

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

Sr	Questions	Answers Choice
1	کون سا تیل حیوانی روغن زریعے کی ایک مثال ہے	A. سالمن مچھلی اور کاڑ مچھلی کا تیل B. پمفلٹ مچھلی C. سنگھارا D. ڈالفن
2	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
3	ہر روغن غذا کتنے اجزا کا مرکب ہوتی ہے	A. دو B. تین C. پانچ D. آٹھ
4	کس میں چکنائی تقریباً موجود نہیں ہوتی	A. تازہ پھلوں میں B. دالوں میں C. گوشت میں D. سبزی میں
5	کون سے مرکبات کاربن، ہائیڈروجن، اور آکسیجن کے کیمیائی عناصر پر مشتمل ہوتے ہیں	A. سیر شدہ B. روغن C. کاربن D. غیر سیر شدہ
6	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
7	روغن غذائیں کیسے بضم ہوتی ہیں	A. بہت جلد B. بہت دیر سے C. آہستہ آہستہ D. ہوتی ہی نہیں
8	روغنیات خوراک کو کیسے بناتی ہے	A. متوازن B. بد زائقہ C. خوش زائقہ D. غیر متوازن
9	حیوانی چکنائی میں کون سا مادہ خون کی شریانوں کی دیواروں میں جمنے لگتا ہے	A. کولیسٹرول B. نشاستہ C. حرارت D. ایندھن
10	گلسرول کے کتنے کاربن ایٹم ہوتے ہیں	A. دو B. تین C. چار D. پانچ
11	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. روغن مرکب کے اجزا D. محول شدہ روغنیات
12	جربی جسم میں بطور کس کے ذخیرے کے جمع رہتی ہے	A. ایندھن کے B. توانائی کے C. ائرن کے D. حرارے کے
13	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