

FA Part 2 Home Economics Chapter 6 Online MCQ's Test

Sr	Questions	Answers Choice
1	روغنیات خوراک کو کیسے بناتی ہے	A. متوازن B. بد زائقہ C. خوش زائقہ D. غیر متوازن
2	چربی جسم میں بطور کس کے ذخیرے کے جمع رہتی ہے	A. ایندھن کے B. توانائی کے C. اُترن کے D. حرارے کے
3	حیواناتی چکنائی میں کون سا مادہ خون کی شریٹوں کی دیواروں میں جمنے لگتا ہے	A. کولیسٹرول B. نشاستہ C. حرارت D. ایندھن
4	کون سی روغن غذائیں عام درجہ حرارت پر منجمد نہیں ہوتیں بلکہ رقیق اور سیال حالت میں رہتی ہیں	A. غیر سیر شدہ روغنیات B. سیر شدہ روغنیات C. روغنی مرکب کے اجزا D. محول شدہ روغنیات
5	ہر روغنی غذا کتنے اجزا کا مرکب ہوتی ہے	A. دو B. تین C. پانچ D. آٹھ
6	غذاؤں کے ٹھوس یا سیال ہونے کا انحصار ان میں موجود کے مطابق ہائیڈروجن کے تناسب سے ہے	A. گندھک B. سلفر C. کاربن اور آکسیجن D. نائٹروجن
7	غیر سیر شدہ روغنیات کو سیر شدہ بنانے کے لیے ان میں مزید کون سی گیس شامل کی جاتی ہیں	A. نائٹروجن B. سلفر C. آکسیجن D. ہائیڈروجن
8	روغنی غذائیں کیسے بضم ہوتی ہیں	A. بہت جلد B. بہت دیر سے C. آہستہ آہستہ D. ہوتی ہی نہیں
9	کون سے مرکبات کاربن، ہائیڈروجن، اور آکسیجن کے کیمیائی عناصر پر مشتمل ہوتے ہیں	A. سیر شدہ B. روغنی C. کاربن D. غیر سیر شدہ
10	کس میں چکنائی تقریباً موجود نہیں ہوتی	A. تازہ پھلوں میں B. دالوں میں C. گوشت میں D. سبزی میں
11	ہماری غذا میں کتنے گرام چکنائی شامل ہونی چاہیے	A. 40 گرام سے 20 B. 80 گرام سے 70 C. 50 گرام سے 30 D. 30 گرام سے 10
12	گلسرول کے کتنے کاربن ایٹم ہوتے ہیں	A. دو B. تین C. چار D. پانچ
13	کون سا تیل حیواناتی روغنی ذریعے کی ایک مثال ہے	A. سالمین مچھلی اور کاڑ مچھلی کا تیل B. پمفلت مچھلی C. سنگھارٹا D. ڈالفن