



\* D C U - 1 9 0 8 0 1 0 1 0 1 0 2 \*

**DCU-190801010102**

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

**B. Sc. (H. Sc.) (Sem.-I) Examination**

**August - 2022**

**Home Science**

*(Fundamentals of Foods & Nutrition-I) (New Course)*

Time : 2 Hours]

[Total Marks : 50

સૂચના : (1) 10માંથી કોઈ પણ 5 પ્રશ્નોના જવાબ આપો.  
(2) બધા જ પ્રશ્નોના ગુણ સરખા છે.

- 1 કાર્બોહાઈડ્રેટનું વર્ગીકરણ વિસ્તારથી જણાવો.
- 2 સારા અને નબળા પોષણના લક્ષણો લખો.
- 3 પ્રોટીનનું પોષણકીય વર્ગીકરણ કરી બંધારણનું કાર્ય સમજાવો.
- 4 B.M.R. ને અસર કરતા પરિબલો સમજાવો.
- 5 આહારનું દૈનિકાર્મિક કાર્ય સમજાવો.
- 6 નાઈટ્રોજન બેલેન્સ તથા PCM વિશે જણાવો.
- 7 ચરબીના કાર્યો લખો.
- 8 ડાયરેક્ટ કેલરીમીટર અને ઈન્ડાયરેક્ટ કેલરીમીટરની માહિતી આપો.
- 9 (અ) આહાર અને પોષણસ્તરની વ્યાખ્યા  
(બ) કાર્બોહાઈડ્રેટની વિષમતાઓ
- 10 (અ) સંતૃપ્ત ફેટી એસિડ, અસંતૃપ્ત ફેટી એસિડ અને મોનો અનસેચ્યુરેટેડ ફેટી એસિડ  
(બ) આહારનું મનોવૈજ્ઞાનિક કાર્ય.

## ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) Answer any five questions out of ten questions.  
(2) All questions carry equal marks.

- 1 Explain the classification of carbohydrate.
- 2 Write about symptoms of good and poor nutrition.
- 3 Explain nutritional classification of protein and functions of body building.
- 4 Write about factors effecting BMR.
- 5 Explain the physiological function of food.
- 6 Write about nitrogen balance and PCM.
- 7 Write about functions of fat.
- 8 Give information about direct calorimeter and indirect calorimeter.
- 9 (a) Define diet and nutritional status  
(b) Complications of Carbohydrates
- 10 (a) SFA, PUFA, MUFA  
(b) Psychological functions of food