

# A MINDENKI SZÁMÁRA ELÉRHETŐ ÉS MEGFIZETHETŐ EGÉSZSÉGES TÁPLÁLÉK FENNTARTHATÓ ELŐÁLLÍTÁSA



Foto: UNILEVER/AM, AGFPI

A növénytermesztés óriási utat tett meg az elmúlt száz év során. A fajták tökéletesítésének, az öntözési módszerek, a trágyák és a növényvédelem fejlődésének köszönhetően megnőtt a terméshozam. Ugyanez az idő alatt, vagyis a huszadik század kezdete óta azonban bolygónk lakóinak száma csaknem megnégyesződött<sup>1</sup>.

A népesség további várható növekedését figyelembe véve, a tudósok szerint 2030-ig a világ vízszükséglete 30%-kal<sup>2</sup>, az energiaigény 50%-kal<sup>3</sup>, a globális táplálékszükséglet pedig ugyancsak 50%-kal<sup>4</sup> emelkedik majd.

Kontinensünk jövőbeli folyamatos táplálékellátásának biztosítása egyre sürgetőbb témává válik. Az egyes országok kormányai, meghatározva az elkövetkező két évtizedre vonatkozó, étellel kapcsolatos prioritásokat, a következő területeket emelték ki:

- Tápérték és egészséges táplálkozás
- Az élelem pazarlásának kezelése
- Fenntartható termelés és fogyasztás, szén-dioxid-lábnyom
- Elérhetőség, megfizethetőség és a fogyasztók és az élelem közötti kapcsolat felújítása

A zöldségfeldolgozó ágazat elébe állt a kihívásnak, és talált néhány megoldást.

## 1 TÁPLÁLÉK – A FELDOLGOZOTT ZÖLDSÉG ELŐNYEI

Az európai országok zömében továbbra is alacsony a zöldségfogyasztás. A gyümölcs- és zöldségbevitel gyakran a WHO (Egészségügyi Világszervezet) által javasolt minimális, napi 400 grammos szintet sem éri el.

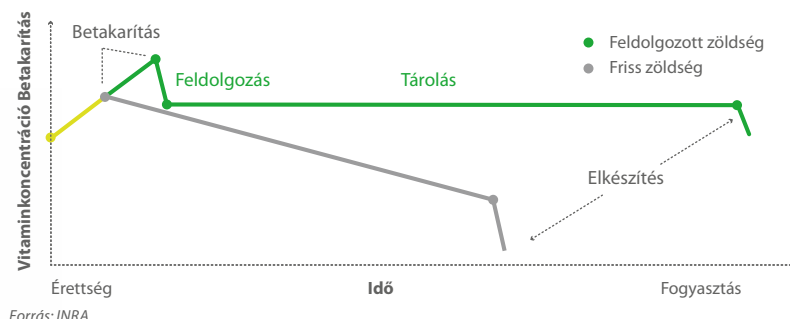
A zöldség közvetlenül a leszedése után tartalmazza a legtöbb vitamint és ásványi anyagot; ezután folyamatosan csökken a benne lévő tápanyag- és vitaminmennyiség, ezáltal pedig a zöldség minősége is.

Ha viszont a zöldséget röviddel a betakarítást követően, legérettebb fázisában lefagyaszttjuk vagy konzerváljuk<sup>5</sup>, azzal jelentős részben megőrizhetők tápanyagai és vitaminjai. A fagyasztott vagy konzervált zöldség jól kiegészíti a friss terményeket, létfontosságú szerepet töltve be az egészséges táplálkozás terén, és megfelelően a „napi öt” elvnek.

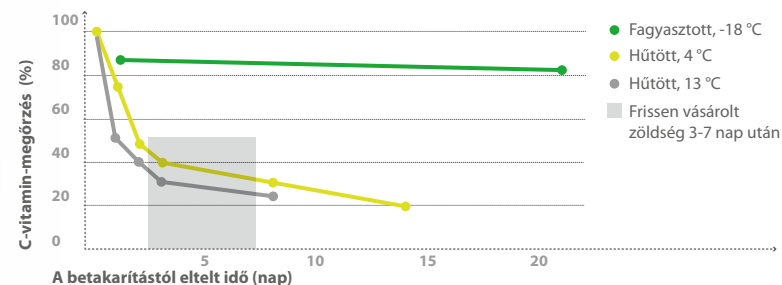
**Andre Huyghebaert, a Genti Egyetem Élelmiszer-biztonsági és -minőségi Intézetének nyugalmazott professzora, a Biztonságos Tápláléklánc Belga Szövetségi Hivatala Tudományos Bizottságának elnöke a következőket mondja:**

*„Bár gyakran találkozunk a »friss zöldség« megjelöléssel, a gyakorlat azt mutatja, hogy a boltok polcain fellelhető termények nem mindig felelnek meg ennek a jelzőnek. Tudományos kutatások bizonyítják, hogy a fagyasztott és konzervált zöldség gyakran jobban megőrzi tápanyagait, mint a boltokban vásárolt áru nagy része. Ebből következik tehát, hogy a fagyasztott és konzervált zöldség nagymértékben hozzájárul napi alapvető tápanyagbevitelünk biztosításához.”*

