

১. কোন মাধ্যমে NaCl কলয়েডরূপে আচরণ করে?

ক) অ্যালকোহল খ) পানি

গ) ইথার

ঘ) বেনজিন

সঠিক উত্তর: (ঘ)

২. কলয়েড কণা ও বিস্তার মাধ্যমের পরস্পর দূরে সরে যাওয়াকে বলে?

ক) কোয়াগুলেশন খ) সাসপেনশন

গ) ডিসকোয়েন্টিং ঘ) অমিশ্রণ

সঠিক উত্তর: (ক)

৩. বাড়িতে রাখা বিভিন্ন আচার জাতীয় খাবার-

i. বিভিন্ন অণুজীবের আক্রমণে নষ্ট হয়ে যায়

ii. চিনি ব্যবহার করে সংরক্ষণ করা হয়

iii. কিছুদিন পর রাসায়নিক বিক্রিয়ার কারণে বিষাক্ত হয়ে উঠে

নিচের কোনটি সঠিক?

ক) i ও ii

খ) i

গ) ii

ঘ) iii

সঠিক উত্তর: (ক)

৪. মাখনে প্রোটিন থাকে কত শতাংশ?

ক) 12

খ) 8

গ) 4

ঘ) 2

সঠিক উত্তর: (গ)

৫. কোন ধরনের অণুজীব প্যাকেটজাত পণ্যের গুণাগুণ বজায় রাখে?

ক) স্বাভাবিক অণুজীব

খ) কমবয়স্ক অণুজীব

গ) বেশি বয়স্ক অণুজীব

ঘ) রাসায়নিকভাবে পরিবর্তিত অণুজীব

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৬. কোনটি পেকটিন জাতীয়?

ক) কলা

খ) গম

গ) ধান

ঘ) সরিষা

সঠিক উত্তর: (খ)

৭. সারফ্যাকটেন্টের অপর নাম কী?

ক) ইমালসিফায়ার

খ) পৃষ্ঠতল সক্রিয়কারী পদার্থ

গ) সারফেস এজেন্ট

ঘ) ম্যালটেজ

সঠিক উত্তর: (খ)

৮. ক্যানিং করার সময় তাপের প্রবেশ কোনটির উপর নির্ভর করে?

ক) পাত্রের আকার খ) পাত্রের তাপমাত্রা

গ) পাত্রের উপাদান ঘ) পাত্রের ধর্ম

সঠিক উত্তর: (গ)

৯. খাদ্য সম্পর্কিত কোন বিষয়টি বর্তমানে সবচেয়ে গুরুত্বপূর্ণ এক আলোচিত ইস্যু?

ক) খাদ্য উৎপাদন

খ) খাদ্য বাজারজাতকরণ

গ) খাদ্য গ্রহণ

ঘ) খাদ্য নিরাপত্তা

সঠিক উত্তর: (ঘ)

১০. আফটার সেভ লোশনের মূল উপাদান কোনটি?

ক) ইথানল

খ) সিটাইল অ্যালকোহল

গ) প্রোপিলিন গ্লাইকল ঘ) মিথানল

সঠিক উত্তর: (ক)

১১. ঘি-এর বর্ণ কীরূপ?

ক) হলুদ

খ) হালকা হলুদ

গ) সাদা

ঘ) হালকা লাল

সঠিক উত্তর: (খ)

১২. এরোসলে তরল বা কঠিন কণাগুলো কোন মাধ্যমে মিশ্রিত থাকে?

ক) কঠিন

খ) তরল

গ) বায়বীয়

ঘ) মিশ্র

সঠিক উত্তর: (গ)

১৩. টয়লেট ক্লিনারের মূল পরিষ্কারক-

ক) সোডিয়াম অক্সাইড

খ) পটাসিয়াম হাইড্রোক্সাইড

গ) সোডিয়াম হাইড্রোক্সাইড

ঘ) ফসফরাস

সঠিক উত্তর: (গ)

১৪. আম কৌটাজাতকরণে চিনির সাথে কি ব্যবহৃত হয়?

ক) সোডিয়াম বেনজোয়েট

খ) সোডিয়াম সরবেট

গ) EDTA

ঘ) সাইট্রিক এসিড

সঠিক উত্তর: (ঘ)

১৫. মাছ এবং মাংস সংরক্ষণে কোনটি ব্যাপক পরিমাণে ব্যবহৃত হয়?

