

FA Part 2 Home Economics Chapter 4 Online MCQ's Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	لحمیات کی حیثیت ہمارے جسم میں کس کے بعد انتہائی اہم ہے	A. ہوا B. خوراک C. پانی D. سانس
2	اعلیٰ حیاتی قدر والی غذاؤں میں نشوونما کے لیے استعمال ضروری ہوتے ہیں	A. امینو ایسڈ B. لحمیات C. امینو ترشے D. وٹامن
3	پروٹین کا لفظ کس زبان سے لیا گیا ہے	A. عربی B. ترکش C. لاطینی D. یونانی
4	لحمیات کس سے مل کر بنتے ہیں	A. چربی سے B. نشاستہ سے C. امینو ترش سے D. گندھک سے
5	امینو ایسڈ کون سے ترتیب سے بنتے ہیں	A. خلص سائمی ترتیب B. عام سائمی ترتیب C. مصنوعی سائمی ترتیب D. قدرتی سائمی ترتیب
6	مچھلی، پنیر اور کلیجی میں پروٹین کی کتنی مقدار ہوتی ہے	A. 30.21 فیصد B. 25 فیصد C. 40 فیصد D. 20 فیصد
7	پکائے کے مختلف طریقے کتنے ہیں	A. دو B. تین C. چار D. پانچ
8	پروٹین کتنے قسم کی ہوتی ہیں	A. دو B. تین C. چار D. چھ
9	پروٹین میں کیا کیشامل ہوسکتا ہے	A. لوہا اور آہٹین B. سلفر اور گندھک C. نائٹروجن D. فاسفورس
10	پروٹین سے ہمارے جسم کے خلیوں کی کیا ہوتی ہے	A. تعمیر و مرمت B. شکست و ریخت C. بڑھوتری D. توڑ پھوڑ
11	پروٹین کی کمی کی وجہ سے کون سی بیماری ہوجاتی ہے	A. ملیریا B. ایڈیمیا C. ایڈز D. کولشیکور
12	جسم کو توانائی کس سے ملتی ہے	A. نشاستہ اور چربی سے B. لحمیات سے C. پروٹین سے D. حیاتیات سے
13	پروٹین کا کردار ہمارے جسم میں کس طرح کا ہوتا ہے	A. مٹی B. ریت C. سیمینٹ D. پلی
14	مکمل پروٹین یا ضروری امینو ترشے کتنے ہوتے ہیں	A. دو B. چھ C. چار D. آٹھ
15	اینڈھن کے غذائی اجزاء کتنے ہوتے ہیں	A. دو B. تین C. چار D. پانچ

A. 60 فیصد

B. 75 فیصد

C. 55 فیصد

D. 90 فیصد