



AAF-009-001652

Seat No. _____

B. R. S. (CBCS) (Sem. - VI) Examination

March / April – 2016

ELT-623 : Food & Nutrition

(ELE. - 18) (New Course)

Faculty Code : 009

Subject Code : 001652

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- ૧ વિટામિન એટલે શું ? વિટામિનોની શરીરમાં ઉપયોગિતા સમજાવી વિટામિન-C વિશે ૧૦
વિસ્તૃત સમજણ આપો.
- ૨ નીચેના પ્રશ્નોમાંથી કોઈ પણ એકનો માગ્યા મુજબ જવાબ આપો. ૧૦
(૧) પ્રોટીનના પ્રકાર અને તેની શરીરમાં ઉપયોગિતા લખી અપૂર્ણ પ્રોટીનને સંપૂર્ણ બનાવવાના માર્ગો લખો.
(૨) ખનીજ તત્વોનું વર્ગીકરણ લખી લોહ તત્વ વિશે વિસ્તૃત સમજણ આપો.
- ૩ ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈ પણ બે) ૧૦
(૧) માંસાહાર કે શાકાહાર.
(૨) સુક્તાન.
(૩) કેલ્શિયમ.
- ૪ નીચે આપેલા પ્રશ્નોમાંથી કોઈ પણ પાંચના માગ્યા મુજબ જવાબ આપો. ૧૦
(૧) અગ્નિનો ઉપયોગ કર્યા વગર ખાદ્ય પદાર્થો પર કરવામાં આવતી ક્રિયાઓમાં કઈ-કઈ ક્રિયાઓનો સમાવેશ થાય છે ?

- (૨) મીલછડના ચોખાને બદલે હાથછડના ચોખા ખાવા જોઈએ. શા માટે ?
- (૩) શાક અને ફળોને સુધારીને રાખી મૂકવા ન જોઈએ. શા માટે ?
- (૪) ખોરાકને અગ્નિથી પકાવવાથી શો લાભ થાય છે ?
- (૫) કેરોટોમેલેશિયા એટલે શું ?
- (૬) ફ્લોરાઈડની સપ્રમાણતા શરીરમાં શા માટે જરૂરી છે ?
- (૭) આથો લાવવાની ક્રિયાથી ખાદ્ય પદાર્થોમાં શું અસર થાય છે ?

૫ નીચેના પ્રશ્નોમાં ટૂંકમાં જવાબ આપો.

૧૦

- (૧) અનાજ અને કઠોળના ઉપરના પડમાં કયા તત્વો હોય છે ?
- (૨) વાલ-સોયાબીન જેવા કઠોળમાં કયો પદાર્થ હોય છે જેના કારણે તેના પ્રોટીનનું પાચન થતું નથી ?
- (૩) કયા પાંચ સફેદ તત્વો ખોરાકમાં જરૂર પૂરતા જ વાપરવા જોઈએ ?
- (૪) રાંધવાની કઈ પદ્ધતિ સૌથી શ્રેષ્ઠ છે ?
- (૫) વટાણામાં કયા પ્રકારના અનિવાર્ય એમિનો એસિડનું પ્રમાણ વધુ હોય છે ?
- (૬) કયું ખનીજ તત્વ લોહી જામવાની ક્રિયામાં મદદરૂપ થાય છે ?
- (૭) કયા વિટામિનને એન્ટિ ઈન્ફેક્ટિવ વિટામિન તરીકે ઓળખવામાં આવે છે ?
- (૮) લોહીમાં કેલ્શિયમનું સામાન્ય પ્રમાણ કેટલું હોય છે ?
- (૯) કયા વિટામિનને એન્ટિ સ્ટરીલીટી વિટામિન તરીકે ઓળખવામાં આવે છે ?
- (૧૦) કઠોળમાં પ્રોટીનનું પ્રમાણ સામાન્ય રીતે કેટલા ટકા હોય છે ?