ক) আদা

খ) চিনি

গ) লবণ

ঘ) বরফ

সঠিক উত্তর: (গ)

১৬. খাদ্য নিরাপত্তা কতগুলো বিষয়ের উপর নির্ভরশীল?

ক) ২টি

খ) ৩টি

গ) ৪টি

ঘ) ৫টি

সঠিক উত্তর: (খ)

১৭. কাইটোসান কী?

ক) এক ধরনের এসিডিক কেমিক্যাল

খ) এক ধরনের ক্ষারকীয় কেমিক্যাল

গ) এক ধরনের তরল পদার্থ

ঘ) এক ধরনের বায়ো অণু

সঠিক উত্তর: (ঘ)



সঠিক উত্তর: (ঘ)

৩৫.সিল করা টমেটো ক্যানকে 45-60min কোথায় প্রসেসিং করে গুদামজাত করা হয়?

ক) ঠান্ডা পানিতে      খ) নরমাল পানিতে

গ) ওভেনে      ঘ) ফুটন্ত পানিতে

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৩৬.শীতের হাত থেকে রক্ষা করার জন্য ব্যবহৃত হয়-

ক) তরল প্যারাক্সিন      খ) মিসারিন

গ) পানি      ঘ) প্রোপাইল প্যারাবিন

সঠিক উত্তর: (গ)

৩৭.বীটমূলে কনডিমেন্ট হিসেবে ব্যবহার হয় কোনটি?

ক) রাসবেসীর রস      খ) লেবুর রস

গ) ভিনেগার      ঘ) তেঁতুল

সঠিক উত্তর: (গ)

৩৮.কোনটি সংরক্ষণে ক্রোসড্রিডিয়া ব্যবহৃত হয়?

ক) শুকনো ফল      খ) মদ

গ) মাংস      ঘ) পনির

সঠিক উত্তর: (গ)

৩৯.কোনটি বিষাক্ত অ্যালকোহল?

ক) মিথানল      খ) ইথানল

গ) প্রোপানল      ঘ) বিউটানল

সঠিক উত্তর: (ক)

৪০.ভিনেগারে এসিডের মাত্রাকে ব্যবসায়িক ভাষায় কী বলা হয়?

ক) মোলারিটি      খ) পারসেন্টেজ

গ) মোলালিটি      ঘ) গ্রাইন স্ট্রেন্থ

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৪১.আখের সর ব্যাকটেরিয়ামুক্ত করার জন্য কোনটি ব্যবহৃত হয়?

ক) হাইড্রোজেন সালফাইড

খ) ক্লোরিন

গ) লঘু সালফিউরিক এসিড

ঘ) গাঢ় সালফিউরিক এসিড

সঠিক উত্তর: (গ)

৪২.দুধ থেকে উৎপাদিত খাদ্য দ্রব্য কোনটি?

ক) ভোজ্য তেল      খ) পনির

গ) চকলেট      ঘ) হালুয়া

সঠিক উত্তর: (খ)

৪৩.এন্টিমাইক্রোবিয়াল এজেন্ট খাদ্য সংরক্ষণের কোন কাজটি করে?

ক) খাদ্যকে তার কালো দাগ সৃষ্টি হতে রক্ষা করে

খ) খাদ্য জারিত হওয়া থেকে রক্ষা করে

গ) ব্যাকটেরিয়া মোল্ড ও ইস্টের বৃদ্ধি প্রতিহত করে

ঘ) খাদ্যের মিষ্টতা বৃদ্ধি ক

সঠিক উত্তর: (গ)

৪৪.টয়লেট ক্লিনারে কোন উপাদান সাবানায়ন বিক্রিয়ার জন্য দায়ী?

ক) বোরাক্স      খ) তরল সাবান

গ) খাদ্য লবণ      ঘ) বেকিং সোডা

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৪৫.টয়লেট ক্লিনারে ভিনেগার মূলত-

ক) সারফাকট্যান্ট      খ) পরিষ্কারক

গ) জীবাণুনাশক      ঘ) দ্রাবক

সঠিক উত্তর: (গ)

৪৬.টমেটো ক্যানিং এ স্টেরিলাইজেশনের সর্বোচ্চ সময়-

ক) 20 মিনিট      খ) 30 মিনিট

গ) 40 মিনিট      ঘ) 60 মিনিট

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৪৭.ঝাল আচার তৈরিতে ফলের টুকরোয় লবণ মেশানোর সময় কোনটির গুঁড়া মেশানো হয়?

