

Tuotteiden ympäristövaikutusten vertaaminen ravintosisältö huomioiden

NEPGa-hanke

tutkija, postdoc, Venla Kyttä



Ravitsemustiedon sisällyttäminen ympäristövaikutusten arviointiin – nLCA menetelmä

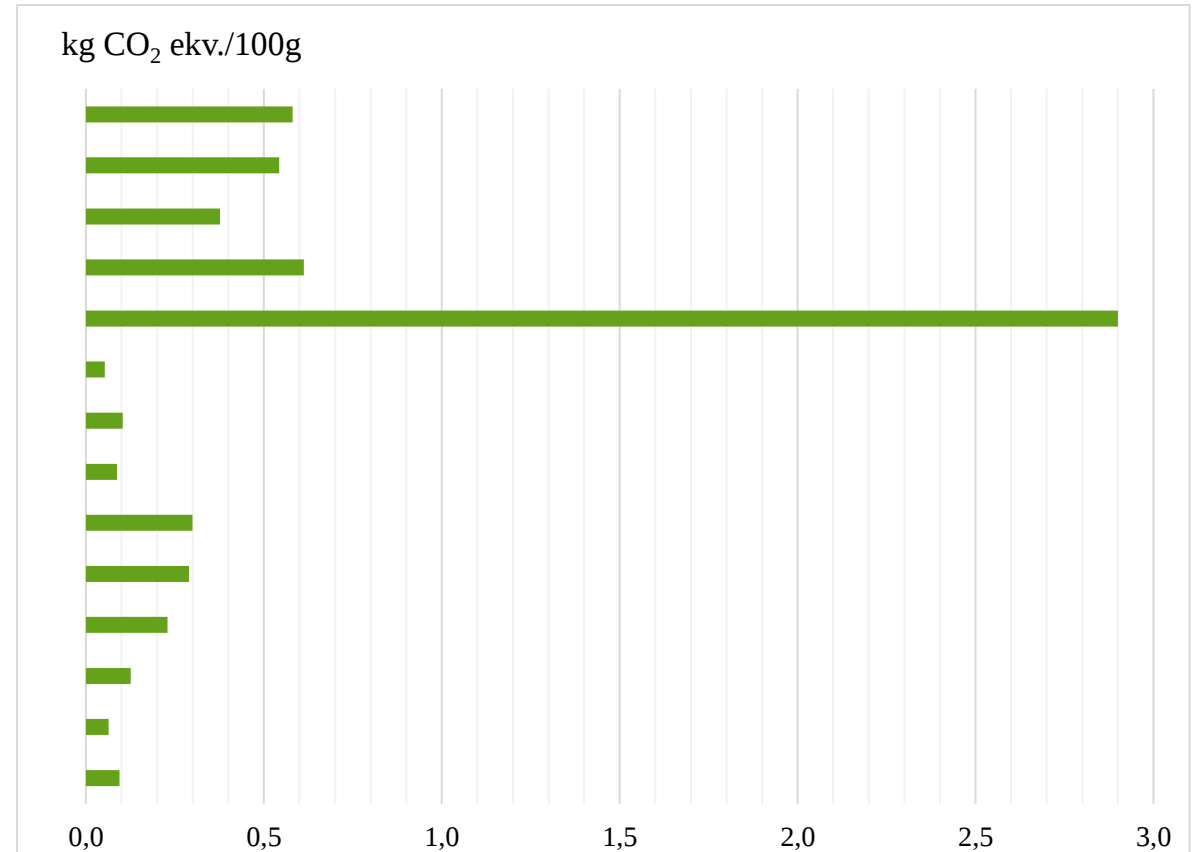
- Yleensä tuotteiden ympäristövaikutuksia verrataan käyttäen massayksiköitä
- Ruokatuotteiden perimmäinen funktio on tarjota ravintoaineita
 - ✓ Ravitsemuksellista yksikköä käyttäessä tuotteiden vertailu perustuu ravintoainesisältöön pelkän massan sijaan
- Ympäristövaikutuksia tulee vähentää niin että ravintoaineiden saanti ei heikkene
 - ✓ Tuotekohtaista tietoa, jossa yhdistyvät ympäristö- ja ravitsemusnäkökulmat tarvitaan, kun arvioidaan kulutuksen muutoksen vaikutuksia
- Viime vuosina on kehitetty ravitsemuksen huomioivaa elinkaariarvioinnin menetelmää (nLCA) ja mm. FAO on julkaissut 2021 nLCA metodologiaa ja sen kehitystä koskevan ohjeistuksen

