

RAN-2403030301011001
F.Y B.Sc. (Home Science) (Sem. I) Examination March - 2026
Food Science And Nutrition Home Science (Major - 1)
Fundamentals of Food Science And Nutrition
Time: 1.30 Hours]
[Total Marks: 38

સૂચના : / Instructions (1) ઉપરોક્ત દર્શાવેલ વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી. Fill up strictly the above details on your answer book (2) All questions are compulsory. બધા જ પ્રશ્નો ફરજિયાત છે.	Seat No.: Student's Signature
---	--

- પ્ર.1. નીચેના શબ્દો સમજાવો (કોઈપણ આઠ) 08**
- કેરોટીન vs વિટામીન - A
 - વરાળથી રાંધવું
 - સ્કર્વી
 - ખોરાક
 - પોષણ સ્તર
 - પોલિસેકરાઈડ્સ
 - અંકુરણની ક્રિયા
 - ગોઈટર
 - સમતોલ ખોરાક
- પ્ર.2. નીચે આપેલ પર ટૂંકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે) 10**
- ખોરાકની ગુણવત્તા સુધારવા માટેની પદ્ધતિઓ
 - ખાદ્ય જૂથો
 - ફાઈબરનું મહત્વ
- પ્ર.3. નીચેના જવાબ આપો : (કોઈપણ બે) 10**
- ફેટી એસિડના વર્ગીકરણની ચર્ચા કરો.
 - કાર્બોહાઈડ્રેટ્સના કાર્યો લખો.
 - પ્રોટીનનું વર્ગીકરણ અને તેના સમૃદ્ધ ખાદ્ય સ્ત્રોતો લખો.
- પ્ર.4. નીચેનાનાં ટૂંકમાં જવાબ આપો : (કોઈપણ બે) 10**
- લોહતત્વનું સેવન કરવું શા માટે ખૂબ જ મહત્વનું છે?
 - વિટામીન ડી ની ઉણપના ચિહ્નો અને લક્ષણો લખો.
 - થાયામિન, રિબોફેવિન અને વિટામિન - C ના રાંધતી વખતે થતાં નુકસાનને કેવી રીતે અટકાવી શકીએ?

ENGLISH VERSION

- Q.1. Explain the following terms:(Any Eight) 08**
1. Carotene vs Vitamin - A
 2. Steaming cooking method
 3. Scurvy
 4. Food
 5. Nutritional status
 6. Polysaccharides
 7. Sprouting
 8. Goiter
 9. Balanced Diet
- Q.2. Write short notes on given below:(Any Two) 10**
1. Methods to improve quality of foods
 2. Functions of water
 3. Importance of fiber.
- Q.3. Answer the following: (Any Two) 10**
1. Discuss classification of fatty acids.
 2. Write the functions carbohydrates.
 3. Write the classification & richest sources of protein
- Q.4. Give answer in brief: (Any Two) 10**
1. Why iron intake is important?
 2. Write the signs and Symptoms of Vitamin D deficiencies.
 3. How can we prevent cooking losses of Thiamin, Riboflavin and Vitamin - C.
-