

**B.A. (Part-II) Semester-IV Examination**  
**(Optional Subject)**  
**HOME-ECONOMICS**  
**(Food Science and Nutrition)**

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

**Note :—** (1) **ALL** questions are compulsory.

(2) All questions carry equal marks.

1. Give the definition of therapeutic diet and explain the role of dietitian.

**OR**

Explain World Health Organization (W.H.O.) and Food and Agriculture Organization (F.A.O.). 10

2. Explain :

- (a) Constipation—causes and symptoms
- (b) Acidity—causes and symptoms
- (c) Diabetes—causes and therapeutic diet
- (d) Heart Disease—causes and symptoms.

**OR**

- (e) Therapeutic diet for acidity
- (f) Anemia—symptoms and therapeutic diet
- (g) Diabetes—symptoms and precautions of diet
- (h) Jaundice—causes and symptoms. 2½×4

3. Explain the modern method of Cooking.

**OR**

Write methods of improving nutritional quality of food-germination and fermentation. 10

4. Write :

- (a) Definition of food preservation
- (b) Principles of food preservation
- (c) Household methods of food preservation
- (d) Importance of food preservation.

**OR**

- (e) Meaning of food preservation
- (f) Method of food preservation—drying
- (g) Industrial methods of food preservation
- (h) Objectives of food preservation. 2½×4

5. Choose the correct alternative :

(1) Type of micro organism :

- (a) Bacteria (b) Fungus  
(c) Yeast (d) All of these

(2) Essential factors for growth of bacteria :

- (a) Air (b) Moisture  
(c) Food (d) All of these

(3) Food Adulteration Act was implemented by Central Government in :

- (a) 1960 (b) 1954  
(c) 1943 (d) 1820

(4) Implementation Rights of this Act was given by Maharashtra Government to :

- (a) Food and Medicine Administration (b) Income Tax Department  
(c) Administrative Department (d) None of these

(5) Fungus of Millet (Bajara) is :

- (a) Molds (b) Yeast  
(c) Ergot (d) None of these

(6) Kesari Dal (Almorta) adulteration causes this disease :

- (a) Rickets (b) Latharism  
(c) Jaundice (d) Anemia

(7) Factor responsible for food spoilage :

- (a) Micro-organism (b) Chemical enzymes  
(c) Insects (d) All of these

(8) In this environment micro-organisms become inactive :

- (a) Cold (b) Hot  
(c) Humid (d) None of these

(9) Chilli Powder is adulterated by mixing :

- (a) Wooden powder (b) Brick powder  
(c) Talcum powder (d) All of these

(10) Black pepper is adulterated by mixing these fruit seeds :

- (a) Oranges (b) Papaya  
(c) Guava (d) None of these

1×10

**B.A. (Part-II) Semester-IV Examination**  
**(Optional Subject)**  
**HOME-ECONOMICS**  
**(Food Science and Nutrition)**

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

(मराठी माध्यम)

सूचना :—(1) सर्व प्रश्न सोडविणे आवश्यक आहेत.

(2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.

1. आहारोपचाराची व्याख्या लिहा. आहारतज्ञाची भूमिका स्पष्ट करा.

किंवा

जागतिक आरोग्य संघटना (W.H.O.) आणि अन्न आणि कृषी संघटना (F.A.O.) स्पष्ट करा. 10

2. स्पष्ट करा :

- (अ) बद्धकोष्ठतेची कारणे व लक्षणे  
 (ब) आम्लपित्तची कारणे व लक्षणे  
 (क) मधुमेहाची कारणे व आहारोपचार  
 (ड) हृदयरोगाची कारणे व लक्षणे.

किंवा

- (इ) आम्लपित्त झालेल्या व्यक्तिसाठी आहारोपचार  
 (फ) रक्तक्षयाची लक्षणे व आहारोपचार  
 (ग) मधुमेहाची लक्षणे व आहाराबाबत धायचीकाळजी  
 (ह) काविक ची कारणे व लक्षणे.

2½×4

3. अन्नशिजविण्याच्या आधुनिक पद्धति बदल सविस्तर लिहा.

किंवा

पोषणमूल्य वाढविण्याच्या पद्धती—मोड आणणे व खमिरीकरण.

10

4. लिहा :

- (अ) अन्नसंरक्षणाची व्याख्या  
 (ब) अन्नसंरक्षणाची तत्वे  
 (क) अन्नसंरक्षणाच्या घरगुती पद्धती  
 (ड) अन्नसंरक्षणाचे महत्व.

किंवा

- (इ) अन्नसंरक्षणाचा अर्थ  
 (फ) अन्नसंरक्षणाची पद्धती—वाळवणे  
 (ग) अन्नसंरक्षणाच्या व्यापारी पद्धती  
 (ह) अन्नसंरक्षणाची उद्दिष्टे.

