

A laborhús és a tradicionális hústermékek fenntarthatóságának összehasonlítása fogyasztói aspektusból

Szabó Laura

Élelmiszermérnök alapképzési szak, nappali munkarend

Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Vállalati Gazdaságtan Tanszék

Belső témavezető: Dr. Unger-Plasek Brigitta

Kutatásom célja az volt, hogy összevegyem a laborhús és a tradicionális hústermék fenntarthatóságának vélekedését fogyasztói oldalról, magát a laborhús fogyasztói megítélését és végül a válaszadóink környezettudatosságát. Maga a laborhús, vagy másnéven kultivált hús egy nagyon új fogalomnak számít még a mai, modern világban is. Azonkívül, hogy új és csak nagyon kevés ember találkozott még vele áttekintően, még az is elmondható róla, hogy a fogyasztói megítélése nagyon elutasító és pesszimista módon állnak a fogyasztók hozzá. Viszont minden technológiai újítás egykor így kezdte, így ez nem egy indok arra, hogy lemondjunk erről a lehetőségről, mivel forradalmi változást hozhat az élelmiszeriparba. Folyamatának lényege, hogy a húsnak az előállításához nem kell egy állatot se leölni, hanem csak sejtmintát kell venni az állat izmában található sejtekből és ezáltal majd laboratóriumi körülmények között "kitenyészteni". Elmondható tehát, hogy állatbarát eljárásról van szó, hisz nem sérül egy állat sem közben. Viszont ami még ennél is fontosabb az az, hogy sokkal fenntarthatóbb, mint a hagyományos hústermékek rövidtávon. Az élelmiszeriparon belül a húsipar szennyezi a legnagyobb mértékben a környezetet, hiszen nagy mennyiségben hozzájárul az üvegházhatást elősegítő gázok kialakulásához. Legnagyobb mennyiségben metán szabadul fel, ami rettentő káros a környezetre, viszont cserébe gyorsan lebomlik. A baj azzal van, hogy nem tud kitisztulni a levegő, mivel egyfolytában a levegőben van a metán. Ezzel szemben a laborhús nagyon alacsony szén-dioxid szintet bocsát ki, viszont az a tudomány mostani állása szerint nem bomlik le a légkörből. Viszont lehetséges, hogy a következő pár évben már erre is megoldást találjanak a kutatók. Ezek alapján nehéz megmondani, hogy melyik lenne a jobb megoldás, viszont a laborhús esetében ez a környezetkárosító hatás még kiküszöbölhető, így ki lehet jelenteni, hogy rövid távon még így is sokkal fenntarthatóbb, mint

a hagyományos hús és állatbarát technológiáról is lehet beszélni, így ideális alternatívája a tradicionális hústermékeknek. Annak érdekében, hogy elemezni tudjam a fogyasztók véleményét a témával kapcsolatban egy online kérdőív lett létrehozva, ami legfőképpen a közösségi média felületeken került meghirdetésre (Facebook, Instagram), hogy minél több emberhez eljusson. A kérdőívet különböző részekre osztottam fel, ahol meg voltak találhatóak fenntarthatósági témák és a laborhús, valamint a hagyományos hússal kapcsolatos kérdések, illetve kitöltendő állítások. Az elemzést két részre osztottam, az egyik a környezettudatossági résznek az elemzése volt, a másik pedig a laborhús megítélésének analizálása volt. Az első részben, ahol a környezettudatosságot vizsgáltam, fel voltak téve keresztkérdések, hogy direkt ki lehessen zárni azt, hogy a kitöltő meg akarjon felelni a társadalmilag elfogadott témáknak, ez ebben esetben az volt, hogy a környezettudatosság egy pozitív dolog a mai társadalomban. A kitöltők legnagyobb része úgy nyilatkozott, hogy környezettudatosnak vallja magát, ami szignifikáns összefüggésben volt azzal is, hogy milyen a háztartásának jövedelme. Azok, akik nagyobb jövedelemről számoltak be, nagyobb eséllyel jelölték be azt, hogy egyetértenek azzal, hogy környezettudatosak, akik pedig kisebb jövedelemmel rendelkeznek, annál kisebb eséllyel jelölték be az állítást. Ezeken kívül azt is meg lehetett tudni, hogy míg az emberek többsége egyetértett azzal az állítással, hogy környezettudatos, az arra vonatkozó kérdésre, hogy hajlandó-e kényelmetlenséget vállalni a fenntarthatóbb életért, már egy kisebb hajlandóság volt megfigyelhető. A második részben a laborhús fogyasztói megítélését analizáltam, ahol meglepő eredményre jutottam. Úgy gondoltam, hogy a demográfiai adatok között nagy eltérések lesznek, viszont váratlan módon azt tapasztaltam, hogy a nemektől, korcsoportoktól függetlenül azonos közel azonos véleményeket kaptam. Persze erre az is közrejátszik, hogy mintavételi torzításról beszélhetünk, de az is okozhatja ezt, hogy még nem sokan hallottak a kultivált húsról és annak technológiájáról, így a kitöltők azonos fenntartásokkal kezelik ezt is. Ezt az is alá tudja támasztani, hogy az emberek meghökkentően kis százaléka nyilatkozott úgy, hogy ismerni a laborhúst. Ezen kívül még az is alátámasztja az állítást, miszerint közel azonos véleményen voltak a válaszadók, hogy arra a rövid kifejtős kérdésre, ahol azt kértem, hogy írják le, hogy milyen asszociáció jut eszükbe a laborhús hallatán. A kitöltők nagyon nagy százaléka nem meglepő módon ugyanazzal a szóval éltek, ami nem más volt, mint a mű vagy műanyag. Emellett a kérdés mellett még a laborhús és a hagyományos hús fenntarthatóságára is kitértem elemzésem során, ezekre többféle megfogalmazású kérdés is szerepelt a kérdőívben, viszont azok, amik a legjobban tükrözték a válaszadók véleményeit azok voltak, amelyeknél a laborhús és a hagyományos hústermékeket kellett egy-egy fogalomhoz társítani. Ezekből és más kérdésekre adott válaszokból is kiderült, hogy kitöltőink inkább környezetkárosítónak tartják a

hagyományos húsokat és inkább fenntarthatóbbnak a laborhúst. Összeségében tehát ezek miatt javasoltam, hogy a kutatás legyen elvégezve nagyobb célközönséggel és valahogy próbálják meg az embereket edukálni a laborhúsról és annak előnyeiről és persze hátrányairól, mivel még így is ez a legállatbarátibb és fenntarthatóbb technológiai eljárás, valamint megfelelő húsalternatívaként is szolgálna, ami által egy fenntarthatóbb jövőt tudnánk teremteni.