



RAN - 1903000203040017



RAN-1903000203040017

B.Sc. (Sem. III) Examination

March - 2023

Botany (ID)

Nutrition & Dietetics

[Total Marks: 50

સૂચના : / Instructions

(1)

નીચે દર્શાવેલ નિશાનીવાળી વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી.
Fill up strictly the details of signs on your answer book

Name of the Examination:

B.Sc. (Sem. III)

Name of the Subject :

Botany (ID) Nutrition & Dietetics

Subject Code No.: **1903000203040017**

Seat No.:

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

Student's Signature

***O.M.R. Sheet ભરવા અંગેની અગત્યની સૂચનાઓ આપેલ
O.M.R. Sheetની પાછળ છાપેલ છે.***

***Important instructions to fillup O.M.R. Sheet
are given on back side of the provided O.M.R. Sheet.***

Set - 2

Q. 1 ફોસ્ફેટ અને કાર્બોનેટના ક્ષાર રૂપે કયું તત્વ શરીરમાં જોવા મળે છે?

- A) સોડિયમ B) મેગ્નેશિયમ
C) ઝિંક D) આયોડીન

Which of the following is present as phosphate and carbonate base form?

- A) Sodium B) Magnesium
C) Zinc D) Iodine

Q. 2 a_w નું પૂરું નામ જણાવો.

- A) એસીડીક વોટર B) એવેલેબલ વોટર
C) એક્ટીવ વોટર D) એક પણ નહીં

State the full form of a_w .

- A) Acidic water B) Available water
C) Active water D) None of the above

Q. 3 વનસ્પતિજન્ય લિપિડનો સ્ત્રોત છે.

- A) કપાસના બીજ B) ચીઝ
C) કોડલીવર તેલ D) ઘી

..... is the source of vegetable lipids.

- A) Cotton seeds B) Cheese
C) Cod liver oil D) Ghee

Q. 4 વટાણાનું કેનિંગ કયા માધ્યમમાં કરવામાં આવે છે?

- A) આલ્કલાઈન B) એસીડીક
C) ન્યુટ્રલ D) પ્રવાહી

In which medium is canning of peas done?

- A) Alkaline B) Acidic
C) Neutral D) Liquid

Q. 5 1 કિલો ફળરસની બનાવટમાં સોડિયમ બેન્ઝોએટ કેટલો ઉમેરી શકાય?

How much sodium benzoate can be added in 1 Kg fruit juice?

- A) 600-1000 mg B) 200-1000 mg
C) 500-1000 mg D) 400-1000 mg

Q. 6 ક્યું ખનીજતત્વ મંદ હાઈડ્રોકલોરિક અસિડના નિર્માણ માટે જરૂરી છે?

Which of the following is important in formation of mild Hydrochloric acid?

- A) Cl B) Na
C) F D) H

Q. 7 ખાંડનું કેરેમલાઈઝેશન થવાથી કયો રંગ જોવા મળે છે?

- A) લીલો B) સફેદ
C) લાલ D) બ્રાઉન

What color is obtained by caramelization of sugar?

- A) Green B) White
C) Red D) Brown

Q. 8 નીચેનામાંથી કઈ સમસ્યા પોષણકીય નથી?

- A) અસ્થિમૃદુતાની સંભાવના વધવી B) એનીમિયા
C) મેદમયતા D) પાર્કિન્સન્સ

Which of the following is not related to nutrition?

- A) Osteoporosis B) Anaemia
C) Fatty body D) Parkinsons

Q. 9 કઈ વનસ્પતિ ફૂગનું ઉદાહરણ છે?

- A) એસ્પરજીલસ B) પેનીસીલીયમ
C) મ્યુકર D) આપેલ તમામ

Which of the following is an example of Fungi?

- A) Aspergillus B) Penicillium
C) Mucor D) All of the above

Q. 10 ફાઈકોએરિથ્રિન પીગમેન્ટનો રંગ જણાવો.

- A) સફેદ B) લાલ
C) લીલો D) પીળો

State the color of the phycoerythrin pigment.

