కార్బోహైడ్రేట్లు - ప్రోటీన్లు

1. అత్యంత తియ్యనైన చక్కెర --------------
2. పాలిశాకరైడ్ కుదాహరణ -----------------
3. ఆల్డోజులనగా ---------------------------
4. కీటోజులనగా -----------------------------
5. హెక్టోజు నందు గల కార్బన్‌ల సంఖ్య ---------
6. టోలెన్స్ పరీక్షలో గ్లూకోజ్ క్షయకరణం చెందించేది ---------
7. డెఫకేషన్ నందు చెరకు రసానికి కలిపేది --------------
8. చెరకు రసంలో గల ఆమ్లత్వాన్ని తొలగించుటకు కలిపే పదార్థము -------------------
9. మొలాసెస్ లో చక్కెర శాతము --------------------------
10. చక్కెర పరిశ్రమలో ముఖ్య ఉప ఉత్పన్నము ----------------
11. ఆల్కహాల్ ముఖ్య ఉపయోగము --------------------------
12. రెక్టిఫైడ్ స్పిరిట్ నుండి అబ్జల్యూట్ ఆల్కహాల్ పొందుటకు కలిపే పదార్థము ---------
13. అసహజ పరిచిన ఆల్కహాల్ తాగినచో వెంటనే కలుగు దుష్ఫలితము --------------
14. గ్లూకోజ్ కెలొరిఫిక్ విలువ -------------------
15. మొక్కలు కార్బోహైడ్రేట్‌లను తయారుచేయు ప్రక్రియ -----------
16. అలిగో శాకరైడ్‌లో గల మోనో శాకరైడ్‌ల సంఖ్య -------------
17. టోలెన్స్ కారకం తయారీ సమయంలో ఏర్పడు బూడిద రంగు అవక్షేపం ------------
18. చెరకు పిప్పిని --------------- అంటారు.
19. -------------- చెరకు రసాన్ని, చక్కెర స్ఫటికాలను వేరుచేయును.
20. చెరకు గడలో గల చక్కెర శాతము --------------
21. మొలాసెస్ కిణ్వ ప్రక్రియకు ఉపయోగపడు సూక్ష్మజీవి ------------
22. కిణ్వ ప్రక్రియలో సుక్రోజు నుండి ఏర్పడే పదార్థాలు -------------------
23. సుక్రోజును విడగొట్టే ఎంజైము ----------------
24. గ్లూకోజు ను విడగొట్టే ఎంజైము -------------
25. కిణ్వ ప్రక్రియలో గ్లూకోజు నుండి ఏర్పడే పదార్థాలు -------------------
26. ఆల్కహాల్ పరిశ్రమలో ఉప ఉత్పన్నము --------------
27. ఎమైనో ఆమ్లాల చేత నిర్మించబడేవి --------------
28. ఆవశ్యక ఎమైనో ఆమ్లాల సంఖ్య ------------------
29. ఎమైనో ఆమ్లాల పాలిమర్ పదార్థాలు ------------------
30. సూక్ష్మజీవుల చేత పెద్ద అణువులు చిన్న అణువులుగా విడగొట్టబడే ప్రక్రియను ------- అంటారు.
31. పిండిపదార్థాన్ని ------------ తో పరీక్షించవచ్చు
32. అసహజ స్పిరిట్‌కు కలిపే పదార్థము -------------
33. 96% ఆల్కహాల్‌ను వాణిజ్య పరంగా ------- అంటారు.
34. డెఫకేషన్, కార్బోనేషన్, సల్ఫిటేషన్ ల వల్ల ఏర్పడే అవక్షేపాలను ----------------- అంటారు.
35. టోలెన్స్ కారకం ద్వారా గ్లూకోజ్‌ను పరీక్షిచగా ఏర్పడు ఫలితము -----
36. బెనెడిక్ట్ కారకం ద్వారా గ్లూకోజ్‌ను పరీక్షించగా ఏర్పడు ఫలితము --------
37. బెనెడిక్ట్ ద్రావణంలో గ్లూకోజ్ క్షయకరణం చెందించేది -------
38. బీరు తయారీలో ఉపయోగించేది ---------
39. పాలీశాకైడ్‌ల సాధారణ ఫార్ములా ------------------

40. ప్రోటీన్‌లలో గల ఎమైనో ఆమ్లాల మధ్య వుండే బంధం ------------

41. ఒక గ్రాము పదార్థము వినియోగించినపుడు అది అందజేయు శక్తిని దాని ---------------- అంటారు.

