

# కార్బోహైడ్రేట్లు

1. కిందివాటిలో చక్కెర అనేది?

- ఎ) ప్రోటీన్                      బి) లిపిడ్                      సి) కార్బోహైడ్రేట్                      డి) హార్మోన్

2. జతపరచండి?

A) బంగాళదుంపలు 1. సెల్యులోజ్

B) వంటచెరకు                      2. స్టార్చ్

C) తేనె                      3. ఫ్రక్టోజ్

D) పళ్లరసాలు                      4. గ్లూకోజ్

A B C D

ఎ) 1 2 3 4

బి) 2 1 3 4

సి) 4 3 2 1

డి) 4 1 3 2

3. కార్బోహైడ్రేట్లలో ఆల్డిహైడ్ లేదా కీటోనిక్ ప్రమేయంతో పాటు ఉండే సమూహాలు?

- ఎ) హైడ్రాక్సీ                      బి) అమైన్  
సి) కార్బాక్సిలికామ్లు                      డి) ఏదీ కాదు

4. కింది వాటిలో చక్కెర కానిది?

- ఎ) గ్లూకోజ్                      బి) ఫ్రక్టోజ్  
సి) సుక్రోజ్                      డి) స్టార్చ్

5. కింది వాటిలో నీటిలో కరగని కార్బోహైడ్రేట్?

- ఎ) స్టార్చ్                      బి) సెల్యులోజ్  
సి) ఎ,బి                      డి) రెండూ కరుగుతాయి

6. కింది వాటిలో దేన్ని జలవిశ్లేషణం చేసి ఇంకా చిన్న కార్బోహైడ్రేట్స్ గా విడగొట్టలేము?

- ఎ) గ్లూకోజ్                      బి) ఫ్రక్టోజ్  
సి) అరబినోస్                      డి) పైవన్నీ

7. కిందివాటిలో సరైంది?

- ఎ) పూర్తిగా జల విశ్లేషణ చెందని కార్బో హైడ్రేట్లను మోనోశాకరైడ్లు అంటారు.  
బి) జలవిశ్లేషణలో రెండు మోనోశాకరైడ్లను ఇచ్చేవి డైశాకరైడ్లు  
సి) జలవిశ్లేషణలో అనేక సంఖ్యలో మోనోశాకరైడ్లను ఇచ్చేవి పాలీశాకరైడ్లు  
డి) పైవన్నీ

8. జల విశ్లేషణ చేసినప్పుడు గ్లూకోజ్ మాత్రమే ఇచ్చే పదార్థం?  
ఎ) సెల్యులోజ్ బి) స్టార్చ్  
సి) ఎ,బి డి) ఏదీ కాదు
9. కింది వాటిలో డైశాకరైడ్?  
ఎ) సుక్రోజ్ బి) మాల్టోజ్  
సి) లాక్టోజ్ డి) పైవన్నీ
10. కింది వాటిలో పాలీశాకరైడ్?  
ఎ) స్టార్చ్ బి) సెల్యులోజ్  
సి) ఎ,బి డి) ఏదీ కాదు
11. అయోడిన్ ద్రావణంతో నీలిరంగునిచ్చే పదార్థం ?  
ఎ) స్టార్చ్ బి) సెల్యులోజ్  
సి) లాక్టోజ్ డి) పైవన్నీ
12. పాలను బియ్యం పిండితో కల్పి చేస్తే ఎలా గుర్తించొచ్చు?  
ఎ) పాలను అయోడిన్ ద్రావణంతో కలిపితే నీలిరంగు వస్తుంది  
బి) పాలను అయోడిన్ ద్రావణంతో కలిపితే గులాబి రంగు వస్తుంది  
సి) పాలను ఫార్మలిన్ ద్రావణంతో కలిపితే నీలిరంగు వస్తుంది  
డి) పాలను ఫార్మలిన్ ద్రావణంతో కలిపితే గులాబి రంగు వస్తుంది.
13. చక్కెర 'రసాయన నామం'?  
ఎ) సుక్రోజ్ బి) ఫ్రక్టోజ్  
సి) గ్లూకోజ్ డి) లాక్టోజ్
14. చక్కెరను జలవిశ్లేషణం చేసినప్పుడు వచ్చే మోనోశాకరైడ్లు?  
ఎ) గ్లూకోజ్ బి) ఫ్రక్టోజ్  
సి) ఎ,బి డి) ఏదీ కాదు
15. కిందివాటిలో గ్రేప్ షుగర్ అని దేనికి పేరు?  
ఎ) గ్లూకోజ్ బి) ఫ్రక్టోజ్  
సి) గెలాక్టోజ్ డి) ఏదీకాదు
16. పాలలో ఉండే చక్కెర ఏది?  
ఎ) గ్లూకోజ్ బి) ఫ్రక్టోజ్  
సి) లాక్టోజ్ డి) సుక్రోజ్
17. తేనెలో ఉండే అధిక భాగం?(గ్రూప్-1, 2002)

