

Biologia III - 17

Zanieczyszczenia żywności i ich wpływ na zdrowie człowieka.

Poziom trudności: Średni

1. Jedną z najważniejszych dróg, przez którą dostają się do organizmu szkodliwe substancje chemiczne jest:

- A - przewód pokarmowy
 - B - jelita
 - C - powietrze
 - D - woda
-

2. Gdzie gromadzą się wszelkiego rodzaju zanieczyszczenia środowiskowe, pojawiające się na każdym z etapów piramidy troficznej?

- A - w pokarmie
 - B - w powietrzu
 - C - w jelitach
-

3. Produkty, które są przyjmowane przez człowieka, zawierają bardzo duże ilości różnego rodzaju zanieczyszczeń:

- A - biologicznych
 - B - chemicznych
 - C - toksycznych
 - D - wszystkie odpowiedzi są poprawne
-

4. Wartość żywności zależy od takich czynników, jak:

- A - stan środowiska przyrodniczego oraz warunków i metod pozyskiwania surowców
 - B - przetwarzania i przechowywania
 - C - transportu i ogólnych zasad higieny
 - D - wszystkie odpowiedzi są poprawne
-

5. Skażenia występujące w naszym pożywieniu najczęściej pochodzą z:

- A - ziemi (poprzez nieodpowiednie nawożenie), z wody (przez zalegające ścieki) i z powietrza (pyły, spaliny)
 - B - śladowych ilości antybiotyków (w wyniku leczenia zwierząt hodowlanych)
 - C - środków ochrony roślin (stosowanych w opryskach)
-

- D - wszystkie odpowiedzi są poprawne
-

6. Przyczyną skażenia żywności są substancje dodawane do produktów podczas procesów technologicznych związanych z jej obróbką, które mają na celu:

- A - podnieść walory smakowo-zapachowe
 - B - przedłużyć termin ważności (konserwanty)
 - C - poprawić wygląd produktów (barwniki)
 - D - wszystkie odpowiedzi są poprawne
-

7. Ile w Polsce wyróżniamy grup substancji dodatkowych, które możemy spotkać w produktach żywnościowych?

- A - 14
 - B - 7
 - C - 21
 - D - 28
-

8. Substancje dodatkowe, które możemy spotkać w produktach żywnościowych to:

- A - barwniki, środki zapachowe, rozpuszczalniki, środki konserwujące, wzbogacające i słodzące
 - B - przeciwutleniacze i synergenty, kwasy, zasady i sole
 - C - środki stabilizujące, emulgujące, zagęszczające i klarujące, rozpuszczalniki ekstrakcyjne, środki wzmacniające smak i zapach
 - D - wszystkie odpowiedzi są poprawne
-

9. Niebezpieczne substancje dodatkowe oznacza się symbolem:

- A - "E" wraz z odpowiednim zapisem cyfrowym
 - B - "I" wraz z odpowiednim zapisem cyfrowym
 - C - "D" wraz z odpowiednim zapisem cyfrowym
 - D - "K" wraz z odpowiednim zapisem cyfrowym
-

10. Jakie zastosowanie ma barwnik żółty E 104?

- A - barwienie słodczy
 - B - konserwant
 - C - nasączenie powierzchni owoców
 - D - wszystkie odpowiedzi są poprawne
-

11. Jakie zastosowanie ma kompleks miedziowy E141?

- A - barwienie słodczy
 - B - konserwant
 - C - nasączenie powierzchni owoców
 - D - wszystkie odpowiedzi są poprawne
-

12. Jakie zastosowanie mają estry kwasu hydroksybenzoesowego i ich sole, E214, E219?

- A - konserwanty
 - B - barwienie słodczy
 - C - nasączenie powierzchni owoców
-

13. Jakie zastosowanie ma barwnik siarki E220?

- A - konserwant
 - B - barwienie słodczy
 - C - nasączenie powierzchni owoców
-

14. Jakie zastosowanie ma dwufenyl E230?

- A - nasączenie powierzchni owoców
 - B - barwienie słodczy
 - C - konserwant
-

15. Jakie zastosowanie mają fenylofenole E231, E232?

- A - nasączenie powierzchni owoców
 - B - barwienie słodczy
 - C - konserwant
-

16. Jakie zastosowanie ma azotyn sodowy E250?

- A - konserwant
 - B - nasączenie powierzchni owoców
 - C - barwienie słodczy
-

17. Jakie zastosowanie ma przeciwutleniacz E310?

- A - konserwant
 - B - barwienie słodczy
 - C - nasączenie powierzchni owoców
-

18. Jakie działanie szkodliwe wywołuje barwnik żółty E104?

- A - zaburzenie mięśnia sercowego i wątroby, niedokrwistość
 - B - uszkodzenie nerek, rozpad krwi
 - C - zmiany skórne, skurcze oskrzeli, nieżyty nosa, rakotwórcze
-