ক) মরিচের গুঁড়া      খ) হলুদের গুঁড়া

গ) ধনে গুঁড়া      ঘ) কালোজিরা গুঁড়া

সঠিক উত্তর: (খ)

৪৮.স্টেরিলাইজিং এর অপর নাম কী?

ক) রিটিং      খ) উত্তপ্তকরণ

গ) সিদ্ধিকরণ      ঘ) প্রিজারভেশন

সঠিক উত্তর: (ক)

৪৯.উদ্ভিদ্ধ খাদ্য কোনটি?

ক) ডিম      খ) দুধ

গ) পনির      ঘ) চিনি

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৫০.ভিনেগার তৈরির কাঁচামাল হলো-

i. মল্ট

ii. মিষ্টি ফল

iii. ইথানল

নিচের কোনটি সঠিক?

ক) i ও ii      খ) i ও iii

গ) ii ও iii      ঘ) i, ii ও iii

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৫১.নিচের কোন প্রাণীর দুধে কোলেস্টরলের পরিমাণ সর্বাধিক?

ক) গরু      খ) মহিষ      গ) ভেড়া      ঘ) উট

সঠিক উত্তর: (ক)

৫২.খাদ্যবস্তুর স্বাদ, গন্ধ ইত্যাদি অক্ষুণ্ণ রাখতে সাহায্য করে কনোটি?

ক) পানি      খ) অ্যামোনিয়া

গ) জাইমেজ      ঘ) কাইটোসান

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৫৩.যে সকল পদার্থ তরলের পৃষ্ঠটান হ্রাস করে তাদেরকে কি বলা হয়?

ক) সারফেস একটিভ কম্পাউন্ড

খ) সারফাকট্যান্ট

গ) ডিসকাস দ্রব্য

ঘ) পরিস্কারক

সঠিক উত্তর: (খ)

৫৪. মাখনকে কিভাবে সংরক্ষণ করা হয়?

ক) বোতলে রেখে

খ) ফয়েল কাগজ দ্বারা মুড়িয়ে

গ) টিনের কোটায় মুড়িয়ে

ঘ) প্লাস্টিকের বোতলে রেখে

সঠিক উত্তর: (খ)

৫৫. অ্যাসিটিক এসিড পানিতে দ্রবীভূত হওয়ার কারণ-

ক) এসিডে থাকা মিথাইল গ্রুপ

খ) এসিডে থাকা পোলার কার্বক্সিলেট গ্রুপ

গ) ভর কম

ঘ) ক্ষুদ্র অণু

সঠিক উত্তর: (খ)

৫৬. কোনটিতে লবণ, চিনি, ভিনেগার খাদ্য সংরক্ষক হিসাবে ব্যবহৃত হয়?

ক) আম

খ) কলায়

গ) পাস্তাদানায়

ঘ) আচারে

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৫৭. ট্যালকম পাউডারের পানি শোষণ ক্ষমতা বাড়ায় কোনটি?

ক) অ্যালুমিনিয়াম অক্সাইড

খ) ক্যালসিয়াম অক্সাইড

গ) জিঙ্ক স্টিয়ারেট

ঘ) ম্যাগনেসিয়াম অক্সাইড

সঠিক উত্তর: (গ)

৫৮. ক) খ) গ) ঘ)

সঠিক উত্তর:

৫৯. কোনটি বেশি তাপসহিষ্ণু ও অনেক ধরনের অণুজীব বহন করতে পারে?

ক) ফলমূল

খ) আচার

গ) সবজি

ঘ) বাঁশকোরল

সঠিক উত্তর: (গ)

৬০. কোন রোগে আক্রান্ত রোগীরা সালফাইটের প্রতি বেশি সংবেদনশীল?

ক) এলার্জি

খ) হাম

গ) ডায়বিয়া ঘ) মাথা ব্যথা

সঠিক উত্তর: (ক)

৬১. দুধে থাকা চর্বিগুলো হলো-

i. ট্রাই অ্যাসাইল গ্লিসারল

ii. কোলেস্টেরল এস্টার

iii. মনো অ্যাসাইল গ্লিসারল

নিচের কোনটি সঠিক?

