



Seat No. _____

HO-16080102020200

M. Sc. (Home Science) (Sem. II)

Examination

April - 2023

Food and Nutrition

(Advanced Nutrition-1)

(New Course)

Time : 2:30 Hours / Total Marks : 70

- સૂચના : (1) પહેલો પ્રશ્ન ફરજિયાત છે.
(2) બાકી નામાંથી કોઈ પણ ત્રણ લખો.
(3) પ્રશ્ન 2થી 6ના માર્ક્સ સરખા છે.

- | | | |
|---|---|----|
| 1 | નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ આપો. | 16 |
| | (a) BMR એટલે શું? | 4 |
| | (b) ટ્રાન્સ ફેટી એસિડ્સ એટલે શું? | 4 |
| | (c) પોષક અને બિન-પૌષ્ટિક સ્વીટનર્સ એટલે શું? | 4 |
| | (d) પ્રોટીનની ગુણવત્તા એટલે શું? | 4 |
| 2 | પ્રોટીનના પ્રકારો અને વર્ગીકરણ વિશે વિગતવાર સમજાવો. | 18 |
| 3 | ઊર્જા ખર્ચના અંદાજની (estimating energy expenditure) પદ્ધતિઓ વિશે વિગતવાર સમજાવો. | 18 |
| 4 | કાર્બોહાઈડ્રેટ્સના પ્રકારો, વર્ગીકરણ અને પરિવહન વિશે વિગતવાર સમજાવો. | 18 |
| 5 | એમિનો એસિડની જરૂરિયાતો વિશે વિગતવાર સમજાવો. | 18 |
| 6 | ટૂંક નોંધ લખો : | 18 |
| | (1) પ્રોટીન ચયાપચયમાં સ્નાયુ અને યકૃતની ભૂમિકા | |
| | (2) આવશ્યક ફેટી એસિડના કાર્યો. | |

ENGLISH VERSION

- Instructions :**
- (1) Question No.1 is compulsory.
 - (2) Attempt any 3 from the rest.
 - (3) Question no. 2-6 equal marks.

- | | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Answer the following questions | 16 |
| | (a) What is BMR | 4 |
| | (b) What is Trans fatty acids. | 4 |
| | (c) What is - nutritive & non-nutritive Sweeteners. | 4 |
| | (d) What is Protein quality. | 4 |
| 2 | Explain in detail about the types and classification of Proteins. | 18 |
| 3 | Explain in detail about the methods of estimating energy expenditure. | 18 |
| 4 | Explain in detail about the types, classification and transport of Carbohydrates. | 18 |
| 5 | Explain in detail about the amino acids requirements. | 18 |
| 6 | Write short note. | 18 |
| | (1) Role of muscle and liver in protein metabolism. | |
| | (2) Functions of essential Fatty acids. | |
-