

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.

1. Choose the correct alternative :

(1) Change in the normal diet to a regulated diet is known as :

- | | |
|------------------|-------------------|
| (a) Fasting diet | (b) Diet therapy |
| (c) Balance diet | (d) None of these |

(2) This is a type of diet therapy :

- | | |
|-----------------|------------------|
| (a) Liquid diet | (b) Soft diet |
| (c) Light diet | (d) All of these |

(3) This day is observed as World Health Day :

- | | |
|-------------|-------------|
| (a) 7 March | (b) 7 April |
| (c) 8 May | (d) 8 June |

(4) The head office of UNICEF is located here :

- | | |
|--------------|------------|
| (a) New York | (b) Geneva |
| (c) Kunnar | (d) Rome |

(5) 'Anemia is caused by the deficiency of :

- | | |
|---------------|-------------|
| (a) Iron | (b) Protein |
| (c) Vitamin D | (d) Iodine |

(6) Causes of acidity is :

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| (a) Changing life style | (b) Speedy intake of food |
| (c) Irregularity in meals | (d) All of these |

(7) Are the diseases related with liver :

- | | |
|------------------|------------------|
| (a) Jaundice | (b) Anemia |
| (c) Constipation | (d) All of these |

- (8) Insulin is secreted through secretions of :
- (a) Liver
 - (b) Pancreas
 - (c) Spleen
 - (d) None of these
- (9) Microwave oven is a _____ method for food cooking.
- (a) Modern
 - (b) Traditional
 - (c) Natural
 - (d) None of these
- (10) For improving the nutritional value of idli, dhokla the proper method is :
- (a) Liming
 - (b) Germination
 - (c) Fermentation
 - (d) Puffing up by roasting in an oven
- (11) Legumes are germinated for :
- (a) Fermentation
 - (b) To increase Vit. 'C' content
 - (c) Liming
 - (d) Malting
- (12) While cooking food :
- (a) Change in texture
 - (b) Change in taste
 - (c) Change in nutritive value
 - (d) All of these
- (13) Best method of milk preservation is :
- (a) Pasteurization
 - (b) Freezing
 - (c) Roasting
 - (d) Steaming
- (14) Home method for food preservation :
- (a) Cold storage
 - (b) Canning
 - (c) Drying by sunlight
 - (d) Irradiation
- (15) Oil and spices is called :
- (a) Modern preservative
 - (b) Natural preservative
 - (c) Chemical preservative
 - (d) Method of canning
- (16) These are commercial methods of food preservation :
- (a) Cold storage
 - (b) Freezing
 - (c) Irradiation
 - (d) All of these
- (17) Types of microbes are :
- (a) Bacteria
 - (b) Fungus
 - (c) Yeast
 - (d) All of these

(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 |

20×1=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.

4×2=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.

4×2=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.

4×2=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 आहाराला 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) घाईने जेवणे |
| (क) जेवणामध्ये अनियमीतता | (ड) यापैकी सर्व |

(7) यकृताशी संबंधित विकार आहे :

- | | |
|-------------|-----------------|
| (अ) कावीळ | (ब) रक्तक्षय |
| (क) मलावरोध | (ड) यापैकी सर्व |

- (8) इन्सुलीन हा स्त्राव मधून स्त्रवतो :
- (अ) यकृत (ब) स्वादुपिंड ग्रंथी
(क) प्लीहा (ड) यापैकी नाही
- (9) सुक्ष्मलहरभट्टी ही अन्न शिजविण्याची पद्धत आहे :
- (अ) आधुनिक (ब) पारंपरिक
(क) नैसर्गिक (ड) यापैकी नाही
- (10) इडली, ढोकळा यांचे भोज्यमूल्य वाढविण्यासाठी कोणती पद्धत योग्य आहे ?
- (अ) लयमिंग (ब) अंकुरित करणे
(क) खमिरीकरण (ड) भट्टीतभाजून फुलविणे
- (11) कडधान्य अंकुरित केली जातात ?
- (अ) खमिरीकरणासाठी (ब) जी. 'क' निर्माणहोण्यासाठी
(क) लयमिंग (ड) माल्टींग
- (12) अन्नपदार्थ शिजविल्याने बदल होतात :
- (अ) पोतात (ब) चर्वात
(क) भोज्यघटकात (ड) यापैकी सर्व
- (13) दुध संरक्षणाची उत्तम पद्धत होय :
- (अ) पाश्चरायझेशन (ब) गोठविणे
(क) भाजणे (ड) वाफविणे
- (14) अन्न संरक्षणाची घरगुती पद्धत आहे :
- (अ) शीतगृह (ब) डब्याद्वारे संरक्षण
(क) सुर्याच्या उष्णतेने वाळविणे (ड) किरणोत्सर्ग
- (15) तेळ व मसाल्यांना म्हणतात :
- (अ) आधुनिक अन्न संरक्षके (ब) नैसर्गिक अन्न संरक्षके
(क) रासायनिक अन्न संरक्षके (ड) डबाबंद पद्धती
- (16) अन्न संरक्षणाच्या व्यापारी पद्धती आहे :
- (अ) शीतगृह (ब) गोठविणे
(क) किरणोत्सर्ग (ड) यापैकी सर्व
- (17) सुक्ष्मजंतूचे प्रकार आहेत :
- (अ) जीवाणू (ब) बुरशी
(क) खमीर (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) टाल्कम पावडर

(ड) यापैकी सर्व

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

(अ) पेरू

(ब) पपई

(क) डाळिंब

(ड) द्राक्ष

20×1=20

2. आहारोपचाराच्या व्याख्या लिहा आणि आहारोपचारामध्ये आहारतज्ञाची 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) कावीळझालेल्या रूग्णासाठी आहारोपचार.