ক) i ও ii খ) i ও iii

গ) ii ও iii ঘ) i, ii ও iii

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৬২.

নিচের কোন মাধ্যমে সাবান ক্রিস্টালয়েড?

ক) পানি খ) বেনজিন

গ) ইথানল ঘ) ফর্মালিন

সঠিক উত্তর: (গ)

৬৩. বন্যাক্রান্ত পানি বিশোধনে ব্যবহার হয়-

ক) ফিটকিরি খ) হ্যালাট্যাব

গ) রিভার্স অসমোসিস ঘ) ফিল্টারিং

সঠিক উত্তর: (খ)

৬৪. উচ্চতর ফ্যাটি এসিডের সোডিয়াম লবণ কোনটি?

ক) সোডিয়াম এসিটেট

খ) সোডিয়াম মনো স্টিয়ারেট

গ) সাবান

ঘ) সোডিয়াম লরইল সালফেট

সঠিক উত্তর: (গ)

৬৫. কারমিন লিপস্টিককে কি হিসেবে ব্যবহৃত হয়?

ক) প্রিজারভেটিভস খ) তরলকারক

গ) ইমালসিফায়ার ঘ) রঞ্জক

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৬৬. উদ্ভিদের সঠিক বৃদ্ধির জন্য দরকার-

ক) সঠিক জায়গা খ) সঠিক পরিবেশ

গ) উঁচু ভূমি ঘ) কীটনাশক

সঠিক উত্তর: (খ)

৬৭. বাংলাদেশের খাদ্য নিরাপত্তায় পিছিয়ে থাকার কারণ-

i. দুর্বল যোগাযোগ ব্যবস্থা

ii. হিমাগারের অভাব

iii. প্রক্রিয়াজাত খাদ্যের পরিমাণ কম হওয়া

নিচের কোনটি সঠিক?

ক) i ও ii

খ) i ও iii

গ) ii ও iii

ঘ) i, ii ও iii

সঠিক উত্তর: (গ)

৬৮. কোনটি কিলেটিং এজেন্ট?

ক) EDTA

খ) BHT

গ) সরবেট

ঘ) অ্যাসকরবিক এসিড

সঠিক উত্তর: (ক)

৬৯. আসমস্ব দুধে কতটি অংশ বিদ্যমান?

ক) 2

খ) 3

গ) 4

ঘ) 5

সঠিক উত্তর: (ক)

৭০. টমেটো সংরক্ষণে ব্যবহৃত হয়-

i. চিনি

ii. লবণ

iii. সোডিয়াম অ্যাসিটেট

নিচের কোনটি সঠিক?

ক) i ও ii

খ) i ও iii

গ) ii ও iii

ঘ) i, ii ও iii

গ) ii ও iii

ঘ) i, ii ও iii

সঠিক উত্তর: (ঘ)

সঠিক উত্তর: (ক)

৭১. লিপস্টিকের তরলভাব সৃষ্টি করে কোনটি?

ক) ক্যাস্টের তেল

খ) অক্টাইল পামিটেড

গ) মাইক্রোক্রিস্টালাইন

ঘ) সিরাসিন

সঠিক উত্তর: (ক)

৭২. কোনটি খাদ্য কোটাজাতকরণের সময় অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ?

ক) ব্লাস্টিং

খ) এগজস্টিং

গ) সিলিং

ঘ) রিটাইং

সঠিক উত্তর: (ক)

৭৩. মেহেন্দী পাতায় কোন রঞ্জক পদার্থ থাকে?

ক) লাইসিন

খ) লিলেন

গ) লয়সোন

ঘ) লেনোলিন

সঠিক উত্তর: (গ)

৭৪. কোন প্রিজারভেটিভস্ মদ শিল্পে সবচেয়ে বেশি পরিমাণে ব্যবহৃত হয়?

ক) সালফাইট

খ) নাইট্রাইট

গ) নাইট্রেট

ঘ) অ্যাসিটিক এসিড

সঠিক উত্তর: (ক)

৭৫. হাইড্রোজেন ম্যানেসিয়াম সিলিকেটকে কি বলা হয়?

