

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

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