

Tiedote 17.2.2010

Millainen pakkaus vähentää tuotteiden ympäristökuormitusta?

Keittiön roskapönttö täyttyy mitä erilaisimmista pakkauksista: on muovia, paperia, kartonkia ja erilaisia yhdistelmäateriaaleja. Biohajoavaa kai? Kuluttaja voi vain arvailla, millaisia ympäristövaikutuksia hänen ostamiensa tuotteiden pakkauksilla on.

Nyt MTT, VTT, Pakkaustutkimus – PTR, Lappeenrannan teknillinen yliopisto sekä Aalto Yliopisto ovat yhdistäneet osaamisensa tilanteen parantamiseksi ja epätietoisuuden poistamiseksi. FutupackEKO2010–hankkeen tavoitteena on vähentää pakattavien tuotteiden ympäristövaikutuksia hyvin suunniteltujen pakkausten avulla ja siten parantaa pakkausten käytön hyväksyttävyyttä.

KOKO TOIMITUSKETJULLE TIETOA

Vuoden 2009 alussa käynnistyneessä tutkimuksessa selvitetään pakkausten ja eri pakkausmateriaalien merkitystä tuotteiden toimitusketjun ympäristökuormitukseen. Ketjun kaikkia vaiheita tarkastellaan elinkaarinäkökulmasta. Tekeillä on kestävä kehitys edistäviä sekä yritysten päätöksentekoa ja pakkaussuunnittelua tukevia arviointi- ja suunnittelumenetelmiä, joilla pakkausten ekologisuutta pystytään optimoimaan.

Pakkauksia ja pakkausmateriaaleja valmistavalle sekä pakkaavalle teollisuudelle on tärkeää, että se pystyy ottamaan huomioon kestävä kehityksen jo pakkausten suunnitteluvaiheessa. Hanke tuottaa juuri tätä osaamista ja tietopohjaa, mikä puolestaan tuo kilpailuetua yrityksille.

Ekologisen pakkauksen löytämiseksi tutkijat selvittävät yhteistyössä elintarvike- ja pakkausteollisuuden kanssa kolmen suomalaisen elintarvikkeen, vaihtoehtoisten pakkaustyyppien ja niiden hyötykäyttövaihtoehtojen ympäristövaikutukset. Tutkittavina tuotteina ovat ruispalaleipä, kokolihaleikkele sekä jogurtti ja vastaavat tuotteet, kuten soijapohjainen soygurt.

TOIMIVA JA OIKEANKOKOINEN PAKKAUS PIENENTÄÄ HÄVIKKIÄ

Pakkausten ympäristökuormaa saatetaan usein luulla suuremmaksi kuin se onkaan. Useimmissa tapauksissa pakkauksen valmistuksen osuus tuotteen ympäristövaikutuksista on vähäinen. Hyvin suunniteltujen pakkausten avulla voidaan pienentää tuotehävikkiä ja näin olennaisesti vähentää tuotteiden ympäristökuormitusta, korostaa hankkeen johtaja, vanhempi tutkija Juha–Matti Katajajuuri MTT:stä.

Hankkeessa toteutetun kuluttajakyselyn mukaan tutkittujen tuoteryhmien hävikin arvioitiin olevan 1 – 4 prosentin luokkaa. Prosentuaalisesti suurimmat ruokahävikit olivat nuorissa ikäluokissa ja sinkkotalouksissa.

Vastaavankaltaisissa ulkomaisissa tutkimuksissa kotitalouksien keskimääräinen ruokahävikki on tyypillisesti kymmenen prosentin luokkaa ja selvästi ylikin. Suomessakin osalla kuluttajista hävikki nousee jopa 10 – 20 prosenttiin, vaikka kyselyssä ei ole mukana kotitalouksissa eniten poisheitettäviä ruokia, kuten vihanneksia, hedelmiä, vaaleaa leipää tai aterioista jääviä ruokatahteita, Katajajuuri vertailee.

Kuluttajakyselyn toteutti Research Insight Finland Oy marras–joulukuussa 2009 ja siihen vastasi yhteensä 557 kotitalouden ruokaostoksista vastaavaa kuluttajaa.

Suomessa tullaan seuraavaksi toteuttamaan laaja tutkimus koko elintarvikeketjun ruokahävikkeistä – tuotannosta kuluttajan lautaselle asti.

FutupackEKO2010–tutkimuksen Tuotteen kokonaisympäristövaikutusten vähentäminen pakkauksia kehittämällä ympäristömyönteisyys pakkaussuunnittelun välineenä rahoittaa Tekes yhdessä pakkausmateriaaleja ja pakkauksia valmistavien ja käyttävien yritysten kanssa. Mukana tutkimuksessa ovat Borealis Polymers, Fazer Leipomot, HK Ruokatalo, Inex Partners, M–Real, Nokia, Pakkausalalan ympäristörekisteri PYR, Pyroll, Raisio, StoraEnso, Suomen Aaltopahviihdistys ja UPM Raflatac.

Lisätietoja:

hankkeen vastuullinen johtaja, vanhempi tutkija Juha–Matti Katajajuuri, MTT
puh. 050 359 9772, juha-matti.katajajuuri@mtt.fi
www.mtt.fi/futupack

MTT (Maa– ja elintarviketalouden tutkimuskeskus) on johtava maatalous– ja elintarviketutkimusta sekä maatalouden ympäristöntutkimusta tekevä laitos. Tutkimusalojamme ovat bioteknologia– ja elintarviketutkimus, kasvintuotanto, kotieläintuotanto, talous, teknologia ja ympäristö. Tuotamme ja välitämme tieteellistä tutkimustietoa sekä kehitämme ja siirrämme teknologiaa koko maatalous– ja elintarvikesektorille. Lisätietoja www.mtt.fi