

Metade da comida do mundo vai parar no lixo, diz relatório

Um relatório de uma organização britânica indica que até metade de toda a comida produzida a cada ano no mundo, ou cerca de dois bilhões de toneladas, vão parar no lixo.

O documento, intitulado *Global Food; Waste not, Want not* ("Alimentos Globais; Não Desperdice, Não Queira", em tradução livre), diz que o desperdício está ocorrendo devido a uma série de motivos, entre eles as condições inadequadas de armazenamento e a adoção de prazos de validade demasiadamente rigorosos.

Outro problema é a preferência dos consumidores por alimentos com um formato ou cor específicos. O estudo diz que até 30% das frutas, verduras e legumes plantados na Grã-Bretanha sequer são colhidos por causa de sua aparência.

O desperdício de alimentos também implica em desperdício de recursos usados para a produção deles, como água, áreas para agricultura e energia, alertou o relatório publicado pela Institution of Mechanical Engineers, uma organização que representa engenheiros mecânicos e reúne cem mil membros no Reino Unido.

OFERTAS NOS SUPERMERCADOS

A ONU prevê que até 2075 a população mundial chegue a 9,5 bilhões de pessoas, um acréscimo de 3 bilhões em relação à população atual, o que reforça a necessidade de se adotar uma estratégia para combater o desperdício de alimentos e, assim, tentar evitar o aumento da fome no mundo.

De acordo com o relatório, o equivalente a entre 30% e 50% dos alimentos produzidos no mundo por ano, ou seja, entre 1,2 bilhão e 2 bilhões de toneladas, nunca são ingeridos. Além disso, nos Estados Unidos e na Europa, metade da comida que é comprada acaba sendo jogada fora.

Tim Fox, diretor de Energia e Meio Ambiente da Institution of Mechanical Engineers, disse que o desperdício é "assombroso". 'Isto é comida que poderia ser usada para alimentar a crescente população mundial além de aqueles que atualmente passam fome.'

"As razões desta situação variam das técnicas insatisfatórias de engenharia e agricultura à infraestrutura inadequada de transporte e armazenamento, passando pela exigência feita pelos supermercados de que os produtos sejam visualmente perfeitos e pelas promoções de 'compre um, leve outro grátis', que incentivam os consumidores a levar para casa mais do que precisam", disse.

ÁGUA

O relatório alertou que atualmente 550 bilhões de metros cúbicos de água estão sendo desperdiçados

na produção de alimentos que vão para o lixo.

E o problema pode se agravar. Segundo a Institution of Mechanical Engineers, o consumo de água no mundo chegará a até 13 trilhões de metros cúbicos por ano em 2050 devido ao crescimento da demanda para produção de alimentos.

Isso representa até 3,5 vezes o total de água consumido atualmente pela humanidade e gera o temor de mais escassez do recurso no futuro. O alto consumo de carne tem grande influência nesse aumento de demanda, visto que a produção de carne exige mais água do que a produção de alimentos vegetais.

"À medida que água, terra e energia passam a ser mais disputados devido à demanda da humanidade, os engenheiros tem um papel crucial a desempenhar no sentido de prevenir a perda e o desperdício de alimentos, desenvolvendo formas mais eficientes de produção, transporte e armazenamento", disse Fox.

Fonte: BBC