



JB-3175
Second Year B. Sc. (Sem. IV) Examination
April/May – 2013
Nutrition & Dietetics (ID)

Time : 3 Hours]

[Total Marks : 70

સૂચના :

(૧)

<p>નીચે દર્શાવેલ નિશાનીવાળી વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી. Fillup strictly the details of signs on your answer book.</p> <p>Name of the Examination : Second Year B. Sc. (Sem. IV)</p> <p>Name of the Subject : Nutrition & Dietetics (ID)</p> <p>Subject Code No. : 3 1 7 5 Section No. (1, 2,.....): Nil</p>	<p>Seat No. : <input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/><input type="text"/></p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 10px;">Student's Signature</div>
---	--

(૨) જરૂર જણાય ત્યાં સ્વચ્છ નામનિર્દેશનવાળી આકૃતિ દોરો.

(૩) જમણી બાજુના અંક પ્રશ્નના પૂરા ગુણ દર્શાવે છે.

૧ માગ્યા પ્રમાણે ટૂંકા જવાબ આપો : ૧૪

- (૧) કાર્બોહિદ્રેટ પદાર્થોનું બંધારણ આપો.
- (૨) શરીરને સૌથી વધુ ગરમી કયા પ્રકારના ખાદ્ય પદાર્થમાંથી મળે છે ?
- (૩) સૌથી વધુ થાયેમીન શેમાંથી મળે છે ?
- (૪) જળદ્રવ્ય વિટામીનોના નામ આપો.
- (૫) વિટામીન B₁ની ઊણપથી કયા રોગ થાય છે ?
- (૬) હાડકાના બંધારણ માટે કયા ખનિજતત્ત્વો અગત્યના છે ?
- (૭) બ્લાન્ચીંગ એટલે શું ?

૨ ખાદ્ય પરીરક્ષણની પદ્ધતિઓ સવિસ્તર વર્ણવો. ૧૪

અથવા

૨ ખોરાક બગડવાનાં કારણો સવિસ્તર સમજાવો. ૧૪

૩ વર્ણવો : (કોઈ પણ બે) ૧૪

- (૧) નત્રલ (પ્રોટીન) ખાદ્ય પદાર્થો
- (૨) અનાજના પોષણ મૂલ્યો
- (૩) તરૂણો માટે આહાર આયોજન.

- ૪ વર્ણવો : (કોઈ પણ બે) ૧૪
 (૧) વિટામીન Aનું પ્રાપ્તીસ્થાન, કાર્ય અને ઊણપના લક્ષણો
 (૨) સ્નેહલ (લિપીડ) પદાર્થો
 (૩) આહાર આયોજનની વ્યાખ્યા અને સિદ્ધાંતો.
- ૫ વર્ણવો : (કોઈ પણ બે) ૧૪
 (૧) સમતોલ આહારનું આયોજન કરવા માટે સૂચિત દૈનિક જરૂરિયાતનો ઉપયોગ અને તેના પર અસર કરતાં પરિબળો
 (૨) લઘુપોષક તત્ત્વો
 (૩) ખાદ્ય પરીરક્ષણનું મહત્ત્વ અને સિદ્ધાંતો.

ENGLISH VERSION

- Instructions :** (1) As per the Instruction No. 1 of Page No. 1.
 (2) Draw neat and clean labelled diagram wherever necessary.
 (3) Figure to the right indicate full marks of the question.

- 1 Give short answer as directed : 14
 (1) Give the structure of carbohydrate.
 (2) Which type of food material provides heat energy to the body ?
 (3) Which food item contains maximum Thiamin ?
 (4) Give names of water soluble vitamins.
 (5) Which diseases are caused due to deficiency of Vitamin B₁ ?
 (6) Which minerals are important in the structure of bone ?
 (7) What is Blanching ?
- 2 Explain methods of food preservation. 14
- OR**
- 2 Explain reasons for food spoilage. 14
- 3 Describe : (any two) 14
 (1) Protein compound
 (2) Nutritive value of cereals
 (3) Meal planning for teenagers.

- 4 Describe : (any two) 14
- (1) Sources, functions and deficiency symptoms of Vitamin A
 - (2) Lipid compound
 - (3) Definition and principles of meal planning.
- 5 Describe : (any two) 14
- (1) Uses of recommended dietary intaken in planning balanced diet and factors affecting it
 - (2) Minor minerals
 - (3) Importance and principles of food preservation.
-