



JH-009-001652

Seat No. \_\_\_\_\_

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

**August - 2019**

**Food & Nutrition : ELT - 623**

*(Old Course)*

**Faculty Code : 009**

**Subject Code : 001652**

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

- 1 પ્રોટીનનું વર્ગીકરણ લખી પ્રોટીનની ઉપયોગિતા અને ઉણપની પ્રતિકૂળ અસરો લખો. 10
- અથવા**
- 1 વિટામિન્સનું વર્ગીકરણ લખી વિટામિન-E વિશે વિસ્તૃત સમજણ આપો. 10
- 2 નીચેના પ્રશ્નોમાંથી કોઈપણ એકનો વિસ્તૃત જવાબ આપો : 10
- (1) આહારના ઘટકો પર રાંધવાની અસરો લખો.
- અથવા**
- (2) રાંધતી વખતે પોષકતત્વો જળવાઈ રહે તે માટે રાખવી જોઈતી કાળજીઓ લખો.
- 3 ટૂંકનોંધ લખો : (કોઈપણ ત્રણ) 15
- (1) લોહતત્વ  
(2) આયોડિન  
(3) કેલ્શિયમ  
(4) એમિનો એસિડ  
(5) વિટામિન - B<sub>1</sub>
- 4 નીચે આપેલા પ્રશ્નોમાંથી કોઈપણ પાંચ પ્રશ્નોના માગ્યા મુજબ ઉત્તર આપો : 15
- (1) સમતોલ આહાર માટે માંસાહાર કરવો અનિવાર્ય નથી - સમજાવો.  
(2) સૂકી ગરમીથી રાંધવાની રીતો લખો.  
(3) અનાજ સાથે કઠોળનો ઉપયોગ કરવો જોઈએ. શા માટે ?  
(4) વિટામિન B<sub>12</sub>ની ઉણપની અસરો લખો.  
(5) પોલીશ કરેલા ચોખા ન ખાવા જોઈએ. શા માટે ?  
(6) અગ્નિનો ઉપયોગ કર્યા વગર ખાદ્ય પદાર્થો તૈયાર કરવા માટે કઈ-કઈ ક્રિયાઓ કરવામાં આવે છે.  
(7) આથો લાવવાની ક્રિયાથી ખાદ્ય પદાર્થોમાં શું અસર થાય છે ?