2½×4

5. योग्य पर्याय निवडा :

(1) सुक्ष्मजंतुचे प्रकार आहेत :

- (अ) जिवाणू (ब) बुरशी  
(क) खमीर (ड) यापैकी सर्व

(2) जीवाणूची वाढ होण्यास आवश्यक असते :

- (अ) हवा (ब) आर्द्रता  
(क) अन्न (ड) यापैकी सर्व

(3) इ.स. मध्ये केंद्र सरकारने 'अन्न भेसळ प्रतिबंधक' कायदा अमलात आणला :

- (अ) 1960 (ब) 1954  
(क) 1943 (ड) 1820

(4) महाराष्ट्र शासनाने या कायद्याच्या अमल बजावणीचे अधिकार दिले :

- (अ) अन्न व औषध प्रशासन (ब) आयकर विभाग  
(क) प्रशासकीय विभाग (ड) यापैकी नाही

(5) बाजरीवर बुरशी असते :

- (अ) मोल्ड (ब) खमीर  
(क) अरगट (ड) यापैकी नाही

(6) लाखोळी डाळीच्या भेसळी मुळे हा आधार होतो :

- (अ) मुडदूस (ब) लॅथीरीझम  
(क) काविक (ड) रक्तक्षय

(7) अन्न बिघाड होण्यास कारणीभूत घटक :

- (अ) सुक्ष्मजंतु (ब) रासायनिक विकर  
(क) कीडे किटके (ड) यापैकी सर्व

(8) या वातावरणात जीवाणू निष्क्रिय होतात :

- (अ) थंड (ब) गरम  
(क) दमट (ड) यापैकी नाही

(9) तीखटामध्ये याची भेसळ करतात :

- (अ) लाकडी भुसा (ब) विटांची भुकटी  
(क) टल्कम पावडर (ड) यापैकी सर्व

(10) काळयामिच्या मध्ये या फळांच्या बिजांची भेसळ केली जाते :

- (अ) सेत्री (ब) पपई  
(क) पेरू (ड) यापैकी नाही

1×10

**B.A. (Part-II) Semester-IV Examination**  
**(Optional Subject)**  
**HOME-ECONOMICS**  
**(Food Science and Nutrition)**

Time : Three Hours]

[Maximum Marks : 50

(हिन्दी माध्यम)

सूचना :—(1) सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

(2) सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. आहारोपचार की परिभाषा बताकर, आहारतज्ञ की भूमिका स्पष्ट कीजिये।

अथवा

जागतिक आरोग्य संगठन (W.H.O.) एवं अन्न और कृषि संगठन (F.A.O.) स्पष्ट कीजिये।

10

2. स्पष्ट कीजिये :

(अ) बद्धकोष्ठता के कारण एवं लक्षण

(ब) आम्लपित्त के कारण एवं लक्षण

(क) मधुमेह के कारण एवं आहारोपचार

(ड) हृदयरोग के कारण एवं लक्षण।

अथवा

(इ) आम्लपित्त से ग्रस्त व्यक्ति के लिये आहारोपचार

(फ) रक्तक्षय के लक्षण एवं आहारोपचार

(ग) मधुमेह के लक्षण एवं आहार के बारे में ली जानेवाली सावधानी

(ह) पीलिया के कारण एवं लक्षण।

2½×4

3. अन्न पकाने की आधुनिक पद्धति के बारे में विस्तारपूर्वक लिखिये।

अथवा

पोषणमूल्य में वृद्धि की पद्धति—अंकुरित करना एवं खमीरीकरण स्पष्ट कीजिये।

10

4. लिखिये :

(अ) अन्नसंरक्षण की व्याख्या

(ब) अन्नसंरक्षण के तत्व

(क) अन्नसंरक्षण की घरेलू पद्धति

(ड) अन्नसंरक्षण का महत्व।

अथवा

(इ) अन्नसंरक्षण का अर्थ

(फ) अन्नसंरक्षण की पद्धति—सुखाना

(ग) अन्नसंरक्षण की व्यापारी पद्धति

(ह) अन्नसंरक्षण के उद्देश्य।

2½×4

5. उचित पर्याय चुनिये :

(1) सूक्ष्मजंतु के प्रकार :

- (अ) जीवाणु (ब) बुरशी  
(क) खमीर (ड) उपरोक्त सभी

(2) जीवाणु की वृद्धि के हेतु आवश्यक :

- (अ) हवा (ब) आर्द्रता  
(क) अन्न (ड) उपरोक्त सभी

(3) इ.स. मध्ये केंद्र सरकार ने 'अन्न मिलावट प्रतिबंधक' कानून लाया :

- (अ) 1960 (ब) 1954  
(क) 1943 (ड) 1820

(4) महाराष्ट्र शासन ने इस कायदे को अमल में लाने हेतु अधिकार दिये :

- (अ) अन्न एवं औषध-प्रशासन (ब) आयकर विभाग  
(क) प्रशासकीय विभाग (ड) इनमें से कोई नहीं

(5) बाजरी पर फफूँदी (Fungus) होती है :

- (अ) मोल्ड (ब) खमीर  
(क) अरगट (ड) इनमें से कोई नहीं

(6) लाख की दाल की मिलावट से यह बीमारी होती है :

- (अ) मुडदुस (ब) लॅथीरीझम  
(क) पीलिया (ड) अनीमिया

(7) अन्न खराब होने के कारण :

- (अ) सूक्ष्मजंतु (ब) रासायनिक विकर  
(क) कीड़े किटक (ड) उपरोक्त सभी

(8) इस वातावरण में जीवाणु निष्क्रिय होते हैं :

- (अ) ठंडा (ब) गरम  
(क) आद्र (ड) इनमें से कोई नहीं

(9) मिर्ची में इसकी मिलावट की जाती है :

- (अ) लकड़ी का भूसा (ब) ईट का बुरादा  
(क) टेलकम पावडर (ड) उपरोक्त सभी

(10) काली मिर्च में इस फल के बीजों की मिलावट की जाती है :

- (अ) संतरा (ब) पपीता  
(क) जाम (ड) इनमें से कोई नहीं

1×10