

# CBCS BACHELOR'S DEGREE PROGRAMME

Semester End Examination  
December - 2023  
Home Science, Major Course  
Food and Nutrition

M.J.C-1-H.Sc.  
SEE-1

Time - 3 hours

Maximum Marks - 70

Answer from all the groups as directed.  
निर्देशानुसार सभी खंडों से उत्तर दें।

Group-A  
खण्ड - अ

Objective type questions.  
लघुउत्तरीय प्रश्न।

1. Choose the correct answer from given statements:  $10 \times 2 = 20$   
दिए गए वाक्यों में सही उत्तर चुनें।

(i) Which Vitamin keeps healthy and strong to bones and teeth?  
कौन सा विटामिन हड्डियों को मजबूत बनाता है?  
(a) Vitamin D (b) Vitamin A (c) Vitamin C (d) Vitamin E  
(a) विटामिन D (b) विटामिन A (c) विटामिन C (d) विटामिन E.

(ii) Which type of carbohydrate is Glucose?  
ग्लूकोज किस प्रकार का कार्बोहाइड्रेट है?

(a) Poly saccharides (b) Mono saccharides  
पॉली सेकराइड्स मोनो सेकराइड्स  
(c) Di-saccharides (d) All of the above  
डाइ-सेकराइड्स उपरोक्त सभी

(iii) 1 gm fat gives —  
एक ग्राम वसा देता है —

(a) 9 Kcal (b) 4 Kcal (c) 6 Kcal (d) None of these  
9 किलो कैलोरी 4 किलो कैलोरी 6 किलो कैलोरी उनमें से कोई नहीं।

P.T.O.

(iv) Citric fruits are good source of \_\_\_\_\_.  
साइट्रिक फल अच्छे स्रोत हैं।

- (a) Calcium (b) Vitamin B (c) Vitamin C (d) ~~Vitamin K~~ Vitamin K  
कैल्शियम विटामिन B विटामिन C विटामिन K.

(v) Central Food <sup>Technology</sup> Research Institute is located at \_\_\_\_\_.  
राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान \_\_\_\_\_ में स्थित है।

- (a) ~~Benglore~~ (b) Patna (c) Hyderabad (d) Mysore.  
बंगलूर पटना हैदराबाद मैसूर

(vi) Which Vitamin is called Sunshine Vitamin?  
कौन सा विटामिन सनसाईन विटामिन कही जाता है?

- (a) Vitamin D (b) Vitamin E (c) Vitamin K (d) Vitamin C  
विटामिन D विटामिन E विटामिन K विटामिन C

(vii) Which of the followings is micronutrient?  
निम्न में कौन सूक्ष्मपोषक तत्व है?

- (a) Protein (b) Carbohydrate (c) Calcium (d) Fat  
प्रोटीन कार्बोहाइड्रेट कैल्शियम वसा

(viii) Which one is macronutrient among followings?  
निम्न में कौन सूक्ष्मपोषक तत्व है?

- (a) Iodine (b) Iron (c) Carbohydrate (d) Magnesium  
आयोडीन आयरन कार्बोहाइड्रेट मैग्नेशियम

(ix) Chemically, enzyme is \_\_\_\_\_.  
रासायनिक रूप से एंजाइम \_\_\_\_\_ है।

- (a) Vitamin (b) Lipid (c) Protein (d) None of these  
विटामिन लिपि प्रोटीन इनमें से कोई नहीं।

(x) How many amino acids are required for human body?  
मानव शरीर के लिए कितने अमीनो एसिड की आवश्यकता होती है?

- (a) 20 (b) 24 (c) 25 (d) 35.

P.T.O

Group. B  
2015-16

Short answer type questions.  
लघु उत्तरीय प्रश्न - 1

2. Write short notes on any four of the followings:  
किसी चार प्रश्नों के उत्तर दें:

4X5 = 20

2. Write short notes on any four of the followings:  
किसी चार प्रश्नों के उत्तर दें:

(a) Food Preservation.  
खाद्य सुरक्षा - 1

(b) Macronutrient of food.  
भोजन के स्थूल पोषक तत्व - 1

(c) Balance Diet.  
संतुलित आहार - 1

(d) Fat soluble vitamins.  
वसा में घुलनशील विटामिन - 1

(e) Mal-nutrition.  
कुपोषण - 1

(f) Advantage and disadvantage of cooking food.  
भोजन पकाने के लाभ तथा हानि - 1

P.T.O.

Group - C

संख्या - ६

Long answer type questions:  
दीर्घ उत्तरीय प्रश्न।

Answer any three questions of the followings:  
निम्नलिखित की तीन प्रश्नों के उत्तर दें।

3x10=30

3. What is lipids? Classify and explain it.  
वसा क्या है? वर्गीकरण की व्याख्या करें।

4. Describe the types of vitamins and their functions.  
विटामिन के प्रकार तथा कार्य का वर्णन करें।

5. Discuss the functions and nutritive value of spices.  
मसालों के कार्य तथा पोषक मूल्यों की विवेचना करें।

6. What do you mean by cereals? Discuss the types and their nutritive value.  
अनाज का क्या समझते हैं? इसके प्रकार तथा पोषक मूल्यों की विवेचना करें।

7. Describe cooking methods, types and their advantages and disadvantages.  
भोजन पकाने की विधियाँ एवं इन विधियों के लाभ एवं नुकसान का वर्णन करें।

