

HM108

Roll No. :

2019

HYGIENE AND NUTRITION

निर्धारित समय : तीन घंटे]

[अधिकतम अंक : 70

Time allowed : Three Hours]

[Maximum Marks : 70

नोट : (i) प्रथम प्रश्न अनिवार्य है, शेष में से किन्हीं पाँच के उत्तर दीजिये ।

Note : Question No. 1 is compulsory, answer any FIVE questions from the remaining.

(ii) प्रत्येक प्रश्न के सभी भागों को क्रमवार एक साथ हल कीजिये ।

Solve all parts of a question consecutively together.

(iii) प्रत्येक प्रश्न को नये पृष्ठ से प्रारम्भ कीजिये ।

Start each question on fresh page.

(iv) दोनों भाषाओं में अन्तर होने की स्थिति में अंग्रेजी अनुवाद ही मान्य है ।

Only English version is valid in case of difference in both the languages.

1. (i) व्यक्तिगत स्वच्छता को परिभाषित करें ।

Define personal hygiene.

(ii) जिलेटिनाइजेशन क्या है ?

What is Gelatinization ?

(iii) खाद्य स्वच्छता को परिभाषित करें ।

Define food hygiene.

(iv) संतुलित आहार क्या है ?

What is balanced diet ?

(v) विषाक्त भोजन क्या है ?

What is food poisoning ?

(2×5)

2. (i) शरीर में पानी के क्या कार्य हैं ? समझाइये ।

What are the functions of the water in the body ? Explain.

(ii) सूक्ष्मजीवों/रोगाणुओं का आर्थिक महत्त्व क्या है ?

What is economic importance of Microbes ?

(6+6)

(1 of 2)

P.T.O.

3. (i) खाद्य विषाक्तता एवं खाद्य संदूषण के बीच क्या अन्तर है ?
What is the difference between food poisoning and food contamination ?
- (ii) उन कारकों को सूचीबद्ध करे जो सूक्ष्मजीवों के विकास को प्रभावित करते हैं ।
Enlist the factors affecting the micro-biological growth. (6+6)
4. (i) हमारे शरीर में विटामिन के कार्यों को लिखें ।
Write the functions of Vitamins in our body.
- (ii) एफ.एस.एस.ए.आई. के सिद्धांतों एवं उद्देश्यों को समझाइये ।
Explain the principles and objectives of FSSAI. (6+6)
5. (i) कीट नियंत्रण पर एक टिप्पणी लिखिए ।
Write a note on pest control.
- (ii) प्रोटीन पर खाना पकाने के प्रभाव को लिखें ।
Write the effects of cooking on proteins. (6+6)
6. (i) बसा एवं तेलों में खटवास एवं स्वाद प्रत्यावर्तन क्या है ?
What is rancidity and flavour reversion in fats & oil ?
- (ii) गतिविहीन व्यक्ति के लिए संतुलित भोजन की योजना बनाइये ।
Plan a balanced diet for a sedentary person. (6+6)
7. (i) इनमें मिलावट का पता कैसे लगाया जाता है :
How to detect adulterants in :
(a) हल्दी पाउडर
Turmeric powder
(b) दूध
Milk
- (ii) खाद्य वस्तुओं में कुछ सामान्यतः मिलावट करने वाली चीजों की सूची बनाये ।
List out some common adulterants in food commodities. (6+6)
8. (i) पोषण के बारे में नई अवधारणा पर चर्चा करें ।
Discuss new concepts about nutrition.
- (ii) जिलेटिन व जिलेटिन जैल को समझाइये ।
Explain gelatine and gelatin gels. (6+6)