

Az ENSZ tagállamai a fenntartható fejlődési célok megvalósításán dolgoznak a FAO és más nemzetközi szervezetek támogatásával. A szervezet optimista a jövőt illetően, mert komoly az összefogás e célok, köztük az éhezés felszámolása, a fenntartható gazdasági növekedés és fogyasztás eléréseért.

– A pozitív attitűdön túl megemlíthetjük a FAO Save Food globális kezdeményezését az élelmiszer-pazarlás és -vesztés csökkentésére, melynek már több mint

1000 vállalat a tagja. A szervezet emellett Európában kiemelt prioritásként dolgozik az agrártermékek kereskedelmének elősegítésén és az éghajlatváltozás hatásainak mérséklésén – mondja a kommunikációs munkatárs.

Addig folytatjuk, amíg el nem érjük az egyensúlyi állapotot

A World Sustainability Organization (WSO) harminc éve foglalkozik fenntarthatósági tanúsítványokkal. Ez idő alatt a vállalatok és

vásárlók környezettudatosságához való hozzáállása drámai mértékben változott.

– Eleinte, amikor világszerte cégeket kerestem fel a téma kapcsán, úgy néztek rám, mintha a Marsról jöttem volna. Nem voltak hozzászokva, hogy bárki arról adjon tanácsot nekik, hogyan kellene a beszállítóikat a környezetre és a társadalomra gyakorolt hatásuk alapján kiválasztaniuk – meséli Paolo Bray, a WSO alapítója és igazgatója.



Paolo Bray
igazgató
WSO

A vezető szerint az azóta eltelt három évtizedben egyre több vállalat választ kizárólag Friend of the Sea vagy Friend of the Earth tanúsítvánnyal rendelkező beszállítót, s ezáltal proaktívan áldoz a természetvédelemre és társadalmi felelősségvállalásra is.

– Az előállításnak a környezet és a társadalom szempontjából fenntarthatóan kell működnie, miközben gazdaságilag is életképes hosszú távon is. A fogyasztók ma elvárják, hogy egy termék fenntarthatóan legyen előállítva, és a munkavállalók érdekeit is tiszteletben tartsa. Emiatt hamarosan kötelező lesz, hogy a vállalatok gyártási és a beszállítási gyakorlatait egy harmadik fél ellenőrizze, amely igazolja a környezeti és társadalmi fenntarthatóságukat. Azok a vállalatok, amelyek igazoltan fenntarthatóak, meg fogják nyerni a fogyasztók bizalmát a termékeikben. Akik az elsők között teszik ezt, akár magasabb áron is értékesíthetik a termékeiket – mutat rá a tudatos gondolkodás előnyre és értékeire az igazgató. A WSO évente értékeli az aktuális környezetvédelmi eredményeket, és új célokat tűz ki a következő évekre. Ezek az értékelések igazolják, hogy a WSO többek között aktív vezető szerepet töltött be a cápa és egyéb veszélyeztetett fajok vadászatának csökkentésében, a hulladék- és energiazordalkodás javításában, és társadalmi felelősségvállalási kezdeményezések indításában. Mindezeket felül a WSO számos környezetvédelmi projektet és kampányt támogatott és vezetett már a veszélyeztetett fajokért.

– Az ember az ökoszisztéma része, és nem feltétlenül kell negatív hatással lennie a környezetre. Az emberekben éppen most tudatosul, hogy meg kell változtatniuk a természethez való hozzáállásukat, ami az állatokra, növényekre, a természetre való szükségleteiken alapul. Addig folytatjuk ezt, amíg a problémákat meg nem oldjuk, és el nem érünk egy egyensúlyi álla-

Future Food, avagy a kiokosított világ

Sok éven keresztül az ipar és a kutatás elfordult egymástól, pedig bizonyítékot kutatásokkal lehet szerezni arra, hogy mi hogyan viselkedik az emberi szervezetben. A mai kutatókra nem igaz a sztereotípiá, hogy laborban gubbasztó öregurak, aiktól távol áll a gyakorlatiaság, hanem ambiciózus big data elemzők, akik maguk is termelésbe fognak és cégeket irányítanak. A gyártóknak pedig meg kell bízniuk bennük, hiszen hamarosan mindennaposak lesznek a mérnöki pontossággal megtervezett élelmiszerek, a végtermékekből visszamért összetevők és a humán klinikai vizsgálatok.

A távoli jövőben nincs felesleges mennyiség, kidobható részlet. Nem engedhetjük meg, hogy ne juttassunk be a szervezetbe minden hasznos összetevőt, és nem lehetünk annyira könnyelműek, hogy a környezetre ártalmas nyomot hagyjon egy-egy étkezésünk. Várhatóak az ehető, a fenntartható, környezetre pozitívan ható csomagolások.

Ami azonban a legfontosabb: olyan dúsított, kis mennyiségű élelmiszertermékek lesznek a jövő okos termékei, amelyek az ízélmény mellett pár falatból biztosítják a szükséges, kiszámított tápanyagigényünket, azt biztosan beépítve a szervezetünkbe. Mindezt valószínűleg személyre, genetikai kódoltságra szabva teszik majd.

A világ egyik első klinikai vizsgálatát az 1800-as években a skót tengerész orvos, dr. Joseph Lind végezte, aki citrus gyümölcsökkel (C-vitaminnal) tengerészek százait mentette meg a skorbuttól. Azóta sokat fejlődött a világ, ismerjük a tulajdonságokat kódoló géneket, képesek vagyunk növényi alapanyagokból hús ízű és hús állagú, fenntartható terméket előállítani, sőt akár húst „szintetizálni”. Az innovátorok célja egészségvédő, anyagcserében maradéktalanul hasznosuló élelmiszerek előállítása. A jövő a mikrobiom felfedezéséé, az alternatív fehérjeforrásoké, legyen az békalencséből vagy bogárból, algáké, funkcionális gombáké. Kűszöbünkön áll a kender, kollagén, kombucha, mangosztán, gac gyümölcs és sok minden más is. Remélem, találkozom velük még én is a 3D nyomtatott élelmiszerek, a neurális szinten befolyásoló kütyük és a velünk szimbiózisban élő mikrobarendszerek feltérképezett működésének szép új világában. Kérem a következőt!

<http://expeditnodum.com> //



Dr. Némedi Erzsébet

ügyvezető, termékfejlesztő mérnök
Expedi Nodum

Future Food: A smarter world

In the future smart food products will prevail: small portions of fortified food characterised by great taste, from which it will be enough to have just a couple of bites – these will contain all the calories that we need. As a matter of fact, it is very likely that all of this will be done in a personalised fashion,

based on genetic codes.

Scottish naval doctor Dr James Lind did one of the first clinical trials in history, when in the 1800s he saved hundreds of sailors from scurvy with the help of citrus fruits (vitamin C). Since then great progress has been made, for instance we can already

make plant-based meat substitutes.

What innovators want to do is to produce food with health benefits that is utilised to the maximum. The future is the discovery of the microbiome, and alternative sources of protein – be it insects, algae or functional mushrooms. Next, please! //