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

Sr	Questions	Answers Choice
1	کون سا تیل حیواناتی روغنی زریعے کی ایک مثال ہے.	A. سالمن مچھلی اور کاڈ مچھلی کا تیل B. پمفلٹ مچھلی C. سنگھاڑا D. ڈالفن
2	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
3	گلسرول کے کتنے کاربن ایٹم ہوتے ہیں.	A. دو B. تین C. چار D. پانچ
4	ہر روغنی غذا کتنے اجزا کا مرکب ہوتی ہے.	A. دو B. تین C. پانچ D. آٹھ
5	روغنیات خوراک کو کیسے بناتی ہے.	A. متوازن B. بد زائقہ C. خوش زائقہ D. غیر متوازن
6	کون سی روغن غذائیں عام درجہ حرارت پر منجمند 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
7	روغنی غذائیں کیسے ہضم ہوتی ہیں.	A. بہت جلد B. بہت دیر سے C. آہستہ آہستہ D. ہوتی ہی نہیں.
8	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
9	کس میں چکنائی تقریبا موجود نہیں ہوتی.	A. تازہ پھلوں میں B. دالوں میں C. گوشت میں D. سبزی میں.
10	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
11	ہماری غذا میں کتنے گرام چکنائی شامل ہونی چاہیے.	A. 20 سے 40 گرام B. 70 سے 80 گرام C. 30 سے 50 گرام D. 10 سے 30 گرام
12	حیوانائی چکنائی میں کون سا مادہ خون کی شریانوں کی دیواروں میں جمنے لگتا ہے.	A. کولیسٹرول B. نشاستہ C. حرارت D. ایندھن
13	چربی جسم میں بطور کس کے ذخیرے کے جمع رہتی ہے.	A. ایندھن کے B. توانائی کے C. آئرن کے D. حرارے کے