

## Konkurs wiedzy nt: „Żywność ekologiczna – wybór świadomych konsumentów”

### TEST WYBORU

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

1. Najczęściej kupowanymi w Polsce produktami ekologicznymi są:
  - a) oleje
  - b) przetwory zbożowe
  - c) jaja, warzywa oraz owoce
  
2. Motywy zakupu żywności ekologicznej
  - a) jest zdrowsza, nie zawiera sztucznych dodatków, nie zawiera GMO
  - b) jest zdrowsza, jest przyjazna środowisku, nie zawiera nadmiaru mikroelementów
  - c) jest zdrowsza, jest wolna od GMO, zawiera mniej minerałów
  
3. Rośliny w gospodarstwie ekologicznym nie są stymulowane do rozwoju nawozami sztucznymi zawierają zatem:
  - a) wyższą koncentrację składników pokarmowych, wyższą koncentrację związków mineralnych w tym niezbędnych mikroelementów, niższą koncentrację innych związków czynnych biologicznie np. witamin, olejków eterycznych itp.
  - b) wyższą koncentrację składników pokarmowych, wyższą koncentrację związków mineralnych w tym niezbędnych mikroelementów, wyższą koncentrację innych związków czynnych biologicznie np. witamin, olejków eterycznych itp.
  - c) wyższą koncentrację składników pokarmowych, niższą koncentrację związków mineralnych w tym niezbędnych mikroelementów, wyższą koncentrację innych związków czynnych biologicznie np. witamin, olejków eterycznych itp.
  
4. Ekologiczne produkty pochodzące od zwierząt są wolne od antybiotyków oraz hormonów, gdyż:
  - a) ekologiczna hodowla zakazuje ich stosowania
  - b) ekologiczna hodowla ma ściśle określone normy ich stosowania
  - c) ekologiczna hodowla dopuszcza użycie tylko standaryzowanych antybiotyków oraz hormonów
  
5. Jaja od kur ekologicznych zawierają:
  - a) mniej cholesterolu, luteiny i zeaksantyny w żółtku
  - b) mniej cholesterolu oraz więcej luteiny i zeaksantyny w żółtku
  - c) mniej cholesterolu i luteiny a więcej zeaksantyny w żółtku
  
6. Żywności ekologicznej nie można utrzymywać przez zastosowanie:
  - a) delikatnej pasteryzacji (temp 50° C czas do 15 min), gdyż nie zapewni trwałości

- b) mrożenia z zastosowaniem wcześniejszego gwałtownego schłodzenia materiału (np. warzyw i owoców) w temp.  $-40^{\circ}\text{C}$  i przechowywania jej w temp. poniższej niż  $-20^{\circ}\text{C}$
  - c) sterylizacji, Ultra Wysokich Ciśnień, oraz promieniowania radioaktywnego
7. Zioła przyprawowe z produkcji ekologicznej charakteryzują się:
- a) istotnie większą zawartością suchej masy i witaminy C oraz istotnie mniejszą zawartością kwasów fenolowych ogółem i flawonoli ogółem w porównaniu do ziół konwencjonalnych
  - b) istotnie mniejszą zawartością suchej masy oraz istotnie większą zawartością witaminy C, kwasów fenolowych ogółem i flawonoli ogółem w porównaniu do ziół konwencjonalnych
  - c) istotnie większą zawartością suchej masy, witaminy C, kwasów fenolowych ogółem i flawonoli ogółem w porównaniu do ziół konwencjonalnych
8. Jabłka ekologiczne zawierają istotnie więcej:
- a) suchej masy, cukrów ogółem, kwasów organicznych, witaminy C, flawonoli i antocyjanów w porównaniu z owocami z uprawy konwencjonalnej
  - b) cukrów redukujących i odznaczają się wyższym stosunkiem zawartości cukrów do kwasów w porównaniu z owocami z uprawy konwencjonalnej.
  - c) suchej masy, cukrów ogółem, cukrów redukujących, witaminy C, flawonoli i antocyjanów oraz wyższym stosunkiem zawartości cukrów do kwasów organicznych w porównaniu z owocami z uprawy konwencjonalnej.
9. W opinii konsumentów głównym ograniczeniem zakupu żywności ekologicznej jest:
- a) mało znany system znakowania żywności ekologicznej
  - b) brak przekonania do jakości żywności ekologicznej
  - c) wyższa cena żywności ekologicznej
10. Produkt, który w 95% składa się z surowców ekologicznych oznakowany jest logiem produkcji ekologicznej – eurolisć. Znak ten jest połączeniem flagi Unii Europejskiej oraz liścia i symbolizuje:
- a) ideę zrównoważonego rozwoju
  - b) ideę przyjazny dla środowiska
  - c) ideę zrównoważonej konsumpcji
11. Marchew z upraw ekologicznych w/g Instytutu Warzywnictwa w Skierniewicach ma:
- a) wyższą o 80 proc. zawartość cukrów ogółem i wyższą o 180 proc. zawartość beta-karotenu, a niższe o 29 proc. stężenie azotanów w porównaniu z odpowiednikami w marchwi konwencjonalnej
  - b) wyższą o 8 proc. zawartość cukrów ogółem i wyższą o 18 proc. zawartość beta-karotenu, a niższe o 29 proc. stężenie azotanów w porównaniu z odpowiednikami w marchwi konwencjonalnej
  - c) wyższą o 18 proc. zawartość cukrów ogółem i wyższą o 8 proc. zawartość beta-karotenu, a niższe o 29 proc. stężenie azotanów w porównaniu z odpowiednikami w marchwi konwencjonalnej

