.

भोजन की परिभाषा।

(ii) Mental health.

मानसिक स्वास्थ्य

S-493/200

(1)

[P.T.O.]

(iii) Rich Sources of Iron.

लौह तत्व के धनी स्रोत।

(iv) Shallow frying method.

तलने की उथली विधि।

(v) Functions of Vitamin A.

विटामिन 'ए' के कार्य।

(vi) Denaturation.

विकृतिकरण

(vii) Pasteurization.

पाश्चुरीकरण।

(viii) Fermented Foods.

खमीरीकृत खाद्य पदार्थ।

(ix) Blanching.

ब्लांचिंग।

(x) Selection and storage of green leafy vegetables.

हरी पत्तेदार सब्जियों का चयन एवं भण्डारण।

S-493/200

(2)

UNIT-I / इकाई-I

2. Define the terms 'Nutrition' and 'Health'. Explain the relationship between food, nutrition and health. [3+4½]

पोषण एवं स्वास्थ्य को परिभाषित करें। भोजन, पोषण एवं स्वास्थ्य में अन्तर्सम्बन्ध समझाएँ।

3. Discuss the various functions of food. [7½]

भोजन के विभिन्न कार्यों की विवेचना कीजिए।

UNIT-II / इकाई-II

4. Explain the following :

निम्नलिखित को समझाएँ :

(a) Nutritional contribution of meat, fish and Poultry. [3½]

मांस, मछली एवं मुर्गी का पोषणात्मक योगदान।

(b) Classification of foods on the basis of sources. [4]

भोजन को स्रोत के आधार पर वर्गीकृत करें।

5. Discuss the nutritional contribution and factors to be considered while selecting and storage of : [2½ x 3]

S-493/200

(3)

[P.T.O.]

निम्नलिखित का पोषकीय महत्व, चयन एवं भण्डारण के समय ध्यान देने योग्य कारकों का उल्लेख करें :

(a) Cereals.

अनाज।

(b) Fruits.

फल।

(c) Milk and milk products.

दूध एवं दूध के बने पदार्थ।

UNIT-III / इकाई-III

6. Explain the cooking methods done using air as a medium. Give their advantages and limitations. [7½]

वायु के माध्यम से भोजन पकाने की विधियों को उनके लाभ एवं सीमाओं के साथ समझाइये।

7. Write short notes on : [2½ + 2½ + 2½]

संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

(a) Germination.

अंकुरीकरण।

S-493/200

(4)

(b) Supplementation.

पूरकीकरण।

(c) Fortification.

सुदृणीकरण।

UNIT-IV / इकाई-IV

8. Define and classify adulteration. Discuss some common adulterants in food and their effect on health. [3+4½]

अपमिश्रण को परिभाषित कर वर्गीकृत करें। भोजन के कुछ सामान्य अपमिश्रकों को उल्लेखित करें एवं स्वास्थ्य पर उनके प्रभाव बतायें।

9. Discuss the principles of food preservation. Explain any two home based and any two commercial methods of food preservation. [2½+5]

खाद्य संरक्षण के सिद्धान्तों को उल्लेखित करें। दो घरेलू एवं दो व्यावसायिक खाद्य संरक्षण विधियों का वर्णन करें।

----- X -----

S-493/200

(5)