- A) White B) Red
C) Green D) Yellow

- Q. 11 આંખો અને ચામડીનું સ્વાસ્થ્ય જાળવવા માટે શું જરૂરી છે?
- A) થાયમીન B) રીબોફલેવિન
C) સાયનોકોબાલામાઈન D) એકેય નહિ

What is important for the health of eye and skin?

- A) Thymine B) Riboflavin
C) Cyanocobalamine D) None of the above

- Q. 12 ગામા એમીનોબ્યુટીરીક એસીડ નું ઉત્પાદન શેની ગેરહાજરીમાં શક્ય નથી?
- A) બાયોટીન B) પાયરીડોક્સીન
C) ફોલિક એસીડ D) આપેલ તમામ

Production of gamma aminobutyric acid is not possible in the absence of what?

- A) Biotin B) Pyridoxine
C) Folic acid D) All of the above

- Q. 13 ઉષ્ણતાપમાને ઉત્સેચકો નિષ્ક્રિય બને છે?
- A) 90°C થી વધુ B) 80°C થી વધુ
C) 95°C થી વધુ D) 85°C થી વધુ

Enzymes are denatured at a temperature of

- A) More than 90° C B) More than 80°C
C) More than 95° C D) More than 85°C

- Q. 14 વિટામીન B₁₂ ના અંધારણમાં કઈ ધાતુ જોવા મળે છે?
- A) કોબાલ્ટ B) કોપર
C) સિલ્વર D) A અને B બંને

Which metal is found in the composition of Vitamin B₁₂?

- A) Cobalt B) Copper
C) Silver D) Both A and B

- Q. 15 તરુણાવસ્થામાં કયા તત્વોની દૈનિક જરૂરિયાત વધુ હોય છે?
- A) પ્રોટીન B) લોહતત્વ
C) કેલ્શિયમ D) આપેલ તમામ

Which of the following is a daily requirement for youngsters?

- A) Protein B) Iron
C) Calcium D) All of them

Q. 16 વિટામીન C નો નાશ ક્યારે થાય છે?

- A) શાકમાં સોડા નાખવાથી
- B) તાંબાના વાસણમાં રાંધવાથી
- C) ખોરાક ગરમ કરવાથી
- D) આપેલ તમામ

When is Vitamin C Destroyed?

- A) Adding cooking soda to vegetables
- B) By cooking in a copper vessel
- C) By heating the food
- D) All of the above

Q. 17 સહઉત્સેચકના ઘટક તરીકે ઉપયોગી ખનીજતત્ત્વ કયું છે?

- A) મેગ્નેશિયમ
- B) પોટેશિયમ
- C) મેંગેનીઝ
- D) સોડિયમ

Which of the following is a component of coenzyme?

- A) Magnesium
- B) Potassium
- C) Manganese
- D) Sodium

Q. 18 કયા વિટામીનની ઉણપથી “વિઝ્યુઅલ પર્પલ” નું ઉત્પાદન ઘટે છે?

Deficiency of which vitamin reduces the production of "Visual Purple"?

- A) Vitamin A
- B) Vitamin B₁
- C) Vitamin C
- D) Vitamin E

Q. 19 વિટામીન A નો શરીરમાં યોગ્ય ઉપયોગ થવા માટે શું જરૂરી છે?

- A) પ્રોટીન
- B) વિટામીન E
- C) વિટામીન C
- D) A અને B બંને

What is needed for proper use of Vitamin A in the body?

- A) Protein
- B) Vitamin E
- C) Vitamin C
- D) Both A and B

Q. 20 તૂઅરની દાળના ઝેરથી કયો રોગ થાય છે?

- A) કેન્સર
- B) લેથાઈરિઝમ
- C) હાથીપગો
- D) મલેરિયા

Which disease occurs by toxins of Lathyrus (khesari)?

- A) Cancer
- B) Lathyrism
- C) Elephantiasis
- D) Malaria

Q. 21 વિટામીન K નું શોષણ ક્યારે અવરોધાય છે?

- A) ઝાડા B) મરડો
C) ક્લોરોમાયસેટીન દવા લેવાથી D) આપેલ તમામ

When is the absorption of Vitamin K stopped?

