



- Notes : 1. All questions are compulsory.
2. All questions carry equal marks.

1. a) Classify vitamins. Write the functions and sources of vitamin C. 10

OR

 b) Write in detail about function sources and deficiency of iron.

2. a) What are the methods of enhancing nutritional quality of food? Explain fermentation. 10

OR

 b) Define BMR? State the factors affecting BMR.

3. Write short notes.
 - a) Sodium. 2½
 - b) Folic acid. 2½
 - c) Bomb calorimeter. 2½
 - d) Roasting. 2½

OR

 - e) Iodine. 2½
 - f) Biotin. 2½
 - g) Steaming & blanching. 2½
 - h) Water balance. 2½

4. Write in short.
 - a) Phosphorous. 2½
 - b) Vitamin K. 2½
 - c) Effects of cooking on nutritional value of food. 2½
 - d) Function of water. 2½

OR

 - e) Potassium. 2½
 - f) Vitamin E. 2½
 - g) Frying. 2½
 - h) Effects of dehydration. 2½

5. Write in short.
 - a) Sources of Zinc and copper. 2
 - b) Define water soluble Vitamins. 2
 - c) Objectives of cooking. 2
 - d) Write the names & sources of vitamin B complex. 2
 - e) Units of energy measurements. 2

- सूचना :- 1. सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.
2. सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

1. अ) जीवनसत्वाचे वर्गीकरण लिहा। जीवनसत्व 'C' चे कार्य, आणि प्राप्तिचे साधनांवर चर्चा करा। 10
किंवा
ब) आयरन (लौह तत्व) चे कार्य, स्रोत व अभाव चे परिणाम यावर सविस्तार लिहा.
2. अ) खाद्य पदार्थांचे पोषणात्मक गुणांनाला वाढवणारे वेगवेगळे पद्धतीबद्दल सविस्तार लिहा. 10
खमीरीकरण ला सविस्तार लिहा।
किंवा
ब) BMR ची परिभाषा / व्याख्या लिहा? BMR मूल चयापचयावर परिणाम करणारे घटक लिहा.
3. थोडक्यात लिहा. 2½
a) सोडियम. 2½
b) फोलिक एसिड. 2½
c) बॉम्ब कैलोरीमिटर. 2½
d) रोस्टिंग (भूना). 2½
किंवा
e) आयोडिन. 2½
f) बायोटिन. 2½
g) स्टीमिंग आणि ब्लानचिंग. 2½
h) पाण्याचे समतोल. 2½
4. थोडक्यात लिहा. 2½
a) फास्फोरस. 2½
b) जीवनसत्व 'के'. 2½
c) अन्न मुल्यावर अन्न शिजविण्याचा परिणाम. 2½
d) पाण्याचे कार्य. 2½
किंवा
e) पोटेशियम. 2½
f) विटामिन 'ई'. 2½
g) तळणे. 2½
h) निर्जलीकरणाचे प्रभाव. 2½
5. थोडक्यात लिहा. 2
a) जिंक व कॉपर च्या प्राप्ती चे साधने. 2
b) पाण्यात घुलनशील जीवन सत्व ची परिभाषा / व्याख्या. 2
c) अन्न शिजविण्याचे उद्दिष्ट. 2
d) जीवन सत्व 'B-complex' चे नाव आणि प्राप्तीचे साधने. 2
e) उर्जा मूल्यमापनेचे एकक (units). 2

- सूचनाएँ :- 1. सभी प्रश्न आवश्यक हैं।
2. सभी प्रश्नों को समान गूण है।

1. अ) जीवनसत्व (विटामिन) का वर्गीकरण करो।
विटामिन C के कार्य एवं स्रोत लिखो। 10
- अथवा**
- ब) लौह तत्व (iron) के कार्य, स्रोत एवं अभाव का परिणाम विस्तारपूर्वक लिखो।
2. अ) खाद्य पदार्थों के पोषणात्मक गुणवत्ता को बढ़ाने के अलग अलग तरीके समझाइए।
खमीरीकरण को विस्तारपूर्वक समझाइए। 10
- अथवा**
- ब) BMR की परिभाषा लिखो? BMR को प्रभावित करने वाले कारक बताओ?
3. संक्षेप में लिखो.
- a) सोडियम. 2½
b) फोलिक एसिड. 2½
c) बॉम्ब कैलोरीमीटर. 2½
d) रोस्टिंग (भूनना). 2½
- अथवा**
- e) आयोडिन. 2½
f) बायोटिन. 2½
g) स्टीमिंग एवं ब्लानचिंग. 2½
h) जल का समतोल (वाटर बैलेंस). 2½
4. संक्षेप में लिखो.
- a) फास्फोरस. 2½
b) विटामिन K 2½
c) पोषक तत्वों पर अन्न को पकाने का प्रभाव. 2½
d) जल के कार्य. 2½
- अथवा**
- e) पोटेशियम. 2½
f) विटामिन E. 2½
g) फ्राइंग (तलना). 2½
h) निर्जलीकरण के प्रभाव. 2½
5. संक्षेप में लिखो.
- a) जिंक एवं कॉपर के स्रोत. 2
b) जल में घुलनशील विटामिन - परिभाषा. 2
c) भोजन पकाने के उद्देश्य. 2
d) B - Complex विटामिन के नाम एवं स्रोत. 2
e) उर्जामापन की इकाई. 2

munotes.in