

## Biotechnology

| Sr | Questions   | Answers Choice  |
|----|---|---|
| 1  | خمیری روٹی کے پھول جانے کی وجہ ہے   | A. فرمیتیشن<br>B. ایتھنول<br>C. پائی رووک ایسڈ<br>D. ایسی ٹیلڈی ہائیڈ                                 |
| 2  | یوروکلنیز جس مقصد کے لیے استعمال ہوتا ہے  | A. خون کے لوٹھروں کو توڑنے<br>B. بیکٹیریا کو مارنے<br>C. درد کش<br>D. انسولین کی تیاری                |
| 3  | ویکٹر ڈی این اے اور اس کے ساتھ برا دلچسپی کا جین مجموعی طور پر کہلاتا ہے                            | A. جین<br>B. ری کمپینٹ جین<br>C. ری کمپینٹ ڈی این اے<br>D. وراثی طور پر تبدیل جاندار                  |
| 4  | الکھولک فریگمیتیشن کس کے ذریعے ہوتی ہے  | A. پیسٹ<br>B. بیکٹریا<br>C. وائرس<br>D. الحی  |
| 5  | وہ درست جوڑ شناخت کیجیے جس میں فرمیتیشن پراڈکٹ اور اس کے لیے استعمال ہونے والا جاندار ہو            | A. فارمک ایسڈ-سیکرومائیسز<br>B. ایتھنول-سیکرومائیسز<br>C. ایتھنول-ایسیرجیلس<br>D. گلیسرول-ایسیرجیلس   |
| 6  | بائیوٹیکنالوجی میں مائیکرو آرگنزمز کے بڑے کلچر سے پراڈکٹ بنانا کہلاتا ہے                            | A. فرمیتیشن<br>B. میوٹیشن<br>C. فرمینٹر<br>D. فرٹیلائزیشن   |
| 7  | ۶ میں سکاٹ لینڈ میں ایک ایمبریالوجسٹ آیان ولٹ نے ایک بالغ بھیڑ کے جسمانی خلیے سے کیا چیز بنائی 1997 | A. بھیڑ<br>B. بکری<br>C. گائے<br>D. بھینس   |
| 8  | وائرس مخالف پروٹینز جو وائرس سے متاثرہ سیلز ننتی ہیں  | A. انٹرفیرونز<br>B. یوروکلنیز<br>C. پیموفیلیا<br>D. تھیلے سیما  |
| 9  | جو درست جوز شناخت کریں جس میں فرمیتیشن پراڈکٹ اور اس کے لیے استعمال ہونے والے جاندار ہوں            | A. فارمک ایسڈ سیکرومائیسز<br>B. ایتھنول سیکرومائیسز<br>C. ایتھنول ایسیر جیلس<br>D. گلیسرول ایسیر جیلس |
| 10 | سائنسدان ڈی این اے کو کائے اور جوڑنے کے قابل کب ہوئے  | A. 1945<br>B. 1924<br>C. 1944<br>D. 1970  |
| 11 | ویکٹر ڈی این اے اور اس کے ساتھ برا دلچسپی کا جین مجموعی طور پر کہلاتا ہے                            | A. جین<br>B. ری کمپینٹ جین<br>C. ری کمپینٹ ڈی این اے<br>D. وراثی طور پر تبدیل جاندار                  |
| 12 | انٹرفیرونز----- پروٹینز ہوتی ہے   | A. بیکٹریا یا مخالف<br>B. وائرس مخالف<br>C. فنجائی مخالف<br>D. ڈرگز مخالف                             |
| 13 | - انسانی انسولین بیکٹریا کے ذریعے پہلی بار تیار کی گئی  | A. ۲۰۰۲ میں<br>B. ۱۹۹۰ میں<br>C. ۱۹۷۰ میں<br>D. ۱۹۷۸ میں  |
| 14 | اچار، پھلوں اور سبزیوں کو محفوظ رکھنے کے لیے اس میں ملاجا جاتا ہے                                   | A. پائی اور دہی<br>B. نمک اور ایسڈ<br>C. آٹا اور نمک<br>D. پیاز اور لہسن                              |
| 15 | وہ عمل جس میں گلوکوز کی نامکمل آکسیڈیشن ریڈکشن ہوتی ہے  | A. فوٹو سنتھی سسز<br>B. سرکولیشن<br>C. فرمیتیشن<br>D. ٹرانسپائریشن                                    |

|    |  |   |
|----|--|---|
| 16 | کلوگرام پیسٹ 24 گھنٹوں میں کتنی پروٹین پیدا کرتا ہے 50 | A. 100 ٹن<br>B. 150 ٹن<br>C. 200 ٹن<br>D. 250 ٹن                      |
| 17 | ایٹھانول بنانے میں استعمال ہونے والا مائیکرو آرگنزم ہے | A. ای کولائی<br>B. وائرس<br>C. بیسی لیس<br>D. سیکرو مائیسز            |
| 18 | انسان کے نیوم کا مکمل نقشہ کب شائع کیا گیا             | A. 2002<br>B. 2001<br>C. 2005<br>D. 1902                              |
| 19 | - انسانی انسولین بیکٹریا کے ذریعے پہلی بار تیار کی گئی | A. 2002ء میں<br>B. 1990ء میں<br>C. 1970ء میں<br>D. 1978ء میں          |
| 20 | خوراک زیادہ غذائیت والی زود بضم اور لنید ہوجتی ہے      | A. فرٹیلائزیشن سے<br>B. پکنگ سے<br>C. فریگمیٹیشن سے<br>D. فر مٹیشن سے |