ఎ) గ్లూకోజ్ బి) ఫ్రక్టోజ్

సి) లాక్టోజ్ డి) సుక్రోజ్

18. డెక్ట్రోస్ (Dextrose) అని దేనికి పేరు?

ఎ) గ్లూకోజ్ బి) ఫ్రక్టోజ్

సి) లాక్టోజ్ డి) సుక్రోజ్

19. రక్తంలో ఉండే చక్కెర (blood sugar) ఏది?

ఎ) గ్లూకోజ్ బి) ఫ్రక్టోజ్

సి) సుక్రోజ్ డి) ఏదీ కాదు

20. అద్దాలకు వెండిపూత పూయడానికి ఉపయోగించే కార్బోహైడ్రేట్?

ఎ) గ్లూకోజ్ బి) ఫ్రక్టోజ్

సి) సుక్రోజ్ డి) స్టార్చ్

21. మన శరీరంలో స్టార్చ్ను గ్లూకోజ్గా మార్చే ఎంజైమ్?

ఎ) లాక్టేజ్ బి) జైమేజ్

సి) డయాస్టేజ్ డి) ఏదీ కాదు

22. రక్తంలో చక్కెరను గుర్తించడానికి వాడే ద్రావణం?

ఎ) బ్రెన్ బి) బెనడిక్ట్

సి) మిల్లాన్ డి) ఏదీ కాదు

23. కార్బోహైడ్రేట్ల సాధారణ గుర్తింపు పరీక్ష?

ఎ) నిన్హైడ్రాజిన్ బి) మిల్లాన్

సి) మాలిష్ డి) ఏదీ కాదు

24. మనుషుల్లో, జంతువుల్లో వినియోగం తర్వాత అధిక గ్లూకోజ్ ఏ రూపంలో నిల్వ అవుతుంది?

ఎ) సెల్యులోజ్ బి) గ్లైకోజన్

సి) స్టార్చ్ డి) ఏదీ కాదు

25. కాగితం, నూలు బట్టల్లోని సహజ పాలీమర్ ?

ఎ) స్టార్చ్ బి) సెల్యులోజ్

సి) DNA డి) RNA

26. పాలలోని చక్కెర లాక్టోజ్ను జలవిశ్లేషణ చేస్తే వచ్చే పదార్థాలు?

ఎ) గ్లూకోజ్ బి) గెలాక్టోజ్

సి) ఎ,బి డి) ఏదీ కాదు

27. అన్నింటికంటే తియ్యనైన చక్కెర?

ఎ) గ్లూకోజ్ బి) ఫ్రక్టోజ్

సి) సుక్రోజ్ డి) లాక్టోజ్

28. కింది వాటిలో క్షయకరణ ధర్మం లేని చక్కెర?

ఎ) సుక్రోజ్ బి) స్టార్చ్

సి) సెల్యులోజ్ డి) పైవన్నీ

29. వీటిలో క్షయకరణ ధర్మమున్న చక్కెర?

ఎ) గ్లూకోజ్ బి) ఫ్రక్టోజ్

సి) లాక్టోజ్ డి) అన్నీ

30. కణత్వచం ఏ పదార్థంతో నిర్మితమై ఉంటుంది?

ఎ) సెల్యులోజ్ బి) గ్లూకోజ్

సి) ఫ్రక్టోజ్ డి) స్టార్చ్

31. మొక్కల్లో ఆహారం ప్రధానంగా ఏ రూపంలో నిల్వ ఉంటుంది?

