

Tóth Klaudia

A háztartásokban keletkező élelmiszerhulladék vizsgálata az észak-magyarországi régióban,
különös tekintettel a tárolási szempontokra

A mezőgazdaság és az élelmiszeripar dinamikus fejlődése az életünk minden területére hatást gyakorolt. Viszont az, hogy ez a hatás előnyös, vagy éppen káros, az már más kérdéseket is felvet, mely hatások nem egyenletesen érvényesülnek: Földünkön egyszerre van jelen az élelmiszerfelesleg és az éhezés. Az éhezés önmagában is súlyos kihívást jelent, amely mellé ma már az élelmiszerfeleslegek jelenlére is felzárkózott az általuk okozott nagymértékű környezetterhelés miatt. A 2016-ban készült élelmiszer-hulladék vizsgálata során megállapítást nyert, hogy az élelmiszerpazarlás döntő hányada a háztartásokban keletkezik. A szemetesbe kerülő élelmiszerek több mint fele, egy kicsi odafigyeléssel megmenthető lett volna. A pazarlás oka általában a figyelmetlenség, a tudás hiány és a helytelen háztartási élelmiszerbiztonsági gyakorlat.

A 2016-os és a 2019-es felméréshez hasonlóan a NÉBIH 2021-ben ismét elkészítette a háztartásokban keletkező élelmiszerhulladék mennyiségének felmérését, mely során az észak-magyarországi régióban élő háztartások élelmiszer-pazarlását vizsgáltam, mely során 17 háztartás egy hétig jegyezte fel az otthonukban keletkező élelmiszer-hulladékok név szerinti megnevezését, mennyiségét, grammnyi pontossággal egy hulladéknaplóban. A hulladéokra vonatkozó tudnivalókat is fel kellett tüntetni: hova helyezte az élelmiszer-hulladékot (szemetes, állat, lefolyó, komposzt), miért került kidobásra (nem ízlett, megromlott, sokat főztünk, stb.) valamint azt, hogy ezek milyen hulladék-csoportba sorolhatók: elkerülhető, lehetségesen elkerülhető, vagy nem elkerülhető volt az, hogy az élelmiszer hulladékká váljon.

Vizsgáltam a háztartások által termelt élelmiszerhulladék mennyiségét, valamint hogy az élelmiszerek miért kerültek kidobásra. Ennek eredményeként egy fő átlagosan egy év alatt 102,28 kg élelmiszerhulladékot termel, melyből több, mint fele nem elkerülhető, kis része lehetségesen elkerülhető és közel harmada elkerülhető lett volna.

A 17 háztartás adatai szerint az elkerülhető élelmiszerhulladékok vizsgálatakor a legmagasabb arányban pazarolt élelmiszerek a készételek, ételmaradékok voltak, ezt követi a friss zöldségek, majd a tejtermékek, végül a sütőipari termékek csoportja. A legkevésbé

pazarolt élelmiszercsoport a zsírok (vaj, margarin, zsír, stb.), tojás, édességek, nyers húsok voltak.

A háztartások megbecsülték a helyes hűtőhőmérsékleti tartományt, így a 17 válaszadóból 12 jól becsülte meg az értéket. Ezzel vizsgáltam, hogy azok, akik ismerik a helyes hűtőhőmérséklet tartományt, kevesebbet pazarolnak-e, mint akik nem, és ugyanezt külön vizsgáltam az elpazarolt készétel kategória esetében is, azonban egyik tekintetében sem volt statisztikailag szignifikáns a kapott eredmény. Vizsgáltuk a háztartások hűtő-ellenőrzési gyakoriságát valamint az általuk pazarolt élelmiszer-hulladék mennyiségét. Ennek során a háztartások több mint fele hetente, harmada hetente többször, majd kis része pedig két-háromhetente. Nem volt olyan háztartás, aki azt mondta volna, hogy havonta, vagy ritkábban, vagy éppen soha nem ellenőrzi a hűtőjében lévő élelmiszereket. A hűtő-ellenőrzés gyakorisága és a keletkezett hulladék mennyisége között összefüggést nem tudtunk felállítani.

Specifikusan elemeztem, hogy a különböző pékárutárolási módok alkalmazásával (műanyag zacskóban, kenyértartóban, lefagyasztással, textillel való lefedéssel vagy textilzsákkal, papírzacskóban és hűtőszekrényben való tárolással) melyik az a módszer, ami megakadályozza a termékek korai romlását. Ennek során megállapítást nyert, hogy a kenyértartóban valamint műanyag zacskóban történő tárolás bizonyult kedvező tárolási módnak.

A kapott eredmények alapján javasolható, hogy folytatni kell az élelmiszer-pazarlás megelőzésére vonatkozó kampányokat, ismeretterjesztő programokat, így a fogyasztókat támogatjuk abban, hogy tudatosabbak legyenek, kevesebb élelmiszert pazaroljanak.