

(6 pages)

S.No. 2597

17UCHS01

(For the candidates admitted from 2017–2018 onwards)

B.Sc. DEGREE EXAMINATION, APRIL/MAY 2018.

Second Semester

Chemistry

SBEC — FOOD AND NUTRITION

Time : Three hours

Maximum : 75 marks

PART A — (10 × 2 = 20 marks)

Answer ALL questions.

1. Define oils.

வரையறு எண்ணெய்கள்.

2. Give any two types of food.

உணவின் ஏதேனும் இரு வகையினைத் தருக.

3. Define malnutrition.

வரையறு ஊட்டச்சத்தின்மை.

4. What is meant by nutritional status?

ஊட்டச்சத்து நிலை என்றால் என்ன?

5. Give any two causes of food poisoning.

உணவு நஞ்சாதலிற்கான காரணங்கள் ஏதேனும் இரண்டினைத் தருக.

6. Mention any two causes of food adulterants.

உணவு கலப்படத்திற்கான காரணங்கள் ஏதேனும் இரண்டினைக் குறிப்பிடுக.

7. What is meant by food spoilage?

உணவு கெட்டுப்போதல் என்றால் என்ன?

8. Define sterilization.

வரையறு கிருமிகளை கொல்லுதல்.

9. Mention any two sources of vitamin K.

விட்டமின் K யின் மூலங்கள் ஏதேனும் இரண்டினைக் கூறுக.

10. Write the deficiency diseases of sodium.

சோடியம் குறைபாட்டினால் உண்டாகும் நோயினை எழுதுக.

PART B — (5 × 5 = 25 marks)

Answer ALL questions.

11. (a) Give an account of natural toxicants.
இயற்கை நச்சுப் பொருட்கள் பற்றி குறிப்பு எழுதுக.

Or

- (b) Write an account of carbohydrates.
கார்போஹைட்ரேட் பற்றி குறிப்பு எழுதுக.

12. (a) Discuss the signs of good and poor nutritional status.

சிறந்த மற்றும் சீரற்ற ஊட்டச்சத்து நிலையின் அறிகுறிகள் பற்றி விவாதி.

Or

- (b) Explain the guidelines for good health.

சிறந்த உடல் நலத்திற்கான வழிகாட்டுதல் பற்றி விளக்குக.

13. (a) Discuss the causes and remedy for gastritis.

இரைப்பை சுழற்சியின் காரணங்கள் மற்றும் குணப்படுத்துதலை விவாதி.

Or

- (b) Explain the sources of food poisoning.

உணவு நஞ்சாவதற்கான மூலங்களை விளக்குக.

14. (a) Discuss the causes of food spoilage.

உணவு கெட்டுப்போவதற்கான காரணங்களை விவாதி.

Or

- (b) Explain the types of food spoilage.

உணவு கெட்டுப்போகுதலின் வகைகளை விளக்குக.

15. (a) Give an account of mineral elements in food source.

உணவு மூலங்களின் தாதுக்கள் பற்றி குறிப்பு தருக.

Or

- (b) Write the sources, functions and deficiency diseases of magnesium.

மக்னீசியத்தின் மூலங்கள், செயல்பாடுகள் மற்றும் குறைபாட்டினால் உண்டாகும் நோய்கள் பற்றி எழுதுக.

PART C — (3 × 10 = 30 marks)

Answer any THREE questions.

16. Discuss the following

- (a) flavours
- (b) food coloring agents.

பின்வருபவைகளை விவாதி

(அ) சுவையூட்டிகள்

(ஆ) நிறமூட்டிகள்.

17. Describe the following

- (a) acidity
- (b) indigestion.

பின்வருபவைகளை விவரி

(அ) அமிலத்தன்மை

(ஆ) உணவு செரிமான மின்மை.

18. What is food adulteration? Explain the types and effects of food adulterants.

உணவு கலப்படம் என்றால் என்ன? அதன் வகைகள் மற்றும் விளைவுகளை விளக்குக.

19. Explain the various methods of food preservation.

உணவு பதப்படுத்துதலின் பல்வேறு முறைகளை விளக்குக.

20. Mention sources, functions, deficiency diseases of vitamin B, C, and E.

விட்டமின் B, C, மற்றும் E யின் மூலங்கள், செயல்பாடுகள், குறைபாட்டினால் உண்டாகும் நோய்களை குறிப்பிடுக.