Az INRA által kidolgozott független tanulmány<sup>6</sup> mind a friss, mind a feldolgozott zöldség esetében nyomon követte a vitaminok útját a betakarítástól a kiskereskedőig:



A zöldbab C-vitamin-tartalmát vizsgálva, a hűtött friss és a fagyasztott zöldség közötti különbség a következőképpen alakul:



<sup>1</sup> az ENSZ Gazdasági és Szociális Hivatala, 2008

<sup>2</sup> Nemzetközi Élelmiszer-politikai Kutatóintézet – IFPRI

<sup>3</sup> Nemzetközi Energiaügynökség – IEA

<sup>4</sup> az ENSZ Élelmiszeri és Mezőgazdasági Szervezete – FAO

<sup>5</sup> A konzerválás mind a fémdobozos, mind az üveges tartósítást magában foglalja

<sup>6</sup> INRA (Francia Állami Mezőgazdasági Kutatóintézet): Expertise scientifique “Les fruits et légumes dans l’alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation” (2007) [www.inra.fr](http://www.inra.fr)

## 2 AZ ÉLELMISZER PAZARLÁSA

Egyesült Királyság Tudományos Kormányhivatala  
"Az élelmiszerek és a gazdálkodás jövője" 2011

"Becslések szerint a világban megtermelt élelmiszer mintegy 30%-a hulladékká válik, még mielőtt elérne a fogyasztóhoz. Ez a szám egyes becslések szerint akár az 50%-ot is elérheti."

### A FAGYASZTOTT ÉS KONZERVÁLT ZÖLDSÉG SEGÍTHET AZ ÉLELEM PAZARLÁSÁNAK CSÖKKENTÉSÉBEN:

#### 1. A zöldség használhatatlan részeinek eltávolítása közvetlenül a termesztés helyén

A fagyasztásra vagy konzerválásra szánt zöldség feldolgozásának első fázisa az esetek többségében közvetlenül a földeken zajlik a betakarítás során (a zöldborsót kifejtik hüvelyéből, a répa végét levágják, a karfiol rózsáit lemetszik a torzsáról, eltávolítják a leveleket). Az eltávolított, fogyasztásra nem alkalmas részek a földeken maradnak, és bomlásukkal tápanyagokkal gazdagítják a termőtalajt.

A feldolgozóüzembe érve azonnal eltávolítanak minden további felesleges részt, hogy takarmányként vagy komposztálásra használják fel, illetve – egyre nagyobb mértékben – energiát állítsanak elő belőle a biogáztermelő üzemekben.

Mire a fogyasztóhoz ér, a növény valamennyi használhatatlan elemét eltávolították már; a boltba és az otthonokba már csak fagyasztható részek kerülnek.

#### 2. A tárolási veszteség megelőzése az élelmiszerláncban

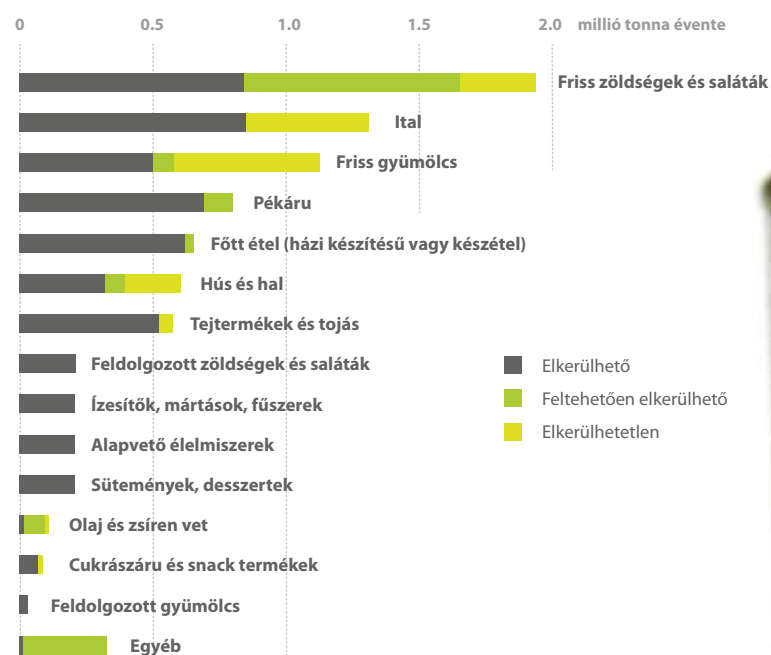
A fagyasztott vagy konzervált élelmiszer nagy részét a betakarítás napján dolgozzák fel (a borsót többnyire két és fél órán belül), így nem keletkezik veszteség, mivel a termék minősége nem romlik a gyártónál, az eladónál vagy a felhasználónál történő tárolás során.

