

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

Sr	Questions	Answers Choice
1	کون سے مرکبات کاربن، پلیٹروجن، اور اکسیجن کے کمیابی عناصر پر مشتمل ہوتے ہیں۔	A. سیر شدہ B. روغنی C. کاربن D. غیر سیر شدہ
2	بر روغنی غذا کتنے اجزاء کا مرکب ہوتی ہے۔	A. دو B. تین C. پانچ D. آٹھ
3	غذاؤں کے ٹھوس یا سیال ہونے کا انحصار ان میں موجود کے مطابق پلیٹروجن کے تسلیب سے ہے۔	A. گندھک B. سلفر C. کاربن اور اکسیجن D. نلتھروجن
4	گلسروں کے کتنے کاربن ایٹم ہوتے ہیں۔	A. دو B. تین C. چار D. پانچ
5	کون سی روغن غذائی عام درجہ حرارت پر منجمد نہیں ہوتی بلکہ رفقی اور سیال حالت میں رہتی ہیں۔	A. غیر سیر شدہ روغنیات B. سیر شدہ روغنیات C. روغنی مرکب کے اجزاء D. محول شدہ روغنیات
6	غیر سیر شدہ روغنیات کو سیر شدہ بنانے کے لیے ان میں مزید کون سی گیس شامل کی جاتی ہیں۔	A. نلتھروجن B. سلفر C. اکسیجن D. پلیٹروجن
7	چربی جسم میں بطور کس کے نخیرے کے جمع رہتی ہے۔	A. ایندھن کے B. توانائی کے C. ائرن کے D. حرارت کے
8	روغنی غذائی کیسے پضم ہوتی ہیں۔	A. بہت جلد B. بہت دیر سے C. اپنست اپنست D. ہوتی ہی نہیں
9	روغنیات خوراک کو کیسے بناتی ہے۔	A. متوازن B. بد زانقہ C. خوش زانقہ D. غیر متوازن
10	حیواناتی چکنائی میں کون سا مادہ خون کی شریلوں کی دیواروں میں جنمے لگتا ہے۔	A. کرکلیشتروں B. شامستہ C. حرارت D. ایندھن
11	بماری غذا میں کتنے گرام چکنائی شامل ہونی چاہیے۔	A. 20 گرام سے B. 70 گرام سے C. 30 گرام سے D. 10 گرام سے
12	کون سا تبلیح حیواناتی روغنی زریعے کی ایک مثال ہے۔	A. سالمن مچھلی اور کاڑ مچھلی کا تابلیح B. پیمقلٹ مچھلی C. سنگھزارا D. ڈالن
13	کس میں چکنائی تقریباً موجود نہیں ہوتی۔	A. تازہ پہلوں میں B. ڈالوں میں C. گوشت میں D. سیزی میں