

**B.A. Part-II (Semester-IV) (CBCS) Examination**  
**(Optional Subject)**

## **HOME ECONOMICS**

## **(Food Science & Nutrition)**

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 60]

**Note :—** All questions are compulsory.



(18) The Prevention of Food Adulteration Act was implemented in this year :

- |          |          |
|----------|----------|
| (a) 1947 | (b) 1954 |
| (c) 1958 | (d) 1964 |

(19) It is adulterated with chilly powder :

- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| (a) Wood powder   | (b) Brick powder |
| (c) Talcum powder | (d) All of these |

(20) Which fruit seeds are used in adulterating Black Pepper ?

- |                 |            |
|-----------------|------------|
| (a) Guava       | (b) Papaya |
| (c) Pomegranate | (d) Grapes |

$$20 \times 1 = 20$$

2. Write the definitions of diet therapy and role of dietician in diet therapy.

**OR**

Explain the World Health Organization (WHO) and National Institute of Nutrition (NIN). 8

3. Explain :

- (a) Causes and symptoms of Anemia.
- (b) Diet therapy for a Jaundice patient.
- (c) Diet therapy for a diabetic patient.
- (d) Causes and symptoms of acidity.

**OR**

- (e) Symptoms and causes of diabetes.
- (f) Causes and symptoms of heart disease.
- (g) Causes and symptoms of Jaundice.
- (h) Diet therapy for heart disease.

$$4 \times 2 = 8$$

4. Write modern methods of food cooking.

**OR**

Explain the advantages and disadvantages of food cooking.

$$8$$

5. Write :

- (a) Meaning of food preservation.
- (b) Principles of food preservation.
- (c) Method of food preservation- 'Drying'.
- (d) Use of slow temperature for food preservation.

**OR**

- (e) Objectives of food preservation.
  - (f) Household methods of food preservation (any two).
  - (g) Pasteurization.
  - (h) Canning.  $4 \times 2 = 8$
6. Write :
- (a) Meaning of food spoilage.
  - (b) Prevention law of food adulteration.
  - (c) Definition of food adulteration.
  - (d) Identify food adulteration of – 'Millets and Saffron'.

**OR**

- (e) Definitions of food spoilage.
- (f) Meaning of food adulteration.
- (g) Causes of food spoilage.
- (h) Hazard of food adulteration.  $4 \times 2 = 8$

**B.A. Part-II (Semester-IV) (CBCS) Examination**  
**(Optional Subject)**  
**HOME ECONOMICS**  
**(Food Science & Nutrition)**

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 60]

(मराठी माध्यम)

सूचना :— सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.

1. योग्य पर्याय निवडा :

- (1) सामान्य आहारात बदल करून घेतल्या जाणाऱ्या नियमबद्ध आहाराल म्हणतात :
- |                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| (अ) उपवासाचा आहार | (ब) आहारोपचार   |
| (क) समतोल आहार    | (ड) यापैकी नाही |
- (2) आहारोपचाराचे प्रकार आहे :
- |                |                 |
|----------------|-----------------|
| (अ) द्रव आहार  | (ब) मऊ आहार     |
| (क) हल्का आहार | (ड) यापैकी सर्व |
- (3) हा दिवस जागतिक स्वास्थ्य दिन म्हणून पाळण्यात येतो :
- |             |              |
|-------------|--------------|
| (अ) 7 मार्च | (ब) 7 एप्रिल |
| (क) 8 मे    | (ड) 8 जुन    |
- (4) युनिसेफ (UNICEF) चे मुख्य कार्यालय येथे आहे :
- |               |              |
|---------------|--------------|
| (अ) न्यूयॉर्क | (ब) जिनेव्हा |
| (क) कुन्नर    | (ड) रोम      |
- (5) रक्तक्षय हा आजार या अभावी होतो :
- |                  |             |
|------------------|-------------|
| (अ) लोह          | (ब) प्रथिने |
| (क) जीवनसत्व 'ड' | (ड) आयोडीन  |
- (6) आम्लपित्ताची कारणे आहेत :
- |                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| (अ) बदलती जीवनशैली       | (ब) घार्डने जेवणे |
| (क) जेवणामध्ये अनियमीतता | (ड) यापैकी सर्व   |
- (7) यकृताशी संबंधित विकार आहे :
- |             |                 |
|-------------|-----------------|
| (अ) कावीळ   | (ब) रक्तक्षय    |
| (क) मलावरोध | (ड) यापैकी सर्व |



(18) अन्नभेसळ प्रतिबंधक कायदा यावर्षी अमलत आणला :

- |          |          |
|----------|----------|
| (अ) 1947 | (ब) 1954 |
| (क) 1958 | (ड) 1964 |

(19) तीखटामध्ये भेसळ करतात :

- |                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| (अ) लकडी भूसा   | (ब) विटांची भूकटी |
| (क) टाळकम पावडर | (ड) यापैकी सर्व   |

(20) काळ्या मिच्यांमध्ये या फळांच्या बियाची भेसळ केली जाते :

- |            |             |
|------------|-------------|
| (अ) पेरू   | (ब) पपई     |
| (क) डाळिंब | (ड) द्राक्ष |

$20 \times 1 = 20$

2. आहारोपचाराच्या व्याख्या लिहा आणि आहारोपचारामध्ये आहारतज्ज्ञाची भूमिका स्पष्ट करा.

किंवा

जागतिक आरोग्य संघटना (WHO) आणि राष्ट्रीय खाद्य संस्था (NIN) स्पष्ट करा.