ক) ট্যালক

খ) ট্যালকম পাউডার

গ) ঘামাচি পাউডার

ঘ) অশোধিত পাউডার

সঠিক উত্তর: (ক)

৭৬. চাষাবাদ করার আগে জানা দরকার-

i. মাটিতে পুষ্টি উপাদানের পরিমাণ

ii. মাটিতে পানির পরিমাণ

iii. মাটির pH

নিচের কোনটি সঠিক?

ক) i ও ii

খ) i ও iii

গ) ii ও iii

ঘ) i, ii ও iii

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৭৭. অ্যালকোহলের জারণে কম অক্সিজেন ব্যবহার হলে কোনটি তৈরি হয়?

ক) ইথেন

খ) ইথান্যাল

গ) পানি

ঘ) ইথার

সঠিক উত্তর: (খ)

৭৮. দেশে কৃষি জমির হ্রাসের কারণ হলো-

i. জমির লবণাক্ততা বৃদ্ধি

ii. জনসংখ্যা বৃদ্ধি

iii. শিল্পের প্রসার

নিচের কোনটি সঠিক?

ক) i ও ii

খ) i ও iii

৭৯. কোনটি খাদ্য নিরাপত্তা কৌশলের অন্তর্গত?

ক) উৎপাদনের তারিখ

খ) মেয়াদ উত্তীর্ণের তারিখ

গ) স্বাস্থ্যবার্তা

ঘ) প্রিজারভেটিভস্ এর মানগত তথ্য

সঠিক উত্তর: (খ)

৮০. স্বককে কোমল করে কোল্ড ক্রিমের কোন উপাদান?

ক) ভিনাইল অ্যালকোহল

খ) ইথাইল অ্যালকোহল

গ) সিটাইল অ্যালকোহল

ঘ) প্রোপাইল প্যারাবিন

সঠিক উত্তর: (গ)

৮১. দেহস্থকের সৌন্দর্য বৃদ্ধির জন্য ব্যবহৃত পদার্থের নাম-

ক) সাবান

খ) পারফিউম

গ) প্রসাধনী

ঘ) সৌন্দর্য বৃদ্ধিকারক

সঠিক উত্তর: (গ)

৮২. সালাদের স্বাদ বৃদ্ধির জন্য ব্যবহৃত হয়-

i. লেবুর রস

ii. টক দই

iii. ভিনেগার

নিচের কোনটি সঠিক?

ক) i ও ii

খ) i ও iii

গ) ii ও iii

ঘ) i, ii ও iii

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৮৩. মাছ ও চিপসের কনডিমেন্ট হিসেবে কোনটি ব্যবহৃত হয়?

ক) চিনি

খ) স্টার্চ

গ) ভিনেগার

ঘ) চালতা

সঠিক উত্তর: (খ)

৮৪. শুকনো ফল সংরক্ষণে ব্যবহৃত হয় কোনটি?

ক) সালফাইট

খ) বেনজোয়েট

গ) BHA

ঘ) সাইট্রিক এসিড

সঠিক উত্তর: (ক)

৮৫. ট্যালকম পাউডারের এন্টিসেপটিক হিসেবে ব্যবহৃত হয়-

i. বোরাক্স

ii. বোরিক এসিড

iii. জিঙ্ক এসিড

নিচের কোনটি সঠিক?

ক) i ও ii

খ) i ও iii

গ) ii ও iii

ঘ) i, ii ও iii

সঠিক উত্তর: (গ)

৮৬. কোনটি ক্যান্সার প্রতিরোধে ভূমিকা রাখে?

ক) কচি ভূট্টা

খ) মটরশুটি

গ) কাঁঠাল

ঘ) বাঁশকোরল

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৮৭. ঘষে পরিষ্কার করার টয়লেট ক্লিনারকে বলে-

ক) স্ক্যাব ক্লিনার      খ) স্কোউরিং ক্লিনার

গ) ডিসকুসিটি রিডিউসার      ঘ) হাইড্রোড্রোপস

সঠিক উত্তর: (খ)

৮৮. টুথপেস্টে ফেনা সৃষ্টিকারী উপাদান কোনটি?

