

2020

Time : 3 hours

Full Marks : 75

Pass Marks : 34

Candidates are required to give their answers in

their own words as far as practicable

परिभाषाओं का उपयोग करने जहाँ संभव हो उसे करें।

The questions are of equal value

सभी प्रश्नों के मान बराबर है।

Answer any five questions

किसी पाँच प्रश्नों के उत्तर दें।

1. What are the nutrients, present in the food stuff ?
Name them and mention how they are useful for us.

भोजन में मौजूद-मौजूद पोषक तत्व हैं इनके नाम लिखें तथा इनसे हमें क्या लाभ है, बताइये।

2. Describe the composition, classification, sources and functions of "Protein" ?

BQ - 23/3

(Turn over)

प्रोटीन की संरचना, वर्गीकरण, प्राप्ति के साधन एवं कार्यों का वर्णन करें।

3. Define the classification of vitamin and describe the function and importances of water soluble vitamins.

विटामिन का वर्गीकरण करें, जल में घुलनशील विटामिन के कार्यों का वर्णन करें।

4. Describe the source of "Vitamin C" and its utility and functions ?

विटामिन 'सी' प्राप्ति के साधन तथा उसकी उपयोगिता एवं कार्यों का वर्णन करें।

5. Discuss the nutritional significance of fruits and vegetables in the diet ?

आहार में फलों तथा सब्जियों के पोषणिक महत्व की विवेचना कीजिए।

6. What is food preservation ? Explain the method of food preservation.

खाद्य संरक्षण क्या है ? आहार के संरक्षण की मुख्य विधियों का वर्णन करें।

BQ - 23/3

(2)

Contd.

7. What do you mean by food adulteration ?

Discuss its causes and remedies.

भोज्य पदार्थों में अपवित्रण से आप क्या समझते हैं ? भोज्य पदार्थों में मिलावट के कौन-कौन से कारण हैं ?

8. Describe the daily requirements and effects of water deficiency and water balance in our body.

जल की दैनिक आवश्यकता, शरीर में जल की कमी के प्रभाव तथा जल-संतुलन का वर्णन करें ।

9. Define the composition, classification, daily requirements, advantage and sources of fat

तथा के संरचना, वर्गीकरण, दैनिक आवश्यकता, गुण एवं प्राप्ति स्रोतों का वर्णन करें ।

10. States the effects of heat and on nutrients value of food

भोजन पकाने का तापीय तत्वों पर क्या प्रभाव पड़ता है, वर्णन करें ।

