



DBX-190801010202

Seat No. _____

B. Sc. (Sem. II) Examination

July - 2022

Home Science : Paper-2

(Fundamentals of Food & Nutrition-II)

(New Course)

Time : **2.30** Hours]

[Total Marks : **50**

સૂચના : દરેક પ્રશ્નનાં 10 માર્ક્સ છે.

1 સવિસ્તાર સમજાવો - વિટામિન B₃ (નાયાસિન)ના કાર્યો, સ્ત્રોત તથા પેલાગ્રા.

અથવા

વિટામિન Cના કાર્યો, સ્ત્રોત તથા સ્કર્વી વિશે લખો.

2 વિટામિન Aના સ્ત્રોત, કાર્યો તથા ઉણપ સમજાવો.

અથવા

વિટામિન Dના સ્ત્રોત, કાર્યો તથા રીકેટસ સમજાવો.

3 ખાધજૂથની અગત્યતા તથા ત્રણ ખાધજૂથ સમજાવો.

અથવા

પાણીના કાર્યો તથા વૈદકિય સમસ્યા વિશે લખો.

4 લોહતત્ત્વના કાર્યો તથા એનીમિયા સમજાવો.

અથવા

આયોડિનના કાર્યો તથા થાઈરોઈડ ગ્રંથિના રોગ વિશે લખો.

5 ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈ પણ બે)

(1) ઓસ્ટિઓમલેસિયા અને ઓસ્ટિઓપોરોસિસ

(2) પેરીંગ, હોમોજીનાઈઝેશન, ઈમલ્સીફીકેશન

(3) ફ્લોરોસિસ

(4) સ્ટીમિંગ, બેકિંગ, તળવું

ENGLISH VERSION

Instruction : Each question carries 10 marks.

- 1 Explain in detail - functions and sources of vitamin B₃ (niacin) and pellagra.

OR

Discuss the functions and sources of vitamin C and scurvy.

- 2 Explain the sources, functions and deficiency of vitamin A.

OR

Explain the sources and functions of vitamin D and rickets.

- 3 Explain the important of food groups and write about three food groups.

OR

Explain the functions and clinical problems of water.

- 4 Explain the functions of iron and anemia.

OR

Discuss the functions of iodine and diseases of thyroid gland.

- 5 Write short notes (Any Two)

- (a) Osteomalacia and osteoporosis
 - (b) Paring, homogenization, emulsification
 - (c) Fluorosis
 - (d) Steaming, baking, frying
-