

B.Sc. (HS) Semester - 1 (NEP-2020) Examination**OCT/NOV-2025****FND: Introduction to Foods (Major-1)****Time: 2:00 Hours****Marks:50****Instructions:**

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

પ્રશ્ન.૧	આહારનું વૃદ્ધિ વિકાસનું અને રક્ષણાત્મક કાર્ય જણાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ખાદ્ય જૂથ વિષે જણાવી કઠોળ વિષે વિસ્તારથી લખો.	
પ્રશ્ન.૨	ફળ અને શાકભાજીનું પોષણમુલ્ય વર્ણવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	દૂધ અને દુધની બનાવટો વિષે માહિતી આપો.	
પ્રશ્ન.૩	રાંધણપદ્ધતિના નામ જણાવી ભીની ગરમીની પદ્ધતિઓ વિષે ચર્ચો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	રાંધણપદ્ધતિના નામ જણાવી સુકી ગરમીની પદ્ધતિઓ વિષે ચર્ચો	
પ્રશ્ન.૪	આથવણ અને ફણગાવવું રાંધણપદ્ધતિની પોષકતત્વો પર થતી અસર જણાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	રાંધવાની કાર્બોહાઈડ્રેટ, ફેટ અને વિટામીન પર થતી અસર જણાવો.	
પ્રશ્ન.૫	ટુંકનોંધ લખો. (કોઈ પણ બે)	(૧૦)
	1) આહારનું શક્તિ દાયક કાર્ય	
	2) અનાજના ઉપયોગ	
	3) ફાઈગ	
	4) રાંધણપ્રક્રિયા માટે ઉપયોગી સૂચનો	

English Version

Que.1	Explain the body building and protective function of food.	(10)
	OR	
Que.1	Explain the food group and write in detail about pulses.	
Que.2	Describe the nutritional value of fruits and vegetables.	(10)
	OR	
Que.2	Give information about milk and milk products.	
Que.3	Name the cooking methods and Discuss about wet heat methods.	(10)
	OR	
Que.3	Name the cooking methods and Discuss about dry heat methods.	
Que.4	Explain the effect of cooking methods like fermentation and germination on nutrients.	(10)
	OR	
Que.4	Explain the effect of cooking on carbohydrates, fats and vitamins.	
Que.5	Write a short note. (Any two)	(10)
	1) The energy yielding function of food	
	2) Use of grains	
	3) Frying	
	4) Useful tips for cooking	