- A) Diarrhea B) Dysentery
C) Due to Chloromycetin drug D) All of the above

Q. 22 યકૃતના ગ્લાયકોજનનો સંગ્રહ કરવા માટે કયો ખનીજતત્ત્વ જરૂરી છે?

- A) Mg B) Zn
C) Mn D) I

Q. 23 પેડીસ્ટ્રોમશરૂમ બિલાડીના ટોપની જાત છે.

- A) ઝેરી B) બિનઝેરી
C) ખાદ્ય D) B અને C બંને

Peddy straw mushroom is variety of mushroom.

- A) Poisonous B) Non poisonous
C) Edible D) Both B and C

Q. 24 પ્રોટીનની ઉણપથી થતાં રોગ કયા છે?

- A) કેન્સર B) ક્વોશિયોકેર
C) મરાસ્મસ D) B & C બંને

Which of the following disease occurs due to deficiency of proteins?

- A) Cancer B) Kwashiorkar
C) Marasmus D) B and C both

Q. 25 માખણમાં કયા પ્રકારના ફેટીએસિડનું પ્રમાણ વધુ હોય છે?

- A) તૃપ્ત B) અતૃપ્ત
C) તટસ્થ D) B અને C બંને

Which type of fatty acid is high in butter?

- A) Saturated B) Un saturated
C) Neutralised D) Both B and C

Q. 26 ચરબી + પ્રોટીન =

- A) લીટીન B) લિપોટીન
C) લિપોટ્રીન D) લીપોપ્રોટીન્સ

Lipid + Protein =

- A) Litin B) Liotin
C) Lipotin D) Lipoproteins

Q. 27 હાયપોગ્લાઈસેમિયા એટલે શું ?

- A) રુધિરમા ગ્લિસરોલનું પ્રમાણ ઘટવું
- B) રુધિરમા ગ્લિસરોલનું પ્રમાણ વધવું
- C) રુધિરમા ગ્લુકોઝનું પ્રમાણ ઘટવું
- D) રુધિરમા ગ્લુકોઝનું પ્રમાણ વધવું

What is hypoglycemia?

- A) Reduced glycerol in blood
- B) Increased glycerol in blood
- C) Reduced glucose in blood
- D) Increased glucose in blood

Q. 28 કો-એન્ઝાઇમ્સ = + ખનીજ તત્વ

- A) કાર્બોહાઇડ્રેટ
- B) પ્રોટીન
- C) વિટામિન
- D) લિપિડ

Co-enzymes = + mineral element

- A) Carbohydrates
- B) Protein
- C) Vitamin
- D) Lipid

Q. 29 કૂગને કાબુમાં રાખવા માટે કયા રસાયણિક પદાર્થોનો ઉપયોગ કરી શકાય ?

- A) પોટેશિયમ મેટા બાયસલ્ફાઇટ
- B) સોડિયમ બેન્ઝોએટ
- C) આયોડિન
- D) A અને B બંને

Which chemical is used to control fungus?

- A) Potassium metabisulphite
- B) Sodium benzoate
- C) Iodine
- D) Both A and B

Q. 30 કેલ્શિયમનો સંગ્રહ મુખ્યત્વે કયાં થાય છે ?

- A) હાડકા
- B) દાંત
- C) યકૃત
- D) એક પણ નહીં

Where is calcium stored mainly?

- A) Bones
- B) Teeth
- C) Liver
- D) None of the above

Q. 31 અરોબિક બેક્ટેરિયાના વિકાસ માટે કયા વાયુની જરૂર પડે છે ?

Which of the following gas is required for development of Aerobic bacteria?

- A) CO₂
- B) O₂
- C) S₂
- D) He

Q. 37 RDI ને અસર કરતા પરિબલો જણાવો.

- A) સક્રિયતા સ્તર
B) વય
C) જાતિ
D) આપેલ તમામ

State the factors affecting RDI.

- A) Activity level
B) Age
C) Sex
D) All of the above

Q. 38 નીચેનામાંથી કયો મોનોસેકેરાઈડ નથી?

- A) ગ્લુકોઝ
B) ફ્રુક્ટોઝ
C) માલ્ટોઝ
D) કોઈ પણ નહીં

Which of the following is not a monosaccharide?

