

# Marnotrawstwo żywności związane z dietą o wyższej jakości

22 kwietnia 2018

Przeciętny Amerykanin marnuje każdego dnia niemal 0,5 kilograma pożywienia. Ilość pożywienia, jakie wyrzuca do śmieci, zależy od diety. Jak wynika z badań przeprowadzonych przez naukowców z Departamentu Rolnictwa, University of Vermont i University of New Hampshire, w latach 2007-2014 w USA wyrzucano do śmieci 150 000 000 ton pożywienia dziennie. Odpowiada to rocznej produkcji z 12 000 000 hektarów (7% ziemi uprawnej w USA) i zmarnowanie 16 miliardów metrów sześciennych wody użytej do podlewania. Zmarnowana żywność odpowiada 30% kalorii spożywanych codziennie przez Amerykanów.

Naukowcy zauważyli pewien paradoks. Większość ludzi chce odżywiać się lepiej, spożywają więc więcej warzyw i owoców. I to właśnie takie diety o wyższej jakości wiążą się z większym marnowaniem jedzenia.

Uczni podzielili badanych na 22 grupy w zależności od spożywanej diety. Okazało się, że tam, gdzie dieta składała się głównie z warzyw i owoców marnowano aż 39% produktów. Następne na liście marnotrawstwa były produkty mleczne (17%), a najmniej marnowano mięsa i produktów mięsnych (14%). Diety wyższej jakości składają się z większej ilości warzyw i owoców, które są marnowane w większych ilościach niż inne rodzaje pożywienia. Zdrowe odżywianie się jest ważne i niesie ze sobą wiele korzyści, ale musimy tutaj odpowiedzialnie myśleć o marnowaniu żywności, mówi profesor Meredith Niles z University of Vermont.

Do zapewnienia żywności osobom zdrowiej odżywiającym się potrzeba mniej terenów uprawnych, jednak więcej wody i

pestycydów. Jeśli marnujemy dużo warzyw i owoców, marnujemy też tę wodę i środki chemiczne. „Większość badań koncentruje się na związku pomiędzy dietą a emisją gazów cieplarnianych. Nasze badania są pierwsze, w których pod uwagę wzięto inny ważny czynnik związany z dietą – marnowanie pożywienia” – dodaje Niles. Do wyprodukowania zmarnowanej żywności użyto ponad 350 000 ton pestycydów i ponad 800 000 ton nawozów sztucznych. To nie tylko generuje wysokie koszty, ale stanowi poważne obciążenie dla środowiska naturalnego.

Zdaniem naukowców, kluczowym elementem prowadzącym do zmniejszenia marnotrawstwa warzyw i owoców byłaby edukacja dotycząca prawidłowego przechowywania tych produktów oraz nauczanie ludzi, jaka jest różnica pomiędzy uszkodzeniem a psuciem się owocu.

Źródło: [KopalniaWiedzy.pl](http://KopalniaWiedzy.pl)