

مشقی کتابچہ (ورک شیٹ)

سبق نمبر: 5

غذائی تحفظ

- I
- مندرجہ ذیل تمام سوالات کے جوابات اپنی کاپی میں لکھئے۔
1. غذاء کے سڑنے لگنے یا خراب ہونے کے وجوہات بیان کریں؟
 2. شیلیف لائف کیا ہے اس کی بنیاد پر غذائی اشیاء کی درجہ بندی کیجئے؟
 3. غذائی تحفظ سے کیا مراد ہے؟
 4. غذائی تحفظ کی اہمیت بیان کیجئے؟
 5. غذائی تحفظ کے اصول (Principles of food preservation) بیان کیجئے؟
 6. گھر پر غذا کو محفوظ کرنے کے طریقے (Method of preserving of food at home) بیان کرو؟

II

- خالی جگہوں کو پر کیجئے۔
1. تیل، مسالے میں حفاظتی مرکب کے طور پر استعمال کئے جاتے ہیں۔
 2. اونچے درجہ حرارت پر اور ختم ہو جاتے ہیں۔
 3. حفاظتی تدبیر خوردنی اشیاء کے حجم کو کر دیتا ہے۔
 4. پاپڑ کو محفوظ کرنا کی مثال ہے۔
 5. ریفریجیشن اور کے عمل کو کم کر دیتا ہے۔

III

- صحیح جواب کا انتخاب کیجئے۔
1. غذائی اشیاء کے سڑنے کا سبب ہے۔
()
(a) مائیکرو آرگنیزمز اور انزائمز
(b) جراثیم (مائیکرو آرگنیزم) اور زائید پیداوار
(c) خامرے (انزائمز) اور زائید پیداوار
(d) اوپر کی تمام وجوہات
 2. نہ سڑنے والی (Non - Perishable) خوردنی اشیاء ہیں۔
()
(a) جو کبھی نہیں سڑتیں
(b) بہت دیر میں سڑتی ہیں۔
(c) آسانی سے سڑ جاتی ہیں۔
(d) جہاں رکھی گئی ہیں اس جگہ کی وجہ سے سڑ جاتی ہیں۔

3. حفاظتی تدبیر (Preservation) کے معنی ہیں۔
 () (a) غذائی اشیاء کو محفوظ کرنا۔
 (b) غذائی اشیاء کی کوالٹی کو برقرار رکھنا۔
 (c) غذائی اشیاء کو سڑنے سے بچانا۔
 (d) اوپر کی تمام وجوہات
4. غذائی اشیاء کی تازگی کی مدت (Shelf life) کا تعلق ہے۔
 () (a) غذائی اشیاء کی تازگی
 (b) غذائی اشیاء کی کوالٹی
 (c) کھانے کا سڑنا
 (d) وہ مدت، جب خوردنی اشیاء کو استعمال کیا جاتا ہے۔
5. غذائی اشیاء کی حفاظت کا اہم سبب ہے۔
 () (a) اس کا ذائقہ اور رنگ روپ برقرار رکھنا۔
 (b) اس کی تازگی کی مدت (Shelf life) کو بڑھانا۔
 (c) مہنگی خوردنی اشیاء کا دستیاب ہونا۔
 (d) اس کی بنیاد کو تبدیل کرنا۔
6. حفاظتی تدبیر خوردنی اشیاء کے
 () (a) حجم کو کم کر دیتا ہے۔
 (b) وزن کو کم کر دیتا ہے۔
 (c) تازگی کو کم کر دیتا ہے۔
 (d) خراب کر دیتا ہے۔
7. جب کوئی فصل بازار میں افراط سے دستیاب ہوتی ہے۔
 () (a) اس کی قیمت بھی کم ہوتی ہے۔
 (b) اس کا وزن بڑھ جاتا ہے۔
 (c) اس کی قیمت زیادہ ہو جاتی ہے۔
 (d) اس کی قیمت سست ہو جاتی ہے۔
8. آم موسم گرما کا پھل ہے۔
 () (a) اپریل تا اگست
 (b) جنوری تا فروری
 (c) مارچ تا اپریل
 (d) جون تا جولائی
9. خوردنی اشیاء کو خراب کرتے ہیں۔
 () (a) خامرے
 (b) جراثیم
 (c) بیکٹریا
 (d) سوڈیم

IV صحیح جوڑیاں ملائیے۔

1. جام () (a) مسالے
 2. پا پڑ () (b) شکر
 3. اچار () (c) سائٹریک ایسڈ
 4. دودھ () (d) نمی کو ختم کرنا
 5. سوکھی میتھی () (e) پاپیرائزیشن
 6. اسکوائش () (f) تیل، نمک
 (g) درجہ حرارت کو کم کرنا۔