



eVidyaloka

To Educate - Anywhere Anytime

ಅಭ್ಯಾಸ ಪತ್ರಿಕೆಯ ಸಂಖ್ಯೆ : WT_7S_5.1_DSERT		ಕರ್ನಾಟಕ ಮಂಡಳಿ
ತರಗತಿ : 7	ವಿಷಯ : ವಿಜ್ಞಾನ	ದಿನಾಂಕ : 18/07/2021
ಅಧ್ಯಾಯದ ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ ಹಾಗೂ ಹೆಸರು : 5- ಆವುಗಳು, ಪ್ರತ್ಯಾವುಗಳು ಮತ್ತು ಲವಣಗಳು		
ಉಪ ಅಧ್ಯಾಯ : ಪೀರಿಕೆ ಮತ್ತು ಆವುಗಳು, ಪ್ರತ್ಯಾವುಗಳು ಮತ್ತು ಸೂಚಕಗಳು.		
ವಿಭಾಗ - 1		
ಪ್ರಶ್ನೆ 1	ಈ ಹೇಳಿಕೆಗಳು ಸರಿಯಾಗಿದ್ದರೆ T ಎಂದು ಅಥವಾ ತಪ್ಪಾಗಿದ್ದರೆ F ಎಂದು ಗುರುತಿಸಿ.	
(ಕ)	ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿಗೆ ರುಚಿ ಇದೆ.	
ಉತ್ತರ	T	
(ಖ)	ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಹುಳಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.	
ಉತ್ತರ	T	
ಪ್ರಶ್ನೆ 2	ಸರಿಯಾದ ಆಯ್ಕೆಯನ್ನು ಆರಿಸಿ. ಆಸಿಡ್ ಪದದ ಅರ್ಥವೇನು? ಅ) ಕಹಿ ಆ) ಸಿಹಿ ಇ) ಉಪ್ಪು ಈ) ಹುಳಿ	
ಉತ್ತರ	ಈ) ಹುಳಿ	
ಪ್ರಶ್ನೆ 3	ಬಿಟ್ಟ ಸ್ಥಳ ತುಂಬಿರಿ. ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸೂಚಕದ ಒಂದು ಉದಾಹರಣೆ _____	



eVidyaloka

To Educate - Anywhere Anytime



eVidyaloka

To Educate - Anywhere Anytime

ಉತ್ತರ	ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸೂಚಕದ ಒಂದು ಉದಾಹರಣೆ - <u>ದಾಸವಾಳ ಹೂವಿನ ದಳ</u>
ವಿಭಾಗ - 2	
ಪ್ರಶ್ನೆ 4	ಈ ವಸ್ತುಗಳ ರುಚಿಗಳನ್ನು ಕಹಿ ಅಥವಾ ಹುಳಿ ಎಂದು ಗುರುತಿಸಿ. ಕ) ಕಿತ್ತಳೆ ರಸ ಖ) ನಿಂಬೆರಸ ಗ) ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಘ) ಸೌತೆಕಾಯಿ ಇ) ದ್ರಾಕ್ಷಿ
ಉತ್ತರ	ಕ) ಕಿತ್ತಳೆ ರಸ - ಹುಳಿ ಖ) ನಿಂಬೆರಸ - ಹುಳಿ ಗ) ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ - ಹುಳಿ ಘ) ಸಾಬೂನು - ಕಹಿ ಇ) ದ್ರಾಕ್ಷಿ - ಹುಳಿ
ಪ್ರಶ್ನೆ 5	ನಿಮ್ಮ ಅನುಭವಕ್ಕೆ ಬಂದಿರುವ ವಿವಿಧ ರುಚಿಗಳನ್ನು ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ.
ಉತ್ತರ	ವಿವಿಧ ರುಚಿಗಳು ಕಹಿ, ಸಿಹಿ, ಉಪ್ಪು, ಹುಳಿ, ಒಗರು
ವಿಭಾಗ - 3	
ಪ್ರಶ್ನೆ 6	ಆಮ್ಲಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರವಾಗಿ ವಿವರಿಸಿ. ನೈಸರ್ಗಿಕ ಆಮ್ಲಗಳ ಹೆಸರುಗಳನ್ನು ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಿ. ಈ ಆಮ್ಲಗಳು ಎಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತವೆ?



