

ΤΙ ΘΑ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ ΓΙΑ ΝΑ ΘΡΕΨΟΥΜΕ ΤΟΥΣ ΠΑΝΤΕΣ ΣΤΟΝ ΠΛΑΝΗΤΗ; (της Karen Shih)



Ο καθηγητής του Σχολείου Friedman Patrick Webb εξηγεί τις προκλήσεις και τις πιθανές λύσεις για την επίτευξη παγκόσμιας ασφάλειας τροφίμων και διατροφής.

Τρία δισεκατομμύρια άνθρωποι – το ένα τρίτο του πληθυσμού του πλανήτη – δεν μπορούν να αντέξουν οικονομικά μια υγιεινή διατροφή. Αυτός ο σκληρός αριθμός είναι που οδηγεί τον Πάτρικ Γουέμπ, τον καθηγητή Διατροφής Alexander McFarlane στο Friedman School of Nutrition Science and Policy, στο έργο του να μεταμορφώσει τα συστήματα τροφίμων για να εξασφαλίσει ότι όλοι στον πλανήτη έχουν αρκετή θρεπτική τροφή να φάνε.

Τώρα, με ένα βραβείο 40 εκατομμυρίων δολαρίων από την USAID, ο Γουέμπ ηγείται του νέου Feed the Future Innovation Lab for Food Systems for Nutrition, που εδρεύει στο Tufts.

«Το εργαστήριό μας επικεντρώνεται στον προσδιορισμό και την προώθηση τεχνολογίας και καινοτόμων πρακτικών που μπορούν να προστατεύσουν καλύτερα τρόφιμα πλούσια σε θρεπτικά συστατικά καθώς ταξιδεύουν από το αγρόκτημα στο πιάτο μας, βελτιώνουν την ασφάλεια των τροφίμων και μειώνουν σημαντικά την απώλεια και τη σπατάλη τροφίμων», λέει ο Webb.

Μίλησε με το *Tufts Now* για τις μεγάλες προκλήσεις για την ασφάλεια και τη θρεπτική αξία των τροφίμων σε όλο τον κόσμο, για το πώς το νέο του εργαστήριο σχεδιάζει να αντιμετωπίσει

αυτές τις ανάγκες και πώς ακόμη και μικρές επιλογές από τον καθένα μας μπορούν να κάνουν τη διαφορά.

Tufts Now : Ποιες είναι μερικές από τις μεγαλύτερες προκλήσεις επισιτιστικής ασφάλειας που αντιμετωπίζει ο κόσμος μας σήμερα;

Πάτρικ Γουέμπ: Παλιές απειλές έχουν επανεμφανιστεί, όπως οι λιμοί στην Αφρική, αλλά αντιμετωπίζουμε επίσης μεγαλύτερες πλανητικές προκλήσεις όπως η κλιματική αλλαγή.

Από τα μέσα της δεκαετίας του 2000 έως περίπου το 2014, υπήρξε μια περίοδος που ουσιαστικά δεν είχαμε λιμό στον κόσμο. Γίναμε πολύ καλοί στο να καλλιεργούμε περισσότερα τρόφιμα και η παγκοσμιοποίηση επέτρεψε σε αυτά τα τρόφιμα να κυκλοφορούν σε όλο τον κόσμο. Η φτώχεια έπεφτε, η διάρκεια ζωής αυξανόταν.

Τότε ξαφνικά, μπαμ! Την τελευταία μισή δεκαετία, οι ένοπλες συγκρούσεις κλιμακώθηκαν σε όλο τον κόσμο: Συρία, Αιθιοπία, Νότιο Σουδάν, Νιγηρία, Μιανμάρ. Και οι επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής έχουν γίνει δραματικά χειρότερες, όπως οι ακραίες ξηρασίες, οι πλημμύρες και οι πυρκαγιές, ιδιαίτερα σε χώρες χαμηλού εισοδήματος που είναι λιγότερο ικανές να ανταπεξέλθουν.



«Το φαγητό βρίσκεται στον πυρήνα πολλών από τα προβλήματα του κόσμου», λέει ο Patrick Webb. «Πρέπει να επιλύσουμε την πείνα για να λύσουμε την υποβόσκουσα δυσарέσκεια που

τροφοδοτεί πολλές
μεγάλες
συγκρούσεις».

Ο COVID δεν βοήθησε – επιτάχυνε την αύξηση των πεινασμένων και του υποσιτισμού τα τελευταία δύο χρόνια. Αυτό ανάγκασε όλους να αναγνωρίσουν την ευθραυστότητα των παγκόσμιων συστημάτων τροφίμων. Το εμπόριο σταμάτησε, οι άνθρωποι σταμάτησαν να κινούνται και τα ράφια ήταν άδεια. Ακόμη και οι ΗΠΑ και ο Καναδάς χτυπήθηκαν σκληρά τις πρώτες μέρες.

