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

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