8

3. स्पष्ट करा :

- (अ) रक्तक्षयाची कारणे व लक्षणे.
- (ब) कावीळज्ञालेल्या रुग्णासाठी आहारोपचार.
- (क) मधूमेही रुग्णासाठी आहारोपचार.
- (ड) आम्लपित्ताची कारणे व लक्षणे.

किंवा

- (इ) मधूमेह आजाराची लक्षणे व कारणे.
- (फ) हृदयरोगाची कारणे व लक्षणे.
- (ग) कावीळ रोगाची कारणे व लक्षणे.
- (ह) हृदयरोगावर आहारोपचार.

$4 \times 2 = 8$

4. अन्न शिजविण्याच्या आधुनिक पद्धती लिहा.

किंवा

अन्न शिजविण्याचे फायदे व तोटे स्पष्ट करा.

8

5. लिहा :

- (अ) अन्न संरक्षणाचा अर्थ.
- (ब) अन्न संरक्षणाची तत्त्वे.
- (क) अन्न संरक्षणाची पद्धती – ‘वाळविणे’.
- (ड) कमी तापमानाचा उपयोग करून अन्न संरक्षण करणे.

किंवा

- (इ) अन्न संरक्षणाची उद्दिष्ट्ये.
- (फ) अन्न संरक्षणाच्या घरगुती पद्धती – (कोणत्याही दोन).
- (ग) पाश्चरायज्ञेशन.
- (ह) डबाबंद पद्धती.

$4 \times 2 = 8$

6. लिहा :

- (अ) अन्न खराब होण्याचा अर्थ.
- (ब) अन्नभेसळ प्रतिबंधक कायदा.
- (क) अन्नभेसळीची व्याख्या.
- (ड) अन्नभेसळ ओळखणे – ‘बाजरी’ आणि ‘केशर’.

किंवा

- (इ) अन्न खराब होणे – व्याख्या.
- (फ) अन्न भेसळीचा अर्थ.
- (ग) अन्न खराब होण्याची कारणे.
- (ह) अन्न भेसळीचे दुष्परिणाम (कोणतेही दोन).

$4 \times 2 = 8$

**B.A. Part-II (Semester-IV) (CBCS) Examination**  
**(Optional Subject)**  
**HOME ECONOMICS**  
**(Food Science & Nutrition)**

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 60]

(हिन्दी माध्यम)

**सूचना :—** सभी प्रश्न अनिवार्य है।



(18) अन्न मिलावट निवारण अधिनियम लागु किया गया :

- |          |          |
|----------|----------|
| (अ) 1947 | (ब) 1954 |
| (क) 1958 | (ड) 1964 |

(19) मिर्च पाऊंडर में मिलावट करते हैं :

- |                     |                  |
|---------------------|------------------|
| (अ) लकड़ी का बुरादा | (ब) ईंट की धूल   |
| (क) टाल्कम पाऊंडर   | (ड) इनमें से सभी |

(20) काली मिर्च में इन बीजों की मिलावट की जाती है :

- |           |           |
|-----------|-----------|
| (अ) अमरुद | (ब) पपीता |
| (क) अनार  | (ड) अंगुर |

$20 \times 1 = 20$

2. आहारोपचार की परिभाषाएँ लिखिए एवं आहारोपचार में आहारतज्ज्ञ की भूमिका स्पष्ट कीजिए।

अथवा

विश्व स्वास्थ्य संगठन (WHO) एवं राष्ट्रीय खाद्य संस्था (NIN) स्पष्ट कीजिए।

8

3. स्पष्ट कीजिए :

- |   |
|---|
| (अ) रक्तक्षय के कारण एवं लक्षण।           |
| (ब) पीलियाग्रस्त रूग्ण के लिये आहारोपचार। |
| (क) मधूमेह रूग्ण के लिए आहारोपचार।        |
| (ड) आम्लता के कारण एवं लक्षण।             |

अथवा

- |                                      |
|--------------------------------------|
| (इ) मधूमेह बिमारी के लक्षण एवं कारण। |
| (फ) हृदयरोग के कारण एवं लक्षण।       |
| (ग) पीलिया बिमारी के कारण एवं लक्षण। |
| (ह) हृदयरोग रूग्ण के लिए आहारोपचार।  |

$4 \times 2 = 8$

4. अन्न पकाने की आधुनिक विधियाँ लिखिए।

अथवा

अन्न पकाने के लाभ और हानियाँ लिखिए।

8

5. लिखिए :

- |   |
|---|
| (अ) अन्न सुरक्षा का अर्थ।                 |
| (ब) अन्न सुरक्षा के तत्व।                 |
| (क) अन्न सुरक्षा की पद्धति - 'सुखाना'।    |
| (ड) कम तापमान का उपयोग करके अन्न सुरक्षा। |

अथवा

- (इ) अन्न सुरक्षा के उद्दिष्टे।
- (फ) अन्न सुरक्षा की घरेलू विधियाँ – (कोई भी दो)।
- (ग) पाश्चरायज्ञेशन।
- (ह) डिब्बाबंदी (कॅर्निंग)।

$4 \times 2 = 8$

6. लिखिए :

- (अ) अन्न दुषित का अर्थ।
- (ब) अन्न मिलावट का प्रतिबंधक कायदा।
- (क) अन्न मिलावट की परिभाषाएँ।
- (ड) अन्न मिलावट पहचानना – बाजरा एवं केसर।

अथवा

- (इ) अन्न दुषितकरण की परिभाषाएँ।
- (फ) अन्न मिलावट का अर्थ।
- (ग) अन्न दुषित होने के कारण।
- (ह) अन्न मिलावट के दुष्परिणाम (कोई भी दो)।

$4 \times 2 = 8$