



Konkurs nt: „Żywność ekologiczna – wybór świadomych konsumentów”

TEST WYBORU

**Zaznacz poprawne odpowiedzi, w każdym pytaniu jest podana jedna poprawna odpowiedź.
Wydrukuj rozwiązany test i prześlij na adres: PZDR WODR w powiecie konińskim, ul. Hurtowa 1, 62-510
Konin z dopiskiem KONKURS EOS.**

1. Różnice cenowe między produktami bio, a ich konwencjonalnymi odpowiednikami kształtują się w zachodniej Europie na poziomie:
 - a) około 40–80%
 - b) około 80–120%
 - c) około 120–180%

2. Różnice cenowe między produktami bio, a ich konwencjonalnymi odpowiednikami kształtują się w Polsce na poziomie:
 - a) około 50–150%
 - b) około 150–200%
 - c) około 200–300%

3. Atrybuty przypisywane żywności ekologicznej przez polskich konsumentów
 - a) zdrowa, bezpieczna, naturalna, wolna od GMO, budzi zaufanie, smaczna, wysoka wartość odżywcza
 - b) zdrowa, marketingowo rozpoznawalna, ograniczona w składzie, naturalna, wolna od GOM, prosta, budzi zaufanie, smaczna, wysoka wartość odżywcza
 - c) zdrowa, bezpieczna, naturalna, wolna od GMO i pierwiastków, prosta, smaczna, wysoka wartość odżywcza

4. Ekologiczne surowce i produkty roślinne zawierają:
 - a) o blisko 60 proc. więcej kluczowych przeciwutleniaczy i mniej toksycznego kadmu niż warzywa i owoce uprawiane konwencjonalnie
 - b) o blisko 30 proc. mniej kluczowych przeciwutleniaczy i mniej toksycznego kadmu niż warzywa i owoce uprawiane konwencjonalnie
 - c) o blisko 90 proc. więcej kluczowych przeciwutleniaczy i mniej toksycznego kadmu niż warzywa i owoce uprawiane konwencjonalnie

5. Najczęściej kupowanymi w Polsce produktami ekologicznymi są:
 - a) soki owocowe i warzywne oraz warzywa
 - b) przetwory zbożowe
 - c) zioła i herbaty

6. Produkty rolnictwa ekologicznego są droższe od ich konwencjonalnych odpowiedników, dla większości polskich konsumentów do zaakceptowania jest cena wyższa o :
- 10–25%
 - 25%-50%
 - 50-75%
7. Owoce i warzywa otrzymywane z upraw ekologicznych odznaczają się:
- niższą zawartością wody, co korzystnie wpływa na ich teksturę i wyższe stężenie substancji odpowiadających za smak
 - wyższą zawartością wody, co korzystnie wpływa na ich teksturę i wyższe stężenie substancji odpowiadających za smak
 - niższą zawartością wody, co korzystnie wpływa na ich teksturę i niższe stężenie substancji odpowiadających za smak
8. Przyprawy pochodzące z ekologicznych upraw stanowią cenne źródło antyoksydantów w racji pokarmowej człowieka, co w konsekwencji może wpływać na:
- poprawę zdrowia, a także zapobieganie chorobom, powstającym w wyniku działania wolnych rodników
 - poprawę zdrowia, a także zapobieganie chorobom, powstającym w wyniku działania związków mutagennych
 - poprawę zdrowia, a także zapobieganie chorobom, powstającym w wyniku działania związanych rodników
9. Żywność ekologiczna charakteryzuje się:
- wyższą zawartością nienasyconych kwasów tłuszczowych, niektórych witamin i innych antyoksydantów oraz niektórych mikroelementów oraz niższą zawartością pozostałości środków ochrony roślin i azotanów
 - niższą zawartością nienasyconych kwasów tłuszczowych, wyższą niektórych witamin i innych antyoksydantów oraz niektórych mikroelementów oraz niższą zawartością pozostałości środków ochrony roślin i azotanów
 - wyższą zawartością nienasyconych kwasów tłuszczowych, niektórych witamin i niektórych mikroelementów oraz niższą zawartością antyoksydantów i pozostałości środków ochrony roślin i azotanów
10. W małych główkach ekologicznej kapusty w 100 g surowca jest:
- ok. 56 mg. witaminy C, a w kapuście z upraw intensywnie nawożonych - 49 mg.
 - ok. 49 mg. witaminy C, a w kapuście z upraw intensywnie nawożonych - 96mg.
 - ok. 96 mg. witaminy C, a w kapuście z upraw intensywnie nawożonych - 49 mg.
11. Unijny znak rolnictwa ekologicznego przedstawia gwiazdki ułożone w kształt liścia na zielonym tle, co stanowi:
- co stanowi odwołanie do jego przesłania, jakim są rolnictwo i Europa
 - odwołanie do jego przesłania, jakim są zdrowie i Europa
 - odwołanie do jego przesłania, jakim są natura i Europa

12. „Zdrowa żywność” jest nazwą:

- a) żywności certyfikowanej czyli takiej, która pochodzi z gospodarstwa posiadającego dokument potwierdzający stosowanie metod produkcji zgodnych z kryteriami rolnictwa ekologicznego
- b) żywności ekologicznej, tradycyjnej i wzbogaconej witaminami
- c) stworzoną wyłącznie dla celów marketingowych i sama w sobie jest niespójna z literą prawa

