

17 OCT 2019

Examination October - 2019

B.A. SEM-1

Home Science Paper-CE 101 - Code : 20333

Introduction to Food and Nutrition

Time : 2:30 Hours

સુચના દરેક પ્રશ્નના ગુણ સરખા છે

[Total Marks : 70]

પ્રશ્ન ૧ (એ) આહાર અને પોષણ એટલે શું?

૧૪

અથવા

- ૧ સમતોલ આહાર એટલે શું
- ૨ પોષણ એટલે શું?

૭

૭

૭

૪

પ્રશ્ન ૧ (બી) ટ્રેકમાં જવાબ આપો

૭

- ૧) મૂળભૂત પોષક તત્ત્વોના નામ આપો.
- ૨) કુપોષણ એટલે શું?
- ૩) અતિ પોષણ એટલે શું
- ૪) તંદુરસ્તી એટલે શું

પ્રશ્ન ૨ (એ) ચરબી દ્રાવ્ય વિટામીન્સ નું કાર્ય, સ્વોત જરૂરિયાત અને તેની ઉણાપ વિશે લખો.

૧૪

અથવા

- ૧ કોઈપણ એક જળદ્રાવ્ય વિટામીન્સ વિશે લખો
- ૨ કોઈપણ એક ચરબીદ્રાવ્ય વિટામીન્સ વિશે લખો

૭

૭

પ્રશ્ન ૨ (બી) ટ્રેકમાં જવાબ આપોઈ

૪

- ૧) વિટામીન છ નું કાર્ય જણાવો
- ૨) વિટામીન A ની કમીથી કયો રોગ થાય છે?
- ૩) આર્થન ની ખામીથી થતો રોગ જણાવોઈ
- ૪) વિટામીન B ૧ નું નામ લખો

પ્રશ્ન ૩ (એ) કાર્બોહાઇડ્રેના કાર્યો વિગતે જણાવો.

૧૪

અથવા

- ૧ પ્રોટીનનું પોષણકીય વર્ગીકરણ લખોઈ
- ૨ મીનરલ્સ ના નામ અને પ્રાણી સ્થાનો લખો.

૭

૭

પ્રશ્ન ૩ (બી) ટ્રેકમાં જવાબ આપોઈ

૩

- ૧) ઝુકોઝ કયાં નામે ઓળખાય છે
- ૨) બેકટોરી શેમાંથી મળે છે
- ૩) પ્રોટીનનો મુખ્ય સ્વોત કયો છે

પ્રશ્ન ૪ (એ) રસોઈ માટેની પદ્ધતિઓ વિશે લઘુનિબંધ લખો.

૧૪

અથવા

- ૧ રસોઈ પદ્ધતિ દ્વારા પોષક તત્ત્વોની જગતણી કેવી રીતે કરશોઈ
- ૨ રસોઈ પદ્ધતિ દ્વારા થતાં ફાયદાઓ અને ગેરફાયદા લખો.

૭

૭

પ્રશ્ન ૪ (બી) ટ્રેકમાં જવાબ આપો

૩

- ૧) ખાદ્ય પદાર્થને પલાળવો એટલે શું?
- ૨) રસોઈની સૂકી પદ્ધતિના નામે લખો.
- ૩) ખાદ્ય પદાર્થમાં આથો શા માટે લાવવામાં આવે છે