



10342

B.A./B.Sc. III Semester Degree Examination, Nov./Dec. - 2018

HOME SCIENCE

Food Science And Nutrition

Paper - III

Time : 3 Hours

Maximum Marks : 80

Instructions to Candidates:

1. Part - I is Compulsory.  
ಭಾಗ - I ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿದೆ.
2. Part - II Answer any **FOUR** questions.  
ಭಾಗ - II ನಿಂದ ಬೇಕಾದ ನಾಲ್ಕು ಪ್ರಶ್ನೆಗಳನ್ನು ಉತ್ತರಿಸಿ.

PART - I

(ಭಾಗ - I)

I. Answer the following.

(8×2=16)

ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ಉತ್ತರಿಸಿ.

1. Define food.  
ಆಹಾರ ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸಿ.
2. Principles of Cooking.  
ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಯ ತತ್ವಗಳು.
3. Classification of Protein.  
ಪ್ರೋಟೀನಿನ ವಿಂಗಡಣೆ.
4. Define Malnutrition.  
ನೂನ್ಯಪೋಷಣೆ ಎಂದರೇನು?
5. Calcium deficiency.  
ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ನೂನ್ಯತೆ.
6. List Iron rich food.  
ಕಬ್ಬಿಣಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಿರುವ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಪಟ್ಟಿಮಾಡಿ.
7. List out vitamin 'C' rich food.  
ಜೀವಸತ್ವ 'C' ಹೆಚ್ಚಿರುವ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ಪಟ್ಟಿಮಾಡಿ.
8. Define Germination.  
ಮೊಳಕೆ ತರುವುದು ಎಂದರೇನು?

[P.T.O.]





(2)

10342

## PART - II

## (ಭಾಗ - II)

- II. 1. What is carbohydrate? Write functions of it. (2×8=16)  
ಶರ್ಕರ ಪಿಷ್ಟ ಎಂದರೇನು? ಅವರ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಬರೆಯಿರಿ.  
2. Explain the classification and functions of food.  
ಆಹಾರದ ವಿಂಗಡಣೆ ಮತ್ತು ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿ.
- III. 1. Explain the cooking method. (2×8=16)  
ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕಾ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿ.  
2. Explain about PEM in detail.  
PEM ಬಗ್ಗೆ ಸವಿಸ್ತಾರವಾಗಿ ವಿವರಿಸಿ.
- IV. 1. Describe principles of food preservation. (2×8=16)  
ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ತತ್ವಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿ.  
2. Explain the functions of iron.  
ಕಬ್ಬಿಣಾಂಶದ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿ.
- V. 1. What is water imbalance? Write about dehydration. (2×8=16)  
ನೀರಿನ ಅಸಮತೋಲನ ಎಂದರೇನು? ಡಿಹೈಡ್ರೇಶನ್ ಬಗ್ಗೆ ಬರೆಯಿರಿ.  
2. What is food adulteration? Explain in detail about defection of food adulteration.  
ಆಹಾರ ಕಲಬರಿಕೆ ಎಂದರೇನು? ಆಹಾರ ಕಲಬರಿಕೆಯ ಪತ್ತೆಹಚ್ಚುವಿಕೆಯನ್ನು ವಿವರಿಸಿ.
- VI. Write short note on any FOUR. (4×4=16)  
ಬೇಕಾದ ನಾಲ್ಕಕ್ಕೆ ಟಿಪ್ಪಣಿ ಬರೆಯಿರಿ.
1. BMR factors.  
BMR ಅಂಶಗಳು.
  2. Food toxicants.  
ಆಹಾರ ವಿಷವಾಗುವಿಕೆ.
  3. Fortification.  
ಪೋರ್ಟಿಫಿಕೇಶನ್.
  4. Wet and dry Beri Beri.  
ಶುಶ್ಕ ಹಾಗೂ ವಣ ಬೆರಿ ಬೆರಿ.
  5. Niacin.  
ನಿಯಾಸಿನ್.