Η πανδημία έδειξε επίσης ότι τα συστήματα διατροφής και η κακή διατροφή ωθούν τους ανθρώπους να αναζητούν φαγητό σε μέρη που δεν θα μπορούσατε ποτέ να φανταστείτε. Με την πάροδο του χρόνου, οι μικροκαλλιεργητές σε χώρες με περιορισμένους πόρους αναγκάστηκαν να μετακινηθούν μακρύτερα στα περιθώρια των δασών για να τα βγάλουν πέρα, παγιδεύοντας την άγρια ζωή, κόβοντας δέντρα για να φτιάξουν κάρβουνο. Με αυτόν τον τρόπο, έχουν εκτοπίσει τους ξενιστές πολλών ζωνοσογόνων ασθενειών όπως οι κορονοϊοί.

Η υποβάθμιση του φυσικού περιβάλλοντος, που συνδέεται με τη φτώχεια και την επισιτιστική ανασφάλεια, προκαλεί αυτού του είδους τις νέες και αναδυόμενες απειλές. Οι διασυνδέσεις μεταξύ των συστημάτων τροφίμων, των κλιματικών συστημάτων, της φτώχειας και της υγείας γίνονται μόλις τώρα προφανείς – και αναπόφευκτες.

Γιατί είναι κρίσιμο να αντιμετωπιστεί η ασφάλεια των τροφίμων και της διατροφής τώρα;

Τα οφέλη είναι τεράστια. Το σύστημα τροφίμων συμβάλλει περίπου στο 35 τοις εκατό όλων των εκπομπών αερίων του θερμοκηπίου. Η επανεστίαση των επενδύσεων και των καινοτομιών προς την υποστήριξη της υγιεινής βιώσιμης δίαιτας για όλους μπορεί να αποφέρει οφέλη τόσο για την υγεία του ανθρώπου όσο και για την πλανητική υγεία.

Για να το πετύχουμε αυτό, πρέπει να επανεξετάσουμε τι παράγουμε και πώς, πώς αποθηκεύονται και μεταφέρονται τα τρόφιμα, πώς να εξισορροπήσουμε ξανά τις τιμές και τη ζήτηση των καταναλωτών μεταξύ των λεγόμενων κενών θερμίδων και των θρεπτικών τροφίμων και προϊόντων.

Η μετατροπή των συστημάτων τροφίμων που σχεδιάστηκαν για την αντιμετώπιση προβλημάτων του περασμένου αιώνα σε συστήματα που ανταποκρίνονται στις ανάγκες του 21ου αιώνα θα είναι το κλειδί. Αυτό θα μειώσει το κόστος της υγειονομικής περίθαλψης, θα μειώσει τις εκπομπές, θα περιορίσει τις πιέσεις στις άγριες περιοχές και θα ενισχύσει την ανθρώπινη ανάπτυξη, την εκπαίδευση και την παραγωγικότητα των μελλοντικών γενεών.

Το φαγητό βρίσκεται στον πυρήνα πολλών από τα προβλήματα του κόσμου. Πρέπει να επιλύσουμε την πείνα για να λύσουμε την υποβόσκουσα δυσарέσκεια που τροφοδοτεί πολλές μεγάλες συγκρούσεις. Αλλά το να ταΐζουμε ανθρώπους δεν αρκεί. Πρέπει να τους θρέψουμε. Η καινοτομία στον χώρο των τροφίμων θα βοηθήσει στην αντιμετώπιση των πλανητικών προκλήσεων, ενώ παράλληλα θα δημιουργήσει τοπικά εκατομμύρια θέσεις εργασίας. Υπάρχει μια μεγάλη ευκαιρία εδώ.

Δεν υπάρχουν πολλοί τομείς όπου αν διορθώσετε τα πράγματα σε έναν τομέα, θα έχετε τόσα πολλά θετικά αποτελέσματα σε άλλους τομείς. Το κλίμα είναι ένα από αυτούς. Τα συστήματα διατροφής που υποστηρίζουν τη θετική για τη θρέψη ανάπτυξη είναι ένα άλλο. Οι κυβερνήσεις αρχίζουν να δίνουν προσοχή. Έλεγαν ότι είναι πολύ δύσκολο να μεταμορφωθούν τα συστήματα τροφίμων με αυτούς τους τρόπους. Αλλά σταδιακά συνειδητοποιούν οι υπεύθυνοι χάραξης πολιτικής ότι το κόστος του να μην κάνεις τίποτα είναι πολύ μεγαλύτερο.

Πώς θα βοηθήσει το νέο Food Systems for Nutrition Innovation Lab στην αντιμετώπιση αυτών των ζητημάτων;

Το εργαστήριό μας επικεντρώνεται στον εντοπισμό και την προώθηση καινοτομιών τεχνολογίας και πρακτικής που μπορούν να

προστατεύσουν καλύτερα τρόφιμα πλούσια σε θρεπτικά συστατικά καθώς ταξιδεύουν από το αγρόκτημα στο πιάτο μας, βελτιώνουν την ασφάλεια των τροφίμων και μειώνουν σημαντικά την απώλεια και τη σπατάλη τροφίμων.