12. W systemie produkcji ekologicznej, rośliny w pierwszym rzędzie produkują intensywnie:
- związki zawierające węgiel, jak cukry proste, złożone (glukoza, fruktoza, skrobia, celuloza) oraz inne nie zawierające azotu wtórne metabolity, jak terpenoidy, związki fenolowe, niektóre barwniki, witaminy
  - związki zawierające azot takie jak: wolne aminokwasy, białka, alkaloidy
  - związki zawierające siarkę takie jak: aminokwasy – cysteina, cystyna, metionina, tauryna oraz takie związki jak insulina, glutation, kwas liponowy, heparyna
13. Produkty zawierające 3 proc. składników pochodzenia ekologicznego (np. napój truskawkowy z zawartością 3 proc. ekologicznego soku truskawkowego), o ile nie będą zawierały żadnych innych składników rolniczych:
- nie mogą być oferowane jako „bio”
  - nie mogą być oferowane jako „bio” i jako „zdrowa żywność”
  - mogą być oferowane jako „bio”
14. Ekologiczne truskawki po kilku dniach obeschną, ale nie zgniją jak konwencjonalne
- dzięki wyższej zawartości witaminy C, naturalnego konserwantu,
  - dzięki wyższej zawartości mikroelementów warunkujących dobre przechowanie
  - dzięki wyższej zawartości azotanów konserwujących w sposób naturalny surowce ekologiczne
15. Zgodnie z przepisami produkt może być oznakowany jako ekologiczny, jeżeli:
- co najmniej 95% masy to składniki ekologiczne (łącznie z wodą i solą kuchenną)
  - co najmniej 95% masy to składniki ekologiczne (oprócz wody i soli kuchennej)
  - co najmniej 95% masy to składniki ekologiczne (oprócz wody, soli kuchennej i cukru)
16. Udział żywności ekologicznej w unijnym rynku (średnio) wynosi około 4%, w polskim rynku spożywczym kształtuje się na poziomie:
- 0,3% - 0,5%,
  - 0,6% - 1%
  - 1,1% - 2%
17. Żywność oznakowana zielonym listkiem nie jest konserwowana dwutlenkiem siarki, co ma znaczenie szczególnie w przypadku:
- konserw mięsnych
  - suszonych owoców i produktów je zawierających (musli, owsianki, batony z bakaliami)
  - przetworów mlecznych
18. Mleko produkowane przez krowy w systemie ekologicznym w porównaniu z mlekiem od krów z chowu konwencjonalnego zawiera:
- więcej suchej masy, tłuszczu, wapnia i witaminy C oraz ma z reguły niższy poziom sprzężonego kwasu linoleinowego
  - mniej suchej masy, tłuszczu, wapnia i witaminy C oraz ma z reguły wyższy poziom sprzężonego kwasu linoleinowego

- c) więcej suchej masy, tłuszczu, wapnia i witaminy C oraz ma z reguły wyższy poziom sprzężonego kwasu linoleinowego

19. W trakcie ekologicznego przetwarzania dopuszczonych jest tylko 26 naturalnych dodatków do żywności oraz 18 substancji wspomagających. Dla porównania, w przetwórstwie konwencjonalnym stosuje się:

- a) ponad 400 substancji o charakterze dodatków do żywności, z czego większość to substancje otrzymane syntetycznie
- b) ponad 500 substancji o charakterze dodatków do żywności, z czego większość to substancje otrzymane syntetycznie
- c) ponad 600 substancji o charakterze dodatków do żywności, z czego większość to substancje otrzymane syntetycznie

20. Przepisy ekologiczne wykluczają stosowanie metod przetwarzania, które mogą zmieniać naturę danego produktu, zalecając staranne przetwarzanie żywności przy wykorzystaniu:

- a) metod mechanicznych, termicznych i fermentacyjnych
- b) promieniowania jonizującego, kwasów organicznych, baktofugacji
- c) wysokiego ciśnienia, promieniowania nadfioletowego, kwasów nieorganicznych

*„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 dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1000) oraz na podstawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych art 6. pkt 1.a) /.*

Podpis uczestnika konkursu

.....

Imię i nazwisko .....

Dane adresowe z telefonem .....

.....