eVidyaloka

To Educate - Anywhere Anytime



eVidyaloka

To Educate - Anywhere Anytime

ಉತ್ತರ	ಮೊಸರು, ನಿಂಬೆರಸ, ಕಿತ್ತಳೆರಸ ಮತ್ತು ವಿನೆಗರ್‌ಗಳ ರುಚಿ ಹುಳಿ, ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಸೇರಿಕೊಂಡಿರುವ ಆಮ್ಲ (acid) ಗಳಿಂದಾಗಿ ಈ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಹುಳಿಯಾಗಿವೆ. ಈ ಪದಾರ್ಥಗಳ ರಾಸಾಯನಿಕ ಗುಣ ಆಮ್ಲೀಯ (acidic), ಆಸಿಡ್ ಪದವು ಹುಳಿ ಎಂಬ ಅರ್ಥವಿರುವ ಆಸಿರೆ (Acere) ಎಂಬ ಲ್ಯಾಟಿನ್ ಶಬ್ದದಿಂದ ಬಂದಿದೆ. ಈ ಪದಾರ್ಥಗಳಲ್ಲಿರುವ ಆಮ್ಲಗಳು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಆಮ್ಲಗಳು. • ಅಸಿಟಿಕ್ ಆಮ್ಲ ವಿನೆಗರ್ ದಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. • ಫಾರ್ಮಿಕ್ ಆಮ್ಲ ಇರುವೆಯ ಚುಚ್ಚು ಕೊಂಡಿಯ ಸ್ರವಿಕೆಯಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. • ಲ್ಯಾಕ್ಟಿಕ್ ಆಮ್ಲ ಮೊಸರಿನಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತದೆ. • ಆಸ್ಕಾರ್ಬಿಕ್ ಆಮ್ಲ ನೆಲಿಕಾಯಿ & ಸಿಟ್ರಸ್ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತದೆ.
ಪ್ರಶ್ನೆ 7	ಪ್ರತ್ಯಾಮ್ಲಗಳು ಮತ್ತು ಸೂಚನೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರವಾಗಿ ವಿವರಿಸಿ, ಅವಶ್ಯಕ ಉದಾಹರಣೆಗಳನ್ನು ನೀಡಿ. ಈ ಪ್ರತ್ಯಾಮ್ಲಗಳು ಎಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತವೆ?
ಉತ್ತರ	ಅಡುಗೆ ಸೋಡದ ರುಚಿ ಹುಳಿಯಾಗಿಲ್ಲದ ಕಾರಣ ಅದರಲ್ಲಿ ಆಮ್ಲವಿಲ್ಲ ಎಂದರ್ಥ. ಅದರ ರುಚಿ ಕಹಿ, ಅದರ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಬೆರಳುಗಳ ನಡುವೆ ಉಜ್ಜಿದರೆ ಸಾಬೂನಿನಂತಹ (soapy) ಅನುಭವವಾಗುವುದು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕಹಿ ರುಚಿ ಇದ್ದು, ಸ್ಪರ್ಶಿಸಿದಾಗ ಸಾಬೂನಿನಂತಹ ಅನುಭವ ನೀಡುವ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯಾಮ್ಲಗಳು (base) ಎನ್ನುವರು. ಇಂತಹ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಗುಣಗಳು ಪ್ರತ್ಯಾಮ್ಲೀಯ (basic) ವಾಗಿರುವುವು. • ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಹೈಡ್ರಾಕ್ಸೈಡ್ ಸುಣ್ಣದ ತಿಳಿಯಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತದೆ. • ಅಮೋನಿಯಮ್ ಹೈಡ್ರಾಕ್ಸೈಡ್ ಕಿಟಕಿ ಶುಭ್ರಕದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. • ಸೋಡಿಯಂ ಹೈಡ್ರಾಕ್ಸೈಡ್ ಅಥವಾ ಪೊಟ್ಯಾಶಿಯಂ ಹೈಡ್ರಾಕ್ಸೈಡ್ ಸಾಬೂನಿನಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಪದಾರ್ಥವು ಆಮ್ಲೀಯ ಅಥವಾ ಪ್ರತ್ಯಾಮ್ಲೀಯ ಎಂದು ಪರೀಕ್ಷಿಸಲು ವಿಶಿಷ್ಟ ರೀತಿಯ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೂಚಕಗಳು (indicators) ಎನ್ನುವರು. ಈ ಸೂಚಕಗಳನ್ನು ಆಮ್ಲೀಯ ಅಥವಾ ಪ್ರತ್ಯಾಮ್ಲೀಯ ಪದಾರ್ಥವುಳ್ಳ ದ್ರಾವಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿದಾಗ ತಮ್ಮ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸುತ್ತವೆ. ಅರಿಶಿನ, ಲಿಟ್ಮಸ್, ದಾಸವಾಳ ಹೂವಿನ ದಳ ಇತ್ಯಾದಿಗಳು ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ದೊರೆಯುವ ಕೆಲವು ಸೂಚಕಗಳಾಗಿವೆ.



eVidyaloka

To Educate - Anywhere Anytime



eVidyaloka

To Educate - Anywhere Anytime



eVidyaloka

To Educate - Anywhere Anytime