

**AJ-1274**  
**B.Sc. HOME SCIENCE (Part-I)**  
**Term End Examination, 2021-22**  
**BASIC NUTRITION**  
**(Group-II) (Paper-A)**

**Time : 3 hours]**

**[Maximum Marks : 50**

**नोट-** सभी पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक इकाई से एक प्रश्न करना अनिवार्य है। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

**Note :** Attempt all five questions. One question from each Unit is compulsory. All questions carry equal marks.

**इकाई-I / Unit-I**

1. भोजन में ब्लाचिंग, कैरामलाइजेशन, मरीनेशन के बारे में लिखिए।  
Write about blanching, caramalization and marination in Cooking.

**अथवा / OR**

भोजन के कार्य एवं विधियाँ बताइये।  
Write functions and methods of cooking food.

**इकाई-II / Unit-II**

2. कार्बोहाइड्रेड का वर्गीकरण, प्राप्ति साधन एवं कार्य लिखिये।  
Write classification, sources and function of Carbohydrates.

**अथवा / OR**

वसा के प्राप्ति साधन, फैटीएसिड एवं कार्य लिखिए।  
Write sources, fatty acid and functions of fat.

**इकाई-III / Unit-III**

3. लौह लवण के साधन एवम् कार्य लिखिए।  
Write about sources and functions of Iron.

**अथवा / OR**

वसा में घुलनशील विटामिन के नाम लिखकर किसी एक विटामिन की विस्तारपूर्वक चर्चा करें।  
Name the soluble vitamins in fat and write about one of them in detail.

**इकाई-IV / Unit-IV**

4. निम्न के बारे में लिखिए—(कोई दो)  
(अ) अण्डे की संरचना  
(ब) मछली के प्रकार  
(स) पेय पदार्थ।

**[P.T.O.]**

Write about the following : (Any two)

- (a) Structure of Egg
- (b) Types of Fish
- (c) Beverages.

**अथवा / OR**

फलों एवं सब्जियों के बारे में विस्तारपूर्वक लिखिए।

Write in detail about fruits and vegetables.

**इकाई—V / Unit—V**

5. टिप्पणी लिखिये—

(अ) अंकुरण

(ब) खमीरीकरण

Write notes on :

- (a) Germination
- (b) Fermentation

**अथवा / OR**

भोजन को दृढ़ एवं सम्पन्न बनाने के बारे में लिखिए।

Write about fortification & enrichment of food.