

1903000203040017/1903001103040003
EXAMINATION NOVEMBER 2024
BACHELOR OF SCIENCE (NON-NEP) (THIRD SEMESTER)
NUTRITION & DIETETICS - LEVEL 4

[Time: As Per Schedule]

[Max. Marks: 50]

Instructions:

1. Fill up strictly the following details on your answer book

- a. Name of the Examination : **BACHELOR OF SCIENCE (NON-NEP) (THIRD SEMESTER)**
- b. Name of the Subject : **NUTRITION & DIETETICS - LEVEL 4**
- c. Subject Code No : **1903000203040017/1903001103040003**

2. Sketch neat and labelled diagram wherever necessary.
3. Figures to the right indicate full marks of the question.
4. All questions are compulsory.

Seat No:

--	--	--	--	--	--

Student's Signature

English Version

[Max. Marks: 50]

Q.1 Answer the following in short.

8

- (1) Which nutrient is the chief source of energy?
- (2) Give the full form of ICMR.
- (3) Mention the name of fat soluble vitamins.
- (4) State any two points to be consider during meal planning.
- (5) What is nutrient?
- (6) What is food preservation?
- (7) What is the chief source of vitamin D?
- (8) What is blanching?

Q.2 Write Short Note on (Any Two)

14

- (1) Nutritive value of milk
- (2) Protein
- (3) Principles of meal planning

Q.3 Write Short Note on (Any Two)

14

- (1) Balanced diet
- (2) Micro minerals
- (3) Nutritive value of meat and fish

Q.4 Write Short Note on (Any Two)

14

- (1) Bacteriostatic method of food preservation
- (2) Principles of food preservation
- (3) Water Soluble Vitamins

Gujarati Version

[Max. Marks: 50]

Q.1 નીચેઆપેલાપ્રશ્નોનાટૂંકમાંજવાબઆપો.

8

- (1) કયું પોષકતત્વ શક્તિનો મુખ્ય સ્ત્રોત છે?
- (2) ICMR નું પૂરું નામ જણાવો.
- (3) ચરબીદ્રાવ્ય વિટામીનના નામ જણાવો.
- (4) આહાર આયોજન કરતી વખતે ધ્યાનમાં રાખવાના કોઈ પણ બે મુદ્દા જણાવો.
- (5) પોષક તત્વો એટલે શું?
- (6) ખાધ પરિરક્ષણ એટલે શું?
- (7) વિટામીન D ના મુખ્ય સ્ત્રોત જણાવો.
- (8) બ્લાન્કિંગ એટલે શું?

Q.2 વર્ણવો. (કોઈ પણ બે)

14

- (1) દૂધનું પોષણ મૂલ્ય
- (2) પ્રોટીન
- (3) આહાર આયોજનના સિદ્ધાંતો

Q.3 વર્ણવો. (કોઈ પણ બે)

14

- (1) સમતોલ આહાર
- (2) લઘુ ખનીજ તત્વો
- (3) માંસ અને માછલીનું પોષણ મૂલ્ય

- (1) ખાદ્ય પરીરક્ષણની બેક્ટેરીયોસ્ટેટિક પદ્ધતિ
- (2) ખાદ્ય પરીરક્ષણના સિદ્ધાંતો
- (3) જલદ્રાવ્યવિટામીન્સ

*****END*****