

1012

2

[This question paper contains 8 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 1012 F

Unique Paper Code : 2202601202

Name of the Paper : Foundation of Food Science and Nutrition

Name of the Course : B.Sc. (Pass) Home Science (NEP-UGCF 2022)

Semester : II (Core) DSC

Duration : 3 Hours Maximum Marks : 90

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. **First** question is compulsory and attempt any other 4 questions from remaining.
3. **All** questions carry equal marks.
4. Answers may be written either in English or Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।

P.T.O.

2. पहला प्रश्न अनिवार्य है और शेष में से कोई अन्य 4 प्रश्न करें।
3. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
4. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

1.

- (a) Explain the following terms briefly (**any five**)
(2×5=10)

(i) Health

(ii) Malnutrition

(iii) Iodized salt

(iv) Beriberi

(v) Dextrinization

(vi) Ariboflavinosis

(vii) Night blindness

- (b) Explain in 1-2 sentences (**any four**) (2×4=8)

(i) Why does egg white not puff up if a drop of yolk gets mixed in it?

(ii) Why do we need to expose our skin to sunlight every day?

- (iii) How does dietary fibre help in reducing constipation?
- (iv) Why should we not use soda for cooking channas?
- (v) Why does a green ring form in hard boiled eggs?
- (vi) Why does a cut apple become brown on keeping?
- (vii) Why does the hot milk curdle if curds' is added to it?

(क) निम्नलिखित शब्दों की संक्षेप में व्याख्या कीजिए (कोई पाँच)

- (i) स्वास्थ्य
- (ii) कुपोषण
- (iii) आयोडीन युक्त नमक
- (iv) बेरीबेरी
- (v) टेक्सट्रिनाइजेशन
- (vi) ऐराइबोफ्लैवोनोसिस
- (vii) रतौंधी

P.T.O.

(ख) निम्नलिखित के कारण दीजिए (किन्ही चार)

- (i) अंडे के सफेद हिस्से में एक बूंद जर्दी मिलाने से वह फूलती क्यों नहीं है?
- ✓(ii) हमें अपनी त्वचा को प्रतिदिन धूप में क्यों रखना चाहिए?
- ✓(iii) फाइबर युक्त आहार कब्ज को कम करने में कैसे मदद करता है?
- ✓(iv) चने पकाने के लिए हमें सोडा का प्रयोग क्यों नहीं करना चाहिए?
- ✓(v) कठोर उबले अंडे में हरे रंग का चक्र क्यों बनता है?
- ✓(vi) कटा हुआ सेब रखने पर भूरे रंग का क्यों हो जाता है?
- (vii) गर्म दूध में दही मिलाने से वह फट क्यों जाता है?

2.

Describe the clinical manifestations of any **three** of the following deficiency diseases : (6×3=18)

- ✓(i) Scurvy
- ✓(ii) Iron deficiency anaemia
- (iii) Rickets
- ✓(iv) Pellagra

निम्नलिखित कमी से होने वाले किन्हीं तीन रोगों के नैदानिक अभिव्यक्तियों का वर्णन कीजिए :

- (i) स्कर्वी
- (ii) आयरन की कमी से होने वाला एनीमिया
- (iii) रिकेट्स
- (iv) पेलेग्रा

3. (a) What are the objectives of cooking food? (6)

(b) Differentiate between (any two) methods of cooking : (6+6)

- (i) Boiling and steaming
- (ii) Shallow fat frying and Deep fat frying
- (iii) Baking and grilling

(क) खाना पकाने के उद्देश्य क्या है?

(ख) खाना पकाने की (कोई दो) विधियों में अंतर कीजिए :

- (i) भाप से पकाना और उबालना

(ii) शैलो फैट फ्राई और डीप फैट फ्राई

(iii) बेकिंग और ग्रिलिंग

4. (a) Draw the structure of hen's egg and label its parts. Discuss its structure and nutritive value. (12)

(b) What are the differences between fresh fish and stale fish? (6)

(क) अंडे की संरचना बनाइए और उसके भागों को नामांकित कीजिए इसकी संरचना तथा पोषक तत्वों की चर्चा कीजिए।

(ख) ताजी मछली और बासी मछली में क्या अंतर है?

5. Enumerate the functions of any three nutrients : (6×3=18)

(i) Protein

(ii) Lipids

(iii) Calcium

(iv) Carbohydrates

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन के कार्यों का वर्णन करें :

(i) प्रोटीन

- (ii) वसा
- (iii) कैल्शियम
- (iv) कार्बोहाइड्रेट

6. (a) What do you understand by the term 'Rigor Mortis'? What are different ways of tenderizing meats? (10)

(b) What are the factors affecting (promoting and inhibiting) absorption of calcium from our diet? (4+4)

(क) रिगर मोर्टिस से आप क्या समझते हैं? मीट को नरम करने के विभिन्न तरीके क्या हैं?

(ख) हमारे आहार से कैल्शियम के अवशोषण को प्रभावित (बढ़ावा देने और बाधित करने वाले) कारक कौन से हैं?

7. Write short notes on any **three** : (6×3=18)

(i) Pasteurization of milk

(ii) Disease of 4 Ds

(iii) Effect of heat, acid and alkali on pigments in spinach

P.T.O.

(iv) Role of Zinc in human body

(v) Enzymatic browning

किन्हीं भी तीन पर लघु नोट लिखिए :

(i) दूध का पाश्चुरीकरण

(ii) 4 डी रोग की व्याख्या

(iii) पालक में पिगमेंट पर ऊष्म, अम्ल और क्षार का प्रभाव

(iv) मानव शरीर में जिंक की भूमिका

(v) एंजाइमैटिक ब्राउनिंग

<https://www.dudelhi.com>

Whatsapp @ 9300930012

Send your old paper & get 10/-

अपने पुराने पेपर्स भेजे और 10 रुपये पायें,

Paytm or Google Pay से