19. Jakie działanie szkodliwe wywołuje kompleks miedziowy E141?

- A - uszkodzenie nerek, rozpad krwi
 - B - zaburzenia mięśnia sercowego i wątroby, niedokrwistość
 - C - zmiany skórne, skurcze oskrzeli, nieżyty nosa, rakotwórcze
-

20. Jakie działania szkodliwe wywołują estry kwasu hydroksybeznosowego i ich sole, E214, E219?

- A - zmiany skórne, skurcze oskrzeli, nieżyty nosa, rakotwórcze
 - B - uczulenia i zatrucia pokarmowe
 - C - choroby oczu, błon śluzowych, powoduje wymioty i zmęczenie
-

21. Jakie działania szkodliwe wywołuje barwnik siarki E220?

- A - uczulenia i zatrucia pokarmowe
 - B - rakotwórcze, drażnią oczy, błony śluzowe, wywołując alergię
 - C - zaburzenia ciśnienia, duszności, skrajnie może wywołać zgon
-

22. Jakie działanie szkodliwe wywołuje dwufenyl E230?

- A - choroby oczu, błon śluzowych, powoduje wymioty i zmęczenie
 - B - uczulenia i zatrucia pokarmowe
 - C - zaburzenia ciśnienia, duszność, skrajnie może wywołać zgon
-

23. Jakie działanie szkodliwe wywołują fenyfenole E231, E232?

- A - rakotwórcze, drażnią oczy, skórę, błony śluzowe, wywołując alergię
-

- B - zaburzenie mięśnia sercowego i wątroby, niedokrwistość
 - C - uszkodzenie nerek, rozpad krwi
-

24. Jakie działanie szkodliwe wywołuje azotyn sodowy E250?

- A - zaburzenia ciśnienia, duszność, skrajnie może wywołać zgon
 - B - powoduje uczulenia
 - C - uszkodzenie nerek, rozpad krwi
-

25. Jakie działanie szkodliwe wywołuje przeciwutleniacz E310?

- A - powoduje uczulenia
 - B - zaburzenia ciśnienia, duszność, skrajnie może wywołać zgon
 - C - zmiany skórne, skurcze oskrzeli, nieżyty nosa, rakotwórcze
-

26. Konserwanty niedopuszczalne do stosowania w Polsce to:

- A - E102, E120, E122, E123, E127, E161, E170, E173, E180, E320
 - B - E104, E141, E214, E219, E220, E230, E231, E232, E250, E310
 - C - E104, E102, E141, E120, E214, E122, E219, E123, E232, E320
-

27. Najistotniejszym sposobem przeciwdziałania chemizacji żywności jest:

- A - preferowanie rolnictwa ekologicznego
 - B - produkowanie żywności o bardzo wysokiej jakości
 - C - wszystkie odpowiedzi są poprawne
-

28. Metodami przeciwdziałania chemizacji żywności powinny stać się:

- A - wprowadzenie agrotechniki, stosowanie nawożenia organicznego i płodozmianu, wykorzystanie naturalnych metod upraw i preparatów biologicznych, dążenie do zachowania równowagi przyrodniczej oraz wykorzystanie odnawialnych źródeł energii
 - B - preferowanie typu rolnictwa integrowanego, preferowanie środków ochrony roślin o szybkiej biodegradacji, wykorzystywanie preparatów naturalnych, minimalne korzystanie z nawozów mineralnych oraz stosowanie stref ochronnych
 - C - lokalizacja upraw z dala od dróg i zakładów przemysłowych, dokładne mycie produktów spożywczych, ograniczenie stosowania substancji chemicznych oraz stosowanie się do zasad BHP w kwestii odpowiedniego
-



- przechowywania, transportu i opakowywania żywności
- D - wszystkie odpowiedzi są poprawne
-



Biologia III - 17

Zanieczyszczenia żywności i ich wpływ na zdrowie człowieka.

Poziom trudności: Średni

Karta odpowiedzi

1. A
2. A
3. D
4. D
5. D
6. D
7. A
8. D
9. A
10. A
11. A
12. A
13. A
14. A
15. A
16. A
17. A
18. A
19. A
20. A
21. A
22. A
23. A
24. A
25. A
26. A
27. C
28. D