- A) Glucose
B) Fructose
C) Maltose
D) None of them

Q. 39 વટાણામાં કયું પીગમેન્ટ હોય છે?

- A) એન્થોસાયનીન
B) ક્લોરોફિલ
C) ફ્લેવોન્સ
D) એન્થોક્સિલ

Which pigment is present in pea?

- A) Anthocyanin
B) Chlorophyll
C) Flavones
D) Xanthophyll

Q. 40 ચા ના પર્ણમાં કયા દ્રવ્યો હોય છે?

- A) ટેનિન
B) ફ્લોરીન
C) ઓક્ઝેલીક એસીડ
D) આપેલ તમામ

What are the substances in tea leaf?

- A) Tannin
B) Florin
C) Oxalic acid
D) All of the above

Q. 41 ટોકોફેરોલ તરીકે ઓળખાય છે.

Tocopherol is known as

- A) Vitamin A
B) Vitamin B
C) Vitamin C
D) Vitamin E

Q. 42 તૃપ્ત ફેટી એસીડ નું ઉદાહરણ આપો.

- A) પામીટીક એસીડ B) સ્ટીયરિક એસીડ
C) અને A અને B D) કોઈ પણ નહીં.

Give an example of saturated fatty acids.

- A) Palmitic acid B) Stearic acid
C) Both A and B D) None of the above

Q. 43 ફ્યુમીગેશન કરવા માટે નીચેનામાંથી કયા ફ્યુમીગેન્ટ્સનો ઉપયોગ થાય છે?

- A) ઈથાઈલ બ્રોમાઈડ B) ઈથીલીન ઓક્સાઈડ
C) પ્રોપાયલીન ઓક્સાઈડ D) આપેલ તમામ

Which of the following fumigant is used for fumigation?

- A) Ethyl bromide B) Ethylene oxide
C) Propylene oxide D) All of these

Q. 44 કયા બે એમીનો એસીડ બાલ્યાવસ્થામાં આવશ્યક છે?

- A) આર્જીનાઈન B) લ્યુસાઈન
C) હિસ્ટીડાઈન D) A અને C બંને

Which two amino acids are essential in infancy?

- A) Arginine B) Leucine
C) Histidine D) Both A and C

Q. 45 ના વધુ દબાણને કારણે આસૃતિદાબ વધે છે.

- A) નમક B) તેલ
C) વિનેગર D) ખાંડ

The osmotic pressure increases due to increased quantity of

- A) Salt B) Oil
C) Vinegar D) Sugar

Q. 46 ખોરાકમાં ખાદ્ય પદાર્થો પર આધારિત છે.

- A) ખાદ્ય ઉપલબ્ધતા B) કુટુંબની આવક
C) ખાદ્ય સ્વીકૃતિ D) આપેલ તમામ

The edible substances in food is based on

- A) Availability of food B) Income of family
C) Acceptance of food D) All of these

- Q. 47 યીસ્ટનો વિકાસ કયા પરીરક્ષકોના માધ્યમમાં અટકે છે?
- A) આલ્કોહોલ B) વિનેગર
C) સોડીયમ બેન્ઝોએટ D) આપેલ તમામ

Yeast growth is stopped by which preservatives?

- A) Alcohol B) Vinegar
C) Sodium benzoate D) All of the above

- Q. 48 સેલર સ્ટોરેજ ટેમ્પરેચર કેટલું હોય છે?

What is seller storage temperature?

- A) 15°C B) 20 °C
C) 30 °C D) 35 °C

- Q. 49 બોઈલિંગ પદ્ધતિમાં તાપમાન કેટલું રાખવામા આવે છે?

What temperature is maintained in boiling method ?

- A) 50° C B) 75° C
C) 100° C D) 125° C

- Q. 50 દૂધના પાવડરમાં a_w નું મૂલ્ય જણાવો.

Give the value of a_w for milk powder.

- A) 8% B) 18%
C) 28% D) 38%

SPACE FOR ROUGH WORK