

P. Pages : 3

Time : Three Hours



GUG/W/16/3596

Max. Marks : 60

- Notes :
1. All question are compulsory.
 2. All question carry equal marks.
 3. Draw diagrams if necessary.

1. Write in detail about the classification of proteins and state functions and sources of proteins. **15**

OR

What are the nutritional problems in India? How can it be overcome?

2. Explain the leavening agents process while making cake and bread. **15**

OR

Explain the effect of cooking methods on egg, fruits and vegetables.

3. Write in short. **15**

- a) Methods of diet survey (any two)
- b) ICDS

OR

- c) Two process of assessment of Nutritional Status.
- d) Food Safety.

4. Write in short. **15**

- a) Bamboo Rice.
- b) Spoilage of vegetables.

OR

- c) Ergot Poisoning.
- d) The role of fats while cooking the food.

M.A.S.Y. (Part-II)(Home Economics)(with Credits)-Regular-Semester 2012 Sem III
MAHEC2310-2 - Paper-II : Food And Nutrition

Time : Three Hours

Max. Marks : 60

- सूचना :- 1. सर्व प्रश्न आवश्यक आहेत.
2. सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
3. आवश्यक तेथे आकृती काढा.

1. प्रथिनांचे वर्गीकरण लिहून व प्रथिनांचे कार्य आणि स्रोत बाबत सविस्तर लिहा. 15

किंवा

भारतात आढळणाऱ्या पोषणाच्या समस्या कोणत्या आहेत? ह्या समस्या कशाप्रकारे सोडविल्या जातील.
सविस्तर लिहा.

2. केक व ब्रेड तयार करतांना लिहिनींग एजंटची होणारी क्रिया स्पष्ट करा. 15

किंवा

शिजविण्याच्या पद्धतीचा भाज्या, अंड्यावर व फळांवर होणारा परिणाम स्पष्ट करा.

3. थोडक्यात लिहा. 15

अ) आहार सर्वेक्षणाच्या पद्धती (कोणत्याही दोन)

ब) एकात्मिक बालविकास योजना

किंवा

क) पोषणाच्या दर्जाच्या मूल्यनिर्धारणाच्या दोन पद्धती.

ड) अन्नसुरक्षा

4. थोडक्यात लिहा. 15

अ) बांबू राईस

ब) भाज्यांचे दूषितीकरण

किंवा

क) अरगोट विषबाधा

ड) अन्न शिजवितांना स्निग्ध पदार्थाची भूमिका

M.A.S.Y. (Part-II)(Home Economics)(with Credits)-Regular-Semester 2012 Sem III
MAHEC2310-2 - Paper-II : Food And Nutrition

Time : Three Hours

Max. Marks : 60

- सूचनाएँ :-
1. सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।
 2. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
 3. उचित स्थान पर आकृति बनाइये।

1. प्रथिन का वर्गीकरण लिखकर कार्य और स्रोत के बारे में विस्तार से लिखिये । 15

अथवा

भारत में पायी जानेवाली पोषणसंबंधी समस्याएँ उपाय विस्तार से लिखिये ।

2. केक और ब्रेड बनाते वक्त लिट्मिनींग एजेंट की क्रिया स्पष्ट कीजिये । 15

अथवा

पकाने की पद्धतियों का अंडेपर और फलोंपर सब्जियों पर होनेवाला परिणाम लिखिये।

3. संक्षेप में लिखिए । 15

अ) आहार सर्वेक्षण की पद्धतियाँ कोई भी दो ।

ब) एकात्मिक बालविकास योजना ।

अथवा

क) पोषण दर्जे का मूल्यनिर्धारण करनेवाली दो पद्धतियाँ ।

ड) अन्नसुरक्षा

4. संक्षेप में लिखिए । 15

अ) बांबू राईस ।

ब) सब्जीया खराब होना ।

अथवा

क) अरगोट विषबाधा ।

ड) खाना पकाते वक्त स्निग्ध की भूमिका स्पष्ट कीजिये ।

munotes.in