ఎ) స్టార్చ్ బి) గ్లూకోజ్

సి) ఫ్రక్టోజ్ డి) ఏదీ కాదు

32. స్టార్చ్లోని ప్రధాన అనుఘటకాలు?

ఎ) అమైలోజ్ బి) అమైలోపెక్టిన్

సి) ఎ, బి డి) ఏదీ కాదు

33. జంతువుల పిండిపదార్థం (animal starch) అని దేనికి పేరు?

ఎ) డెక్స్ట్రీన్ బి) గ్లైకోజెన్

సి) సెల్యులోజ్ డి) ఏదీ కాదు

34. పోస్టల్ స్టాంపులకు ఉండే జిగురు లేదా 'బ్రిటిష్ గమ్' అని దేనికి పేరు?

ఎ) డెక్స్ట్రీన్ బి) గ్లైకోజెన్

సి) సెల్యులోజ్ డి) ఏదీ కాదు

35. కింది వాటిలో సరైంది?

ఎ) గ్లూకోజ్ నీటిలో పూర్తిగా కరుగుతుంది

బి) సెల్యులోజ్ నీటిలో అసలే కరగదు

సి) స్టార్చ్ నీటిలో పాక్షికంగా కరుగుతుంది

డి) పైవన్నీ

36. స్టార్చ్ను కిణ్వనం చేస్తే వచ్చేది?

ఎ) ఇథైల్ ఆల్కహాల్ బి) ఇథైల్ ఎమిన్

సి) ఫార్మలిన్ డి) ఏదీ కాదు

(గ్రూప్-1, 1994)

37. మొలకెత్తుతున్న బార్లీలో ఉండే చక్కెర?

- ఎ) మాల్టోజ్ బి) సుక్రోజ్  
సి) ప్రొక్టోజ్ డి) లాక్టోజ్

38. బేకరీ పదార్థాల్లో ఎక్కువగా వాడే చక్కెర?

- ఎ) గ్లూకోజ్ బి) ప్రొక్టోజ్  
సి) గెలాక్టోజ్ డి) లాక్టోజ్

39. చిన్న పిల్లల ఆహార పదార్థాల తయారీలో వాడే చక్కెర?

- ఎ) గ్లూకోజ్ బి) లాక్టోజ్  
సి) మాల్టోజ్ డి) సుక్రోజ్

40. చక్కెర వ్యాధిగ్రస్తులకు ఏ చక్కెర మంచిది?

- ఎ) గ్లూకోజ్ బి) ప్రొక్టోజ్  
సి) సుక్రోజ్ డి) లాక్టోజ్

41. కింది వాటిలో సహజ దారం?

- ఎ) నూలు బి) ఉన్ని సి) సిల్కు డి) పైవన్నీ

42. కింది వాటిలో కృత్రిమ దారం?

- ఎ) నైలాన్ బి) డాక్రాన్ సి) ఆర్లాన్ డి) పైవన్నీ

43. కృత్రిమ సిల్క్ ఏది?

- ఎ) రేయాన్ బి) డాక్రాన్ సి) నైలాన్ డి) పైవన్నీ

44. కింది వాటిలో సరైనది?

- ఎ) సహజ పట్టును కాల్చినట్టైతే జుట్టు కాలిన వాసన వస్తుంది, ఉండచుట్టుకుని పోతుంది  
బి) కృత్రిమ సిల్కు కాలి బూడిదనిస్తుంది  
సి) కృత్రిమసిల్కు కాలి సెల్యులోజ్ ఉత్పన్నం  
డి) పైవన్నీ

45. సహజ సిల్కులో ఉండే మూలకాలు?

- ఎ) నైట్రోజన్ బి) కార్బన్  
సి) హైడ్రోజన్ డి) పైవన్నీ

46. పెర్లాన్ లేదా నైలాన్ అనేది ఒక?

- ఎ) కార్బోహైడ్రేట్ బి) పాలీ అమైడ్  
సి) లిపిడ్ డి) ఏదీ కాదు

47. టెరిలీన్కు మరోపేరు?