42. సల్ఫిటేషన్ నందు చెరకు రసానికి కలిపే పదార్థము ---------------------

43. శుభ్రపరచిన చెరకు రసాన్ని ---------------------- అంటారు.

44. కిణ్వప్రక్రియలో ఏర్పడిన ఆల్కహాల్ ద్రావణాన్ని సాంకేతికంగా --------------------- అంటారు.

45. ఎమైనో ఆమ్లాలు, లవణాన్ని పోలిన -------------------- నిర్మాణము కలిగియుండును.

జతపరుచుము

1.	మోనోశాకరైడ్	( )	A)	సెల్యులోజ్
2.	అలిగో శాకరైడ్	( )	B)	ఎరుపు అవక్షేపం
3.	పాలి శాకరైడ్	( )	C)	మాల్టోజ్
4.	టోలెన్స్ పరీక్ష	( )	D)	ఫ్రక్టోజ్
5.	బెనెడిక్ట్ పరీక్ష	( )	E)	వెండిపూత

6.	బగాసే	( )	A)	కిణ్వ ప్రక్రియ
7.	ఇన్వర్టేజ్	( )	B)	చెరకుపిప్పి
8.	జైమేజ్	( )	C)	పాలి హైడ్రాక్సీ కీటోన్‌లు
9.	ఈస్ట్	( )	D)	సుక్రోజును విడగొట్టును
10.	కీటోజ్	( )	E)	గ్లూకోజ్‌ను విడగొట్టును

జవాబులు

1) ఫ్రక్టోజు 2) పిండిపదార్థం లేదా సెల్యులోజ్ 3) పాలీ హైడ్రాక్సీ ఆల్డిహైడ్‌లు 4) పాలీహైడ్రాక్సీ కీటోజ్‌లు 5) 6
6) Ag^+ అయాన్‌ను Ag లోహంగా 7) $Ca(OH)_2$ 8) $Ca(OH)_2$ 9) 50% 10) మొలాసెస్ 11) ద్రావణిగా
12) CaO 13) గుడ్డితనము 14) 3.81 k. cal/gm (or) 686 k. cal / mole 15) కిరణ జన్య సంయోగ క్రియ
16) 2 నుండి 9 17) AgOH 18) బగాసే 19) అపకేంద్ర యంత్రాలు 20) 11 నుండి 15 21) ఈస్ట్
22) గ్లూకోజ్, ఫ్రక్టోజ్ 23) ఇన్వర్టేజ్ 24) జైమేజ్ 25) ఇథైల్ ఆల్కహాల్, కార్బన్ డయాక్సైడ్
26) కార్బన్ డయాక్సైడ్ 27) ప్రోటీన్లు 28) 9 29) ప్రోటీన్లు 30) కిణ్వ ప్రక్రియ 31) అయొడిన్
32) పిరిడిన్ 33) రెక్టిఫైడ్ స్పిరిట్ 34) ప్రెస్ మడ్ 35) పరీక్ష నాళిక గోడలపై వెండిపూత
36) ఎర్రని అవక్షేపం 37) Cu^{2+} అయాన్‌ను Cu_2O గా 38) బార్లీ 39) $[(C_6H_{10}O_5)_n]$ 40) పెప్టైడ్
41) కెలొరిఫిక్ విలువ 42) CO_2 43) పారదర్శక రసము 44) వాష్ 45) జ్విట్టర్ అయాన్

జతపరచుట

1) D 2) C 3) A 4) E 5) B
6) B 7) D 8) E 9) A 10) C