

jej uzyskiwania zebrane owoce kawowca poddaje się obróbce na mokro, w trakcie której ziarno jest oczyszczane w zbiorniku wodnym. W metodzie tej do wytworzenia 1 tony kawy zużywa się ok. 12 tys. litrów wody. Najbardziej kosztowne pod względem zużycia wody jest wyprodukowanie zwierzęcych źródeł białka, np. do uzyskania 1 kg drobiu potrzeba ok. 4 tys. litrów wody, a do uzyskania 1 kg wołowiny – nawet do 10 tys. litrów wody.

Ograniczenie zjawiska marnotrawstwa mogłoby się przyczynić do ochrony środowiska, i nie tylko. Mogłoby również pozytywnie wpłynąć na osiągnięcie celu zrównoważonego rozwoju, w tym zrównoważonej produkcji oraz konsumpcji. Główną koncepcją idei zrównoważonego rozwoju jest zaspokojenie rosnącego zapotrzebowania na żywność przy jednoczesnym obniżeniu wielkości gazów cieplarnianych wytwarzanych w procesie jej produkcji oraz efektywniejsze wykorzystywanie zasobów naturalnych, a także zachowanie dobrej kondycji środowiska.

Nadmierna konsumpcja mięsa

Mięso jest przede wszystkim źródłem pełnowartościowego białka, witaminy B₁₂ oraz takich mikrośladków, jak żelazo hemowe i cynk. Zgodnie z aktualnymi zaleceniami żywieniowymi wskazane jest zastępowanie mięsa produktami białkowymi pochodzenia roślinnego, a także rybami i jajami. Ilość mięsa czerwonego i jego przetworów w diecie powinna być ograniczona do 500 g na tydzień.

Potwierdzono wpływ rodzaju stosowanej diety, a w szczególności spożywania czerwonego mięsa, na globalne zmiany klimatu – wytwarzanie produktów pochodzenia zwierzęcego pozostawia większy ślad węglowy niż wytwarzanie produktów roślinnych. Metan jest drugim najistotniejszym gazem cieplarnianym pochodzenia antropogenicznego. Jego źródłem są zwierzęta gospodarskie należące do podrzędu przeżuwaczy. Dwa pozostałe główne gazy emitowane przez inwentarz żywy to: podtlenek azotu i dwutlenek węgla. Sektor hodowlany odgrywa dominującą rolę w emisji