#### 3. Az otthoni veszteségek csökkentése

A veszteségek nagy része otthon keletkezik – a megvásárolt élelem egy harmada a szemétként végzi<sup>7</sup>, gaat een groot deel bij de consument thuis verloren.

A fagyasztott és konzervált zöldség tisztítva és felvágva érkezik, vagyis az előkészítés során nem keletkezik veszteség, hosszú ideig eltartható, a kívánt időben és módon használható fel, könnyen adagolható, vagyis nem csökken a minősége, és ezáltal az értéke.

Az élelmiszer- és itálpazarlás mennyisége 2009 - ben az Egyesült Királyságban (összesen 8,3 millió tonna), kategóriánként



Forrás: Household Food and Drink Waste in the UK, WRAP, 2009

<sup>7</sup> A WRAP jelentése az élelmiszer-pazarlásról, 2008. április



### 3 FENNTARTHATÓ TERMELÉS ÉS FOGYASZTÁS; SZÉN-DIOXID-LÁBNYOM

#### Szezonális termelés

A fagyasztott és konzervált zöldség szezonálisan, szabadföldön termesztett, napérlelte, optimális termesztési idejű terményekből származik. Az esetek zömében ezek a vetésforgós gazdálkodás értékes váltónövényei.

#### Helyi termelés

A zöldségkonzerváló üzemek szinte mindig a feldolgozott növények termesztésére szolgáló földterületek közelében helyezkednek el.



**PROFEL**

European Association of Fruit and Vegetable Processors  
Boulevard Saint-Michel 77-79, B-1040 Brussels, Belgium  
Telefon: +32 (0)2 740 29 68, Fax +32 (0)2 732 51 02  
profel@agep.eu, [www.profel-europe.org](http://www.profel-europe.org)  
[www.easyvegetables.com](http://www.easyvegetables.com)

#### A termelés során keletkező CO<sub>2</sub>-kibocsátás

Ipari tanulmányok egész sorának számításai szerint a zöldségfeldolgozás során keletkező szén-dioxid-kibocsátás körülbelül 0,7 kg a végtermék egy kilogrammjára számolva<sup>8</sup>. Ezzel a feldolgozott zöldségek előállítását az élelmiszeripar legkisebb mennyiségű szén-dioxidot kibocsátó ágazatai közé tartozik.

Átlagos európai CO<sub>2</sub>-kibocsátás különféle élelmiszerek esetén<sup>9</sup>:

- Marhahús - kilogrammonként 22,1 kg CO<sub>2</sub>
- Sertéshús - kilogrammonként 7,5 kg CO<sub>2</sub>
- Baromfihús - kilogrammonként 4,9 kg CO<sub>2</sub>
- Tej - kilogrammonként 1,4 kg CO<sub>2</sub>



### 4 ELÉRHETŐSÉG ÉS MEGFIZETHETŐSÉG

#### Elérhető, megfizethető és hozzáférhető

A mindenki számára megfizethető fagyasztott és konzervált zöldség kitűnő minőségű, tápláló szezonális terményeket biztosít az év minden szakában, remek ellenértéket biztosítva ezáltal a fogyasztók pénzéért.

Egy 2007-es INRA-tanulmány<sup>10</sup> megállapította, hogy a feldolgozott zöldség eladási árának növekedése az 1960 és 2005 közötti időszakban 40%-kal elmaradt az élelmiszerárak átlagos növekedésétől.

#### Felismerés és jobb kommunikáció

Számos európai kormány, kereskedő és fogyasztó még ma sincs tisztában a fagyasztott és konzervált zöldség kínálta lehetőségekkel, melyeket ez versenyképes árú, széles skálájú élelmiszerként kínál:

- kisebb mértékű környezeti hatás
- szezonális feldolgozás
- nagy tápérték – jelentős hozzájárulás a táplálkozás minőségének javításához

Ezt nagyobb mértékben szem előtt kell tartani a jövőbeni politikai kezdeményezések és nyilvános kommunikációs kampányok során, hogy ez a kihívásokkal küzdő ágazat láthatóbbá, elfogadottabbá váljék.

<sup>8</sup> SamenAz adatokat cégek szolgáltatták abban az esetben, ha nem volt hozzáférhető nemzetközi vagy állami szervektől, esetleg független szervezetektől származó nyilvános adat  
<sup>9</sup> Bron:Forrás: European Commission Joint Research Centre, Evaluation of the livestock sector's contribution to the EU greenhouse gas emission [http://ec.europa.eu/agriculture/analysis/external/livestock-gas/exec\\_sum\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/analysis/external/livestock-gas/exec_sum_en.pdf)

<sup>10</sup> INRA (Francia Állami Mezőgazdasági Kutatóintézet): Expertise scientifique "Les fruits et légumes dans l'alimentation. Enjeux et déterminants de la consommation" (2007) [www.inra.fr](http://www.inra.fr)