

B.Sc. (HS) Semester – 1 (NEP-2020) Examination**January-2024****FND: Introduction to Foods (Major)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન.૧	આહારના વિવિધ કાર્યો ચર્ચો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	દૂધ અને દુધની બનાવટો અને પોષણ મુલ્ય વિષે જણાવો.	
પ્રશ્ન.૨	અનાજ અને કઠોળના ફાયદા ગેરફાયદા અને પોષણ મુલ્ય ચર્ચો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	રાંધણ પદ્ધતિના નામ જણાવી રોસ્ટીંગ અને ફાઈંગ વિશે લખો.	
પ્રશ્ન.૩	આથવણ પદ્ધતિની પોષકતત્ત્વો પર થતી અસર જણાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ફણગાવવાથી પોષકતત્ત્વો પર થતી અસર જણાવો.	
પ્રશ્ન.૪	રાંધવાની સુકી ગરમી અને ભીની ગરમીની પદ્ધતિઓ જણાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	રાંધણ પદ્ધતિની ફેટ કાર્બોહાઈડ્રેટ અને વિટામીન પર થતી અસર જણાવો.	
પ્રશ્ન.૫	ટુંકનોંધ લખો. (કોઇપણ બે)	(૧૦)
	૧. શાકભાજીનું સ્વાસ્થ્યમાં મહત્વ	
	૨. રાંધણપ્રક્રિયા માટે ઉપયોગી સૂચનો જણાવો	
	૩. રાંધવાથી પ્રોટીન પર અસર	
	૪. સૂકા મેવા અને તેલીબિયાના ફાયદા, મર્યાદા અને ઉપયોગ	

ENGLISH VERSION

Que.1	Discuss different functions of diet.	(10)
	OR	
Que.1	Describe milk, milk products and nutritional value of milk.	
Que.2	Discuss the Advantages, Disadvantages and Nutritional Value of Cereals and Legumes.	(10)
	OR	
Que.2	Give the name of cooking method and Write about roasting and frying	
Que.3	Define the effect of fermentation process on nutrients.	(10)
	OR	
Que.3	Define the effect of germination on nutrients.	
Que.4	Describe the dry heat and wet heat cooking method.	(10)
	OR	
Que.4	Describe the effect of cooking process on fat carbohydrates and vitamins.	
Que.5	Write short note. (any Two)	(10)
	1. Importance of vegetables in health	
	2. Give useful tips for cooking.	
	3. Effect of cooking on protein	
	4. Benefits, limitations and uses of dry fruits and oil seeds	