(क) मधूमेही रूग्णासाठी 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.

4×2=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 तत्वे.

(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) पाश्चरायझेशन.

(ह) डबाबंद पद्धती.

4×2=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).

4×2=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 हैं।**

1. योग्य पर्याय चुनिए :

(1) सामान्य आहार में परिवर्तन करने के बाद के नियमबद्ध आहार को कहते हैं :

- | | |
|------------------|-------------------|
| (अ) उपवास आहार | (ब) आहारोपचार |
| (क) संतुलित आहार | (ड) इनमें से नहीं |

(2) आहारोपचार के प्रकार हैं :

- | | |
|----------------|------------------|
| (अ) तरल आहार | (ब) मुलायम आहार |
| (क) हल्का आहार | (ड) इनमें से सभी |

(3) यह दिन जागतिक स्वास्थ्य दिन मनाया जाता है :

- | | |
|-------------|--------------|
| (अ) 7 मार्च | (ब) 7 अप्रैल |
| (क) 8 मई | (ड) 8 जून |

(4) युनिसेफ (UNICEF) का मुख्य कार्यालय यहाँ है :

- | | |
|---------------|--------------|
| (अ) न्यूयॉर्क | (ब) जिनेव्हा |
| (क) कुन्नर | (ड) रोम |

(5) 'अॅनिमीया' यह बिमारी अभाव से होती है :

- | | |
|-----------------|-------------|
| (अ) लोह | (ब) प्रोटीन |
| (क) विटामिन 'ड' | (ड) आयोडीन |

(6) आम्लता के कारण है :

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| (अ) बदलती जीवनशैली | (ब) जल्दबाजी में खाना |
| (क) खाने में अनियमित | (ड) इनमें से सभी |

(7) लीवर के संबंधित विकार हैं :

- | | |
|--------------------|------------------|
| (अ) पीलिया | (ब) अॅनिमीया |
| (क) मलावरोध (कब्ज) | (ड) इनमें से सभी |

- (8) 'इन्सुलीन' यह स्त्राव माध्यम से स्त्रवित होता है :
- (अ) लीवर (ब) स्वादुपिंड ग्रंथी
(क) प्लीहा (ड) इनमें से नहीं
- (9) मायक्रोवेव यह खाना पकाने की विधि है :
- (अ) आधुनिक (ब) परंपरागत
(क) प्राकृतिक (ड) इनमें से नहीं
- (10) इडली, ढोकला के भोज्यमूल्य बढ़ाने की विधि उचित है :
- (अ) लयमिंग (ब) अंकुरित होना
(क) किण्वन प्रक्रिया (ड) भट्ठी में भूनकर फुलाना
- (11) द्विदल अनाज अंकुरित किया जाता है :
- (अ) किण्वन प्रक्रिया के लिये (ब) विटामिन 'क' निर्माण हो इसलिए
(क) लयमिंग (ड) माल्टींग
- (12) खाना पकाने से भोजन में बदलाव होते हैं :
- (अ) बनावट में (ब) स्वाद में
(क) भोज्य घटक में (ड) इनमें से सभी
- (13) दुध संरक्षण का सर्वोत्तम उपाय है :
- (अ) पाश्चरायझेशन (ब) जम जाना
(क) भूनना (ड) भाप में पकाना
- (14) खाद्य सुरक्षा की घरेलू विधि है :
- (अ) शीतगृह (ब) डिब्बे द्वारा सुरक्षा
(क) धूप में सुखाना (ड) किरणोत्सर्ग (विकिरण)
- (15) तेल एवं मसाले को कहलाते हैं :
- (अ) आधुनिक खाद्य परिरक्षक (ब) प्राकृतिक खाद्य परिरक्षक
(क) रासायनिक खाद्य परिरक्षक (ड) डिब्बाबंद तरिके
- (16) खाद्य सुरक्षा के व्यवसायिक तरिके हैं :
- (अ) शीतगृह (ब) गोठना
(क) किरणोत्सर्ग (ड) इनमें से सभी
- (17) सूक्ष्मजीव के प्रकार हैं :
- (अ) जीवाणू (ब) बुरशी (फंगस)
(क) यीस्ट (ड) इनमें से सभी

(18) अन्न मिलावट निवारण अधिनियम लागू किया गया :

(अ) 1947

(ब) 1954

(क) 1958

(ड) 1964

(19) मिर्च पाऊडर में मिलावट करते हैं :

(अ) लकड़ी का बुरादा

(ब) ईंट की धूल

(क) टाल्कम पाऊडर

(ड) इनमें से सभी

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

(अ) अमरूद

(ब) पपीता

(क) अनार

(ड) अंगूर

20×1=20

2. आहारोपचार की परिभाषाएँ लिखिए एवं आहारोपचार में आहारतज्ञा 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।

4×2=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) पाश्चरायझेशन।

(ह) डिब्बाबंदी (कॅनींग)।

4×2=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)।

4×2=8