Μπορείς να παράγεις ένα πράσινο φυλλώδες λαχανικό ή να μεγαλώνεις ένα ψάρι σε μια λίμνη—αλλά είναι και τα δύο πολύ ευπαθή, επιρρεπή σε μόλυνση και σχετικά δαπανηρά για τον καταναλωτή. Πρέπει να βρούμε τρόπους να αναπτύξουμε επιταχυνόμενα τις καινοτομίες, ιδιαίτερα στην Αφρική και την Ασία, ώστε να αντιμετωπίσουν αυτά τα υποκείμενα προβλήματα, αντιμετωπίζοντας έτσι την πείνα, την κακή διατροφή και τις εκπομπές τροφίμων ταυτόχρονα.

Η δουλειά μας θα επικεντρωθεί σε έναν επιλεγμένο αριθμό χωρών χαμηλού εισοδήματος. Θα εξετάσουμε καινοτομίες που δεν έχουν ακόμη εφαρμοστεί και οι οποίες θα μπορούσαν να διασφαλίσουν ότι τα θρεπτικά συστατικά που παράγονται φτάνουν στον καταναλωτή.

Πολλά από αυτά περιλαμβάνουν τεχνολογίες αποθήκευσης και βελτιωμένη επεξεργασία, όπως αποξηράνση φρούτων και λαχανικών και ψαριών, ηλιακή ψύξη ή βελτιωμένη συσκευασία για μείνουν σφραγισμένα τα θρεπτικά συστατικά. Οι συναρπαστικές ιδέες περιλαμβάνουν τη χρήση απλών μετρητών υγρασίας για την αξιολόγηση της πιθανότητας ανάπτυξης μούχλας σε αποθηκευμένα τρόφιμα ή τη χρήση νέων τύπων βιοαποδομήσιμου, κηρώδους χαρτιού – αντί πλαστικού – για να σφραγιστούν πιο αποτελεσματικά τα ευπαθή τρόφιμα.

Ή η ανακάλυψη νέων τύπων μπανάνας ή γλυκοπατάτας που έχουν μεγαλύτερη διάρκεια ζωής και η εξασφάλιση ότι δεν μένουν πίσω επειδή το χρώμα ή το σχήμα τους είναι λιγότερο ελκυστικό. Θα λειτουργήσουμε ως καταλύτης αυτών των ιδεών βέλτιστων πρακτικών και θα τις διαδώσουμε σε επιχειρηματίες και φορείς χάραξης πολιτικής που μπορούν να διευκολύνουν την υιοθέτησή τους σε ευρεία κλίμακα.

Ποιοι είναι μερικοί τρόποι με τους οποίους μεμονωμένα άτομα μπορούν να συμβάλουν στη μεγαλύτερη επισιτιστική ασφάλεια για όλους;

Προσέξτε περισσότερο τις διατροφικές σας επιλογές και σκεφτείτε πώς τα διατροφικά πρότυπα επηρεάζουν την κλιματική αλλαγή. Ακόμη και μικρές αλλαγές, που κατανέμονται σε 350 εκατομμύρια ανθρώπους στις Ηνωμένες Πολιτείες, μπορούν να έχουν θετικό αντίκτυπο παγκοσμίως. Δώστε προσοχή στην απώλεια και σπατάλη τροφής. Να θυμάστε ότι αυτό που πετάτε –είτε είναι χόρτα είτε ψητό κοτόπουλο–δεν πηγαίνει σε κάποιον άλλο να το φάει. Συνεισφέρετε στην αποθήκη τροφίμων και συνεργαστείτε με τις εθνικές τράπεζες τροφίμων.

Μπορείτε επίσης να δώσετε προσοχή στον τρόπο με τον οποίο οι μεγάλες εταιρείες τροφίμων παράγουν και πωλούν τα τρόφιμά τους, καθώς και τις συνέπειες για το αποτύπωμα άνθρακα που έχουν αυτές και για την ανθρώπινη υγεία. Υπάρχουν πολλές αξιόπιστες πηγές, συμπεριλαμβανομένων εφαρμογών που σας επιτρέπουν να σαρώνετε κωδικούς QR στο παντοπωλείο καθώς ψωνίζετε, που θα σας δώσουν αυτές τις πληροφορίες.

Γίνεται όλο και πιο δύσκολο για έναν μεμονωμένο καταναλωτή να πει: «Δεν μπορώ να κάνω τη διαφορά γιατί δεν ξέρω». Οι πληροφορίες είναι ολοένα και πιο διαθέσιμες – και έτσι τα άτομα μπορούν να συνεισφέρουν στη λύση.

Από την Karen Shih
30 Νοεμβρίου 2021
πηγή: TaftsNow