



Roll No:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

BTECH
(SEM III) THEORY EXAMINATION 2024-25
FOOD SCIENCE AND NUTRITION

TIME: 3 HRS

M.MARKS: 70

Note: Attempt all Sections. In case of any missing data; choose suitably.**SECTION A****1. Attempt all questions in brief. 2 x 07 = 14**

Q no.	Question	CO	Level
a.	List the functions of foods. खाद्य पदार्थों के कार्यों की सूची बनाइये।	1	K1
b.	List the common nutritional deficiency diseases and their symptoms. पोषण की कमी से होने वाले सामान्य रोगों और उनके लक्षणों की सूची बनाएं।	2	K1
c.	What is the digestion process in the human body? मानव शरीर में पाचन प्रक्रिया क्या है?	3	K1
d.	What is the difference between food processing and food preservation? खाद्य प्रसंस्करण और खाद्य संरक्षण में क्या अंतर है?	3	K1
e.	What are the primary attributes of food quality? भोजन की गुणवत्ता की प्राथमिक विशेषताएं क्या हैं?	4	K1
f.	What is the Quality Control Cycle in food production? खाद्य उत्पादन में गुणवत्ता नियंत्रण चक्र क्या है?	5	K1
g.	List the different types of packages used in food packaging. खाद्य पैकेजिंग में प्रयुक्त विभिन्न प्रकार के पैकेजों की सूची बनाइये।	5	K1

SECTION B**2. Attempt any three of the following: 7 x 3 = 21**

a.	Describe the chemical constituents of foods, including carbohydrates, proteins, fats, vitamins, and minerals, and their properties. कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन, वसा, विटामिन और खनिज सहित खाद्य पदार्थों के रासायनिक घटकों और उनके गुणों का वर्णन करें।	1	K1
b.	Design a balanced diet for a specific age group or population. किसी विशिष्ट आयु वर्ग या जनसंख्या के लिए संतुलित आहार तैयार करें।	2	K1
c.	How does the use of modern food preservation techniques (such as pasteurization and refrigeration) benefit consumers and industries? आधुनिक खाद्य संरक्षण तकनीकों (जैसे पाश्चुरीकरण और प्रशीतन) का उपयोग उपभोक्ताओं और उद्योगों को किस प्रकार लाभ पहुंचाता है?	3	K1
d.	Explain the role of quality attributes such as color, texture, and nutritional content in determining the quality of food. भोजन की गुणवत्ता निर्धारित करने में गुणवत्ता विशेषताओं जैसे रंग, बनावट और पोषण सामग्री की भूमिका की व्याख्या करें।	4	K1
e.	Explain the desirable attributes of a food package, including protection, convenience, and communication. खाद्य पैकेज की वांछनीय विशेषताओं के बारे में बताएं, जिसमें सुरक्षा, सुविधा और संचार शामिल हैं।	5	K1



Roll No:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

BTECH
(SEM III) THEORY EXAMINATION 2024-25
FOOD SCIENCE AND NUTRITION

TIME: 3 HRS

M.MARKS: 70

SECTION C

3. Attempt any one part of the following: 07 x 1 = 07

a.	Explain the role of public health nutrition programs in combating malnutrition. कुपोषण से निपटने में सार्वजनिक स्वास्थ्य पोषण कार्यक्रमों की भूमिका की व्याख्या करें।	1	K1
b.	What are the consequences of Iron deficiency, and how can it be prevented? आयरन की कमी के क्या परिणाम हैं और इसे कैसे रोका जा सकता है?	1	K1

4. Attempt any one part of the following: 07 x 1 = 07

a.	Describe the digestion and absorption of nutrients in the human body and explain how they are utilized. मानव शरीर में पोषक तत्वों के पाचन और अवशोषण का वर्णन करें और बताएं कि उनका उपयोग कैसे किया जाता है।	2	K2
b.	Explain how cultural and socioeconomic factors influence dietary choices and nutritional status. बताएं कि सांस्कृतिक और सामाजिक-आर्थिक कारक आहार विकल्पों और पोषण संबंधी स्थिति को किस प्रकार प्रभावित करते हैं।	2	K3

5. Attempt any one part of the following: 07 x 1 = 07

a.	What are the challenges in implementing a balanced diet in a resource-poor setting? संसाधन विहीन परिवेश में संतुलित आहार लागू करने में क्या चुनौतियाँ हैं?	3	K2
b.	Critically evaluate the current dietary guidelines and recommendations and propose modifications to improve nutritional outcomes. वर्तमान आहार संबंधी दिशानिर्देशों और सिफारिशों का आलोचनात्मक मूल्यांकन करें तथा पोषण संबंधी परिणामों में सुधार के लिए संशोधनों का प्रस्ताव करें।	3	K2

6. Attempt any one part of the following: 07 x 1 = 07

a.	Discuss the general principles of food preservation, including the role of heat, moisture, and pH in preserving food. खाद्य संरक्षण के सामान्य सिद्धांतों पर चर्चा करें, जिसमें खाद्य को संरक्षित करने में ऊष्मा, नमी और पीएच की भूमिका भी शामिल है।	4	K2
b.	Explain the different cooking methods, including their advantages and disadvantages, and provide examples of foods that are suitable for each method. विभिन्न खाना पकाने की विधियों के बारे में बताएं, उनके फायदे और नुकसान सहित, तथा प्रत्येक विधि के लिए उपयुक्त खाद्य पदार्थों के उदाहरण प्रदान करें।	4	K3



PAPER ID-311770

Printed Page: 3 of 3

Subject Code: BOE313

Roll No:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

BTECH
(SEM III) THEORY EXAMINATION 2024-25
FOOD SCIENCE AND NUTRITION

TIME: 3 HRS

M.MARKS: 70

7. Attempt any <i>one</i> part of the following:		07 x 1 = 07	
a.	Explain the growth and opportunities in the food processing sector in India, including the role of government policies and initiatives. भारत में खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में विकास और अवसरों के बारे में बताएं, जिसमें सरकारी नीतियों और पहलों की भूमिका भी शामिल हो।	5	K2
b.	Discuss the importance of food processing in India, including its contribution to the economy and food security. भारत में खाद्य प्रसंस्करण के महत्व पर चर्चा करें, जिसमें अर्थव्यवस्था और खाद्य सुरक्षा में इसका योगदान भी शामिल है।	5	K3

QP25DP2_290

/ 04-Mar-2025 4:14:09 PM | 117.55.242.134