ক) গ্লিসারিন

খ) চক পাউডার

গ) পিপারমিন্ট

ঘ) সোডিয়াম লরেল সালফেট

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৮৯. কোন এসিড ভিনেগার হিসেবে ব্যবহৃত হয়?

ক) ফ্লকোনিক এসিড      খ) এসিটিক অ্যাসিড

গ) অ্যালডনিক এসিড      ঘ) অ্যাসকরবিক এসিড

সঠিক উত্তর: (খ)

৯০. স্নো মূলত বছরের কোন সময় ব্যবহৃত হয়?

ক) গ্রীষ্ম      খ) বর্ষা

গ) শরৎ      ঘ) হেমন্ত

সঠিক উত্তর: (ক)

৯১. দুধে কার্বোহাইড্রেট হিসেবে থাকে?

ক) ফ্লকোজ      খ) গ্যালাকটোজ

গ) ফ্রুক্টোজ      ঘ) ল্যাক্টোজ

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৯২. পানি বিশোধনে ব্যবহৃত হয়-

i. ফিল্টার

ii. হ্যালোজেন

iii. ফিল্টার

নিচের কোনটি সঠিক?

ক) i ও ii      খ) i ও iii

গ) ii ও iii      ঘ) i, ii ও iii

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৯৩. লিপস্টিকের ব্যবহার কোন দেশে শুরু হয়?

ক) ইজিপ্ট      খ) সৌদি আরবে

গ) লেবাননে      ঘ) পেরুতে

সঠিক উত্তর: (ক)

৯৪. অ্যান্টিমাইক্রোবায়োট-

i. ব্যাকটেরিয়া, মোল্ড, ছত্রাক ধ্বংস করে

ii. শুধু জীবদেহের উপর কাজ করে

iii. খাদ্যবস্তুর অতিরিক্ত অক্সিজেন শোষণ করে

নিচের কোনটি সঠিক?

ক) i      খ) i ও iii      গ) ii      ঘ) iii

সঠিক উত্তর: (খ)

৯৫. কোনটিতে ভিটামিন এ, বি-১ বি-২ এবং সি থাকে?

ক) বাঁশ কোরলে      খ) আনারস

গ) পেয়ারা      ঘ) কাঁঠাল

সঠিক উত্তর: (ক)

৯৬. কোয়ালিশন করা হয়-

i. স্ফুটন দ্বারা

ii. তড়িচ্চালন দ্বারা

iii. ডায়ালাইসিস দ্বারা

নিচের কোনটি সঠিক?

ক) i ও ii      খ) i ও iii

গ) ii ও iii      ঘ) i, ii ও iii

সঠিক উত্তর: (ঘ)

৯৭. BHT কী হিসেবে ব্যবহৃত হয়?

ক) এন্টিমাইক্রোবায়াল এজেন্ট

খ) কিলেটিং এজেন্ট

গ) এন্টিঅক্সিজেন্ট

ঘ) এস্টিনজেন্ট

সঠিক উত্তর: (গ)

৯৮. দুধ প্রক্রিয়াজাত করণের উপায়কে কয়টি ভাগে ভাগ করা যেতে পারে?

ক) 2      খ) 3      গ) 4      ঘ) 5

সঠিক উত্তর: (খ)

উদ্দীপকটি পড় এবং নিচের দুইটি প্রশ্নের উত্তর দাও:

বাজার থেকে দুধ কিনে আশফাক তার সাথে ছানার পানি মিশায় ☐ কিছুদিন রেখে দিলে

তা অপনা আপনি X-যোগে পরিণত হয় ☐

৯৯. প্রাপ্ত X-এ কোন এসিড বিদ্যমান?

ক) অ্যাসকরবিক এসিড      খ) টারটারিক এসিড

গ) ল্যাকটিক এসিড      ঘ) এসিটিক এসিড

সঠিক উত্তর: (গ)

১০০. উৎপন্ন X-টিতে-

i. প্রিজারভেটিভস্ ব্যবহার করতে হবে না ☐

ii. উৎপন্ন এসিড সংরক্ষক হিসেবে কাজ করে

iii. উৎপন্ন এসিডটি pH বাড়িয়ে অণুজীব ধ্বংস করে

নিচের কোনটি সঠিক?

ক) i ও ii      খ) i      গ) ii      ঘ) iii

সঠিক উত্তর: (ক)