

Tiedote 12.12.2011

Julkaisuvapaa 12.12.2011 klo 12

Auta Itämerta – mieti mitä syöt

Elintarvikeketju kuormittaa Itämerta oletettua enemmän, sillä typpi- ja fosforikuormasta suurin osa on peräisin ruuantuotannosta. Meriekosysteemiin kertyneet haitta-aineet puolestaan voivat vaikuttaa ruokalautasemme turvallisuuteen. Sekä kuormitusta että haitallisten aineiden aiheuttamia riskejä voidaan pienentää ruokavalinnoilla ja noudattamalla syöntisuosituksia.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT:n koordinoimassa Foodweb-hankkeessa tuotetaan ruokavalintojen tekoon soveltuvaa tietoa eri ruokalajien ympäristökuormituksesta ja eri ruokiin liittyvistä ympäristöperäisistä riskeistä. Ensimmäisessä vaiheessa on selvitetty elintarvikeketjun vaikutuksia Itämereen. Tutkimus painottuu erityisesti Keski-Itämeren alueen ruuantuotantoon ja kulutukseen. Mukana ovat Suomen ympäristökeskus, Latvian ja Tarton yliopistot sekä tiedekeskus AHHA Tartosta.

Karjataloudesta eniten tyyppiä

Itämeren typpi- ja fosforikuormasta suurin osa tulee alkutuotannosta. Eniten rehevöittää rehuntuotanto, johon käytetään yli puolet peltopinta-alasta Itämeren ympäristössä.

Vanhempi tutkija **Yrjö Virtanen** MTT:stä laskee, että lihan- ja maidontuotannon osuus kuormituksesta on suurin.

Niistä aiheutuvan typpikuorman havaittiin olevan oletettua suurempi. Elinkaariarviointit ovat yleisesti laskeneet naudanlihan typpikuormitukseksi 30–50 grammaa tyyppiä lihakiloa kohden.

– Tämän tutkimuksemme arvion pohjana oli koko elintarvikeketjun malli. Sen mukaan naudanlihakilon typpikuormitus on 78 grammaa, Virtanen summaa.

Sianlihantuotannossa ja kananmunien tuotannossa typentuotanto on vähäisempää, noin 1/3 naudanlihantuotannosta, siipikarjalla 1/7.

Viljakilon ja maitolitrin tuotantoketjut aiheuttavat vain noin 1/15 osan naudanlihakilon typpikuormituksesta. Perunakiloa kohti typpikuormitusta syntyy vain 1/100 naudanlihaan verrattuna.

Fosforikuormitusta sianlihakilon tuotantoketju aiheuttaa noin ¼, broilerin ja kananmunan tuotantoketju 1/10 ja maidontuotanto 1/15 naudanlihakilon tuotantoketjun kuormituksesta. Luvut vaihtelevat maittain riippuen ravinteiden käytön tehokkuudesta.

Ruokavalinnoilla rehevöitymistä voidaan vähentää

Kotitalouksien taloudellisen tilanteen paraneminen on kasvattanut lihankulutusta. Suomessa viimeisen 20 vuoden aikana lihankulutus on lisääntynyt 20 prosenttia. Myös Virossa ja Latviassa on sama trendi: Viron lihankulutus on kasvanut 20 prosenttia ja Latviassa lihaa syödään kaksinkertainen määrä verrattuna kymmenen vuoden takaiseen tasoon.

Tutkijat pohtivat, että jokainen suomalainen voisi lihankulutustaan vähentämällä pienentää omalta osaltaan Itämeren ravinnekuormitusta. Tällä hetkellä Suomessa lihankulutus eli eläinproteiinin osuus kokonaisenergiansaannista ylittää ravitsemussuositukset.

– Ravitsemussuosituksen mukaisesti syömällä voimme vähentää maatalouden kuormitusta noin seitsemän prosenttia, tutkija **Virpi Vorne** MTT:stä arvioi.



Kala saattaa kantaa riskit

Ympäristöperäiset riskit näkyvät Itämeren kalassa, esimerkiksi silakassa. Haitallisia kertymiä saattaa tulla PCB-yhdisteistä, dioksiinista, palontorjunta-aineista, vettä hylkivistä perfluoriyhdisteistä ja raskasmetalleista, esimerkiksi elohopeasta sekä orgaanisista tinayhdisteistä.

– Itämeren kalan syömisessä tulee noudattaa suosituksia. Kalaa kannattaa syödä pari kertaa viikossa, mutta varmuuden vuoksi eri kalalajeja on syytä vaihdella. Elintarviketurvallisuusviraston suosituksen mukaisesti hedelmällisessä iässä olevien, pienten lasten ja raskaana olevien kannattaa syödä Itämerestä pyydettyä suurta silakkaa, lohta ja taimenta korkeintaan pari kertaa kuukaudessa, sanoo johtava tutkija **Matti Verta** SYKE:stä.

– Itämeri ei kuitenkaan ole ainoa riskien lähde. Haitallisia aineita voi kertyä ravintoomme myös muualta ympäristöstä sekä valmistuksen yhteydessä, Verta lisää.

Ravinteet kiertoon ja riskit läpinäkyviksi

Foodweb-hankkeen vastuullisen johtajan, MTT:n professori **Sirpa Kurppa** mukaan jokaisen ruuan kuluttajan ja tuottajan olisi nyt osallistuttava talkoisiin. Ruuantuotannon ravinnekuormitusta Itämereen voidaan oleellisesti pienentää nostamalla satotasoa ja ravinteiden käytön ekotehokkuutta.

– Viljelytekniikoita ja toimintatapoja voidaan parantaa ja käyttää lannoitteita optimaalisesti. Ravinteet pitäisi kierrättää tehokkaasti koko yhteiskunnassa.

Kurppa painottaa, että ravinteiden käytön tehokkuus vaihtelee Suomessa, Virossa ja Latviassa.

– Kuluttajien täytyisi oppia tulkitsemaan oikein oman maansa tuotantoketjun isoimmat haasteet. Yhdessä kuluttajat ja tuotantoketju voisivat merkittävästi vähentää Itämeren ravinnekuormitusta.

Lisätietoja:

professori Sirpa Kurppa, MTT, puh. 040 548 6968, sirpa.kurppa@mtt.fi

tutkija Virpi Vorne, MTT, puh. 040 487 8522, virpi.vorne@mtt.fi

vanhempi tutkija Yrjö Virtanen, MTT, puh. 040 763 8441, yrjo.virtanen@mtt.fi

johtava tutkija Matti Verta, SYKE, puh. 040 740 2613, matti.verta@ymparisto.fi

Tiedotustilaisuuden materiaalit osoitteessa:

www.mtt.fi/mahdollisuuksien_maaseutu -> ajankohtaista



CENTRAL BALTIC
INTERREG IV A
PROGRAMME
2007-2013



EUROPEAN UNION
EUROPEAN REGIONAL DEVELOPMENT FUND
INVESTING IN YOUR FUTURE