Tiedote 17.10.2007

Pakkausten ympäristövaikutukset pieniä, hukkaan menevän ruoan suuria

Kotitalouksissa hukkaan menevän ruoan aiheuttama ympäristökuormitus on moninkertainen verrattuna ruokapakkausten muodostamaan kuormitukseen. Hyvin suunniteltujen pakkausten avulla voidaan tuntuvasti vähentää kulutuksen ympäristöpäästöjä, sillä hyvän pakkauksen ansiosta ruokaa menee vähemmän hukkaan.

MTT:n (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus) Foodchain-hankkeissa on tutkittu elintarvikkeiden ympäristövaikutuksia tuotteiden elinkaaren eri osissa.

Jopa kolmannes kulutuksen ympäristövaikutuksista tulee ruoasta. Yksityisen kulutuksen aiheuttamasta ilmastonmuutosvaikutuksestakin ruoan kulutus ja tuotanto haukkaavat noin neljänneksen.

– Useimmille tutkituille elintarvikkeille, kuten juustolle, broilerille, kurkulle ja juustokermaperunoille, pakkauksen osuus tuotteen kokonaisympäristövaikutuksista on puolesta prosentista kahteen prosenttiin, kertoo vanhempi tutkija Juha-Matti Katajajuuri MTT:stä.

Poikkeuksena ovat lähinnä juomatuotteet, joiden yksi keskeinen raaka-aine on vesi. Esimerkiksi keskiolut on ääripään esimerkki niistä tuotteista, joissa myös pakkauksen osuus tuotejärjestelmän ympäristövaikutuksista on suhteellisesti suurempi. Pakkauksen osuus on oluen tuotantoketjun kokonaisvaikutuksista jopa noin 20 %.

JOPA 10% RUOASTA MENEE HUKKAAN

Kotitalouksissa syntyvän syötäväksi kelpaavan ruokajätteen määrä on tänä päivänä jopa jonkin verran suurempi kuin ruokapakkauksista syntyvän jätteen määrä. Syötäväksi kelpaavaa ruokaa haaskataan useita prosentteja, enimmillään noin kymmenen prosenttia. Hukkaan menevän ruokaosuuden tuotannon ilmastonmuutos- ja rehevöitymisvaikutukset ovat moninkertaiset suhteessa elintarvikkeiden pakkauksiin verrattuna.

Toimivilla pakkauksilla pyritään välttämään kriittisempää jätettä, eli turhaa ruoantuotantoa ja sen ympäristövaikutuksia. Useimmissa tapauksissa jo pienehkökin tuotehävikin lisääntyminen
aiheuttaa enemmän haitallisia ympäristövaikutuksia kuin mitä kunnollisen pakkausten valmistuksesta vastaavasti aiheutuu.

– Pakkaussuunnittelulla tulisi tähdätä siihen, että pakkaus suojaa tuotetta riittävän pitkään eikä päästä tuotetta missään vaiheessa rikkoontumaan ja pilaantumaan, selittää Katajajuuri.

Mikäli poisheitettyä ruokaa ei vieläpä lajitella oikein ja kompostoida, niin kaatopaikalla syntyy ruokajätteestä ja kuitupakkauksistakin lisäksi metaania, joka on yli 20 kertaa voimakkaampi kasvihuonekaasu kuin hiilidioksidi.

Lisätietoja:
Vanhempi tutkija Juha-Matti Katajajuuri, MTT, puh. 050 3599 772, juha-matti.katajajuuri@mtt.fi
www.mtt.fi/foodchain
www.ymparisto.fi/mittatikku

MTT (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus) on johtava maatalous- ja elintarviketutkimusta sekä maatalouden ympäristöntutkimusta tekevä laitos. Tutkimusalojamme ovat biologia, bioteknologia, teknologia ja talous. MTT tuottaa ja välittää tieteellistä tutkimustietoa sekä kehittää ja siirtää teknologiaa koko maatalous- ja elintarvikesektorille. Lue meistä lisää osoitteessa: www.mtt.fi