13. Produkt może być oznakowany jako ekologiczny, jeżeli co najmniej:

- a) 95% masy jej składników pochodzenia rolniczego stanowią składniki ekologiczne (pod uwagę nie bierze się dodatków w postaci wody i soli kuchennej), a jego produkcja jest oddzielona w czasie i przestrzeni od żywności nieekologicznej
- b) 95% masy jej składników pochodzenia rolniczego stanowią składniki ekologiczne (pod uwagę bierze się również dodatki w postaci wody i soli kuchennej), a jego produkcja jest oddzielona w czasie i przestrzeni od żywności nieekologicznej
- c) 95% masy jej składników pochodzenia rolniczego stanowią składniki ekologiczne (pod uwagę nie bierze się dodatków w postaci wody i soli kuchennej), a jego produkcja nie musi być oddzielona w czasie i przestrzeni od żywności nieekologicznej

14. Mięso z ekologicznie chowanych zwierząt ma:

- a) korzystniejszy profil kwasów tłuszczowych i zawiera z reguły więcej CLA (sprzężonych dienów kwasu linolowego) o działaniu antyrakotwórczym i wzmacniającym odporność organizmu ludzkiego
- b) korzystniejszy profil kwasów tłuszczowych i zawiera znacznie mniej CLA (sprzężonych dienów kwasu linolowego) co zapobiega miażdżycy
- c) korzystniejszy profil kwasów tłuszczowych oraz bogactwo nasyconych kwasów tłuszczowych o działaniu antyrakotwórczym i wzmacniającym odporność organizmu ludzkiego

15. Żywność ekologiczna zawiera:

- a) ok. 48 % mniej kadmu niż konwencjonalna, co jest bardzo pozytywnym aspektem, gdyż kadm jest toksyczny, kumuluje się w nerkach i wątrobie, może powodować ostre zatrucia.
- b) ok. 48 % więcej kadmu niż konwencjonalna, co jest bardzo pozytywnym aspektem, gdyż kadm jest niezbędny do prawidłowego funkcjonowania nerek i wątroby
- c) ok. 48 % więcej kadmu niż konwencjonalna, co jest bardzo pozytywnym aspektem, gdyż kadm jest niezbędny do prawidłowego funkcjonowania układu odpornościowego

16. Produkty zawierające np. 5proc. składników pochodzenia ekologicznego, o ile nie będą zawierały żadnych innych składników rolniczych:

- a) mogą być oferowane jako produkty rolnictwa ekologicznego, przykładowo napój malinowy z zawartością 5 proc. ekologicznego soku malinowego
- b) nie mogą być oferowane jako produkty rolnictwa ekologicznego
- c) mogą pod warunkiem, że zawierają wodę mineralną i cukier trzcinowy a nie buraczany

17. Jaki procent ogółu polskich konsumentów regularnie kupuje żywność ekologiczną

- a) około 10%
- b) około 20%
- c) około 30%

18. Mleko ekologiczne zawiera o :

- a) 40 proc. więcej sprzężonego kwasu linolowego (CLA), przede wszystkim naturalnego izomeru CLA9 o działaniu przeciwnowotworowym. Jest także bogatsze w żelazo oraz silne naturalne przeciwutleniacze, takie jak witamina E i karotenoidy
- b) 40 proc. mniej sprzężonego kwasu linolowego (CLA), przede wszystkim naturalnego izomeru CLA9 który ma działanie miazdzykowe
- c) 40 proc. więcej sprzężonego kwasu linolowego (CLA), przede wszystkim naturalnego izomeru CLA9 o działaniu przeciwnowotworowym oraz mniej silnego przeciwutleniacza i tłuszczu mlekowego

19. Ekologiczne mięso ma mniejszą zawartość:

- a) dwóch nasyconych kwasów tłuszczowych (mirystynowego i palmitynowego), których spożywanie wiąże się ze zwiększonym ryzykiem zachorowania na choroby układu sercowo-naczyniowego
- b) dwóch nienasyconych kwasów tłuszczowych (mirystynowego i palmitynowego), których spożywanie wiąże się ze zwiększonym ryzykiem zachorowania na choroby układu sercowo-naczyniowego
- c) dwóch nasyconych kwasów tłuszczowych (elaidynowego i palmitoleinowego), których spożywanie wiąże się ze zwiększonym ryzykiem zachorowania na choroby układu sercowo-naczyniowego

20. Papryka pozyskana z uprawy w systemie ekologicznym zawiera istotnie więcej:

- a) białka ogółem i pełnowartościowego, witaminy C, suchej masy oraz kwasu fluorowego
- b) cukrów ogółem i redukujących, witaminy C, suchej masy oraz kwasu fluorowego
- c) cukrów ogółem i redukujących, witaminy C, suchej masy oraz flawonoidów.

„Oświadczam, że zapoznałam(-em) się z treścią regulaminu i wyrażam zgodę na zawarte w nim warunki oraz wyrażam zgodę na przetwarzanie przez organizatora danych osobowych zawartych w niniejszym formularzu na potrzeby konkursu oraz w celach informacyjnych organizatora /Ustawa z dn.29.08.1997 o ochronie danych osobowych. Dz. U. z 2016 r., poz. 922/.

Podpis uczestnika konkursu

.....

Imię i nazwisko uczestnika

Dane adresowe z telefonem

.....