- ఎ) డాక్రాన్ బి) టెఫ్లాన్

- సి) ఫ్రియాన్ డి) డెక్లిన్
48. ఆల్ఫ్రెడ్ నోబెల్ కనిపెట్టిన నైట్రోగ్లజరిన్తో పాటు కీసల్గుర్ కలిసిన మిశ్రమాన్ని ఏమంటారు?  
ఎ) రేయాన్ బి) డైనమైట్  
సి) కార్బైట్ డి) RDX
49. వీటిలో సహజ పాలీమర్ కానిది?  
ఎ) ఉన్ని బి) పట్టు సి) చర్మం డి) నైలాన్
50. కింది వాటిలో సహజ పాలిమర్?  
ఎ) నైలాన్ బి) బేకలైట్  
సి) గట్టపర్చా డి) ఏదీ కాదు
51. కింది వాటిలో దేనిని కిణ్వన ప్రక్రియకు గురిచేస్తే ఇథైల్ ఆల్కహాల్,  $CO_2$  వస్తాయి?  
ఎ) గ్లూకోజ్ బి) ఫ్రక్టోజ్  
సి) చక్కెర డి) హైవన్నీ
52. గ్లైకోజిన్ను జలవిశ్లేషణ చేస్తే వచ్చేది?  
ఎ) అమైలోపెక్టిన్ బి) అమైలోజ్  
సి) స్టార్చ్ డి) గ్లూకోజ్
53. ఫోటోగ్రాఫిక్ ఫిల్మ్లు దేనితో చేస్తారు?  
ఎ) డాక్రాన్ బి) సెల్యులోజ్ నైట్రేట్  
సి) బేకలైట్ డి) టెఫ్లాన్
54. టేబుల్ షుగర్ ఒక? (గ్రూప్-1, 2007)  
ఎ) గ్లూకోజ్ బి) సుక్రోజ్  
సి) మాల్టోజ్ డి) లాక్టోజ్
55. బుల్లెట్ప్రూఫ్ జాకెట్లు ఏ బట్టతో తయారు చేస్తారు? (గ్రూప్ -1, 2004)  
ఎ) సిలికాన్ నైట్రేట్, జనపనార  
బి) నైలాన్  
సి) మందంగా మిశ్రమం చేసిన పత్తినూలు, జనపనార  
డి) రాగి, ఉక్కు తీగలు
56. పిండి పదార్థాలు ఏ రుచి కలిగి ఉంటాయి? (గ్రూప్ - 1, 2004)  
ఎ) తియ్యదనం బి) చేదురుచి  
సి) మింట్రుచి డి) పులుపు
57. మొక్కల్లో కిరణజన్యసంయోగక్రియ ద్వారా తయారయ్యేది?  
ఎ) గ్లూకోజ్ బి) ఫ్రక్టోజ్

- సి) సుక్రోజ్ డి) పైవన్నీ
58. కింది వాటిలో విలోమ చక్కెర అని దేనికి పేరు?  
 ఎ) గ్లూకోజ్ బి) ఫ్రక్టోజ్  
 సి) సుక్రోజ్ డి) మాల్టోజ్
59. పాలిష్టర్ బియ్యం తినడం వల్ల ఆహారంలో విటమిన్-బి, (థయమిన్) లోపించి వచ్చే వ్యాధి ఏది?  
 ఎ) స్కర్వి బి) బెరిబెరి  
 సి) రేచీకటి డి) ఏదీకాదు
60. ఏ విటమిన్ లోపం వల్ల కార్బోహైడ్రేట్లను గ్లూకోజ్ గా మార్చే సామర్థ్యం తగ్గుతుంది?  
 ఎ) బి<sub>1</sub> బి) బి<sub>2</sub> సి) సి డి) డి

సమాధానాలు

1 సి	2 బి	3 ఎ	4 డి	5 సి
6 డి	7 డి	8 సి	9 డి	10 సి
11 ఎ	12 ఎ	13 ఎ	14 సి	15 ఎ
16 సి	17 బి	18 ఎ	19 ఎ	20 ఎ
21 సి	22 బి	23 సి	24 బి	25 బి
26 సి	27 బి	28 డి	29 డి	30 ఎ
31 ఎ	32 సి	33 బి	34 ఎ	35 డి
36 ఎ	37 ఎ	38 బి	39 సి	40 బి
41 డి	42 డి	43 ఎ	44 డి	45 డి
46 బి	47 ఎ	48 బి	49 డి	50 సి
51 డి	52 డి	53 బి	54 బి	55 ఎ
56 ఎ	57 ఎ	58 సి	59 బి	60 ఎ