NEPGa-hanke edistää ruoan kulutuksen ja ruokatuotteiden kestävyyttä

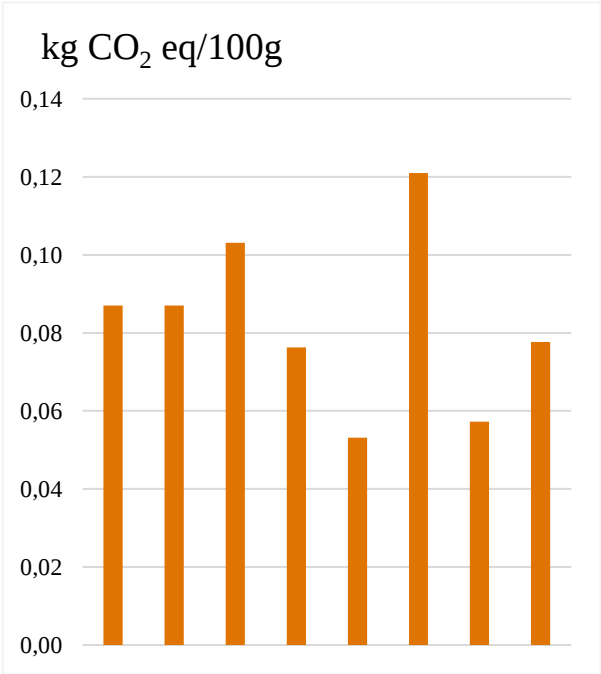
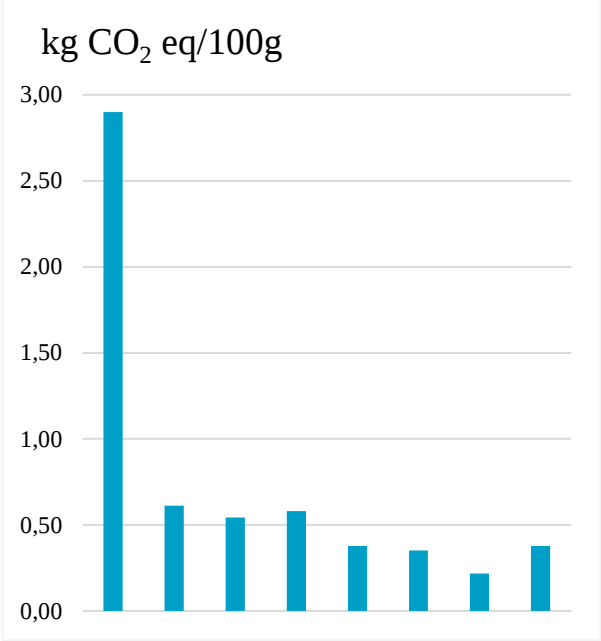
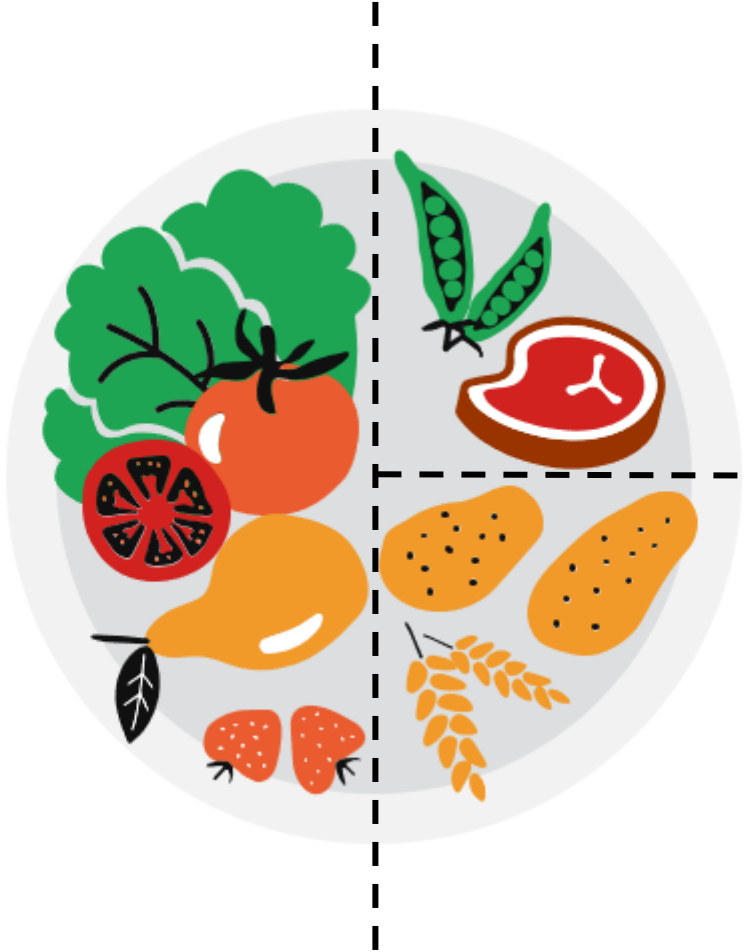
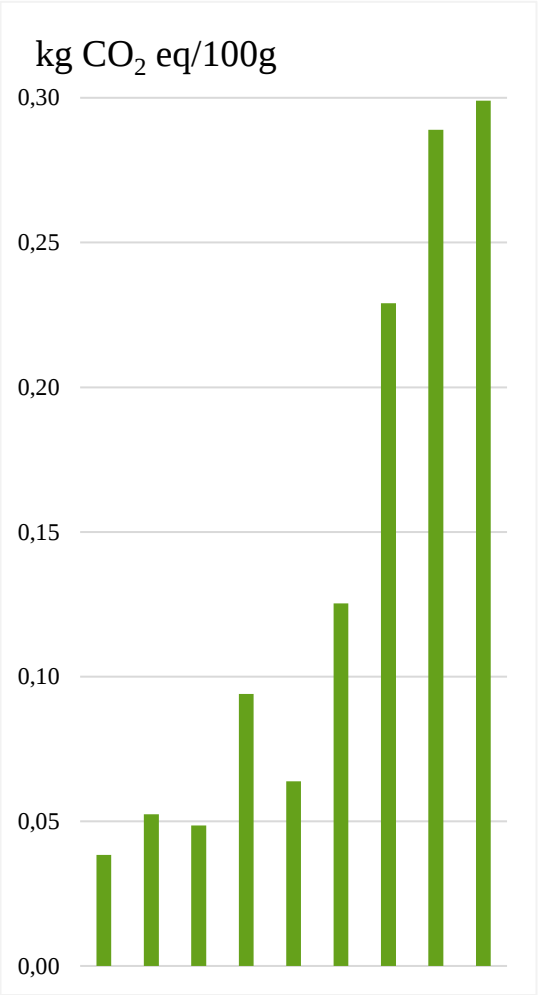
- Tavoitteena on rakentaa perusta tuotemerkinnöille, jotka yhdistävät ravitsemukselliset näkökohdat elinkaaripohjaiseen ympäristötietoon
- Hankkeessa kehitetään tieteellisesti valideja menetelmiä ravitsemuksellisten tekijöiden yhdistämiseksi elintarvikkeiden ympäristövaikutuksiin eri tuoteryhmissä
- Kehitystyö tapahtuu suomalaisessa kontekstissa, mutta tuotokset julkaistaan kansainvälisissä tiedejulkaisuissa ja menetelmää voidaan soveltaa myös muualla
- Hankkeessa on monitieteinen työryhmä, johon kuuluu ympäristö- ja ravitsemustutkimuksen edustajia suomalaisista tutkimuslaitoksista ja yliopistoista (LUKE, UEF & HY)
- Myös sidosryhmiltä kerätään palautetta näkemyksistä metodologian käytettävyydestä ja nLCA-tulosten hyödyntämisestä kuluttajaviestinnässä



Tuotteiden ympäristövaikutuksista yhä enemmän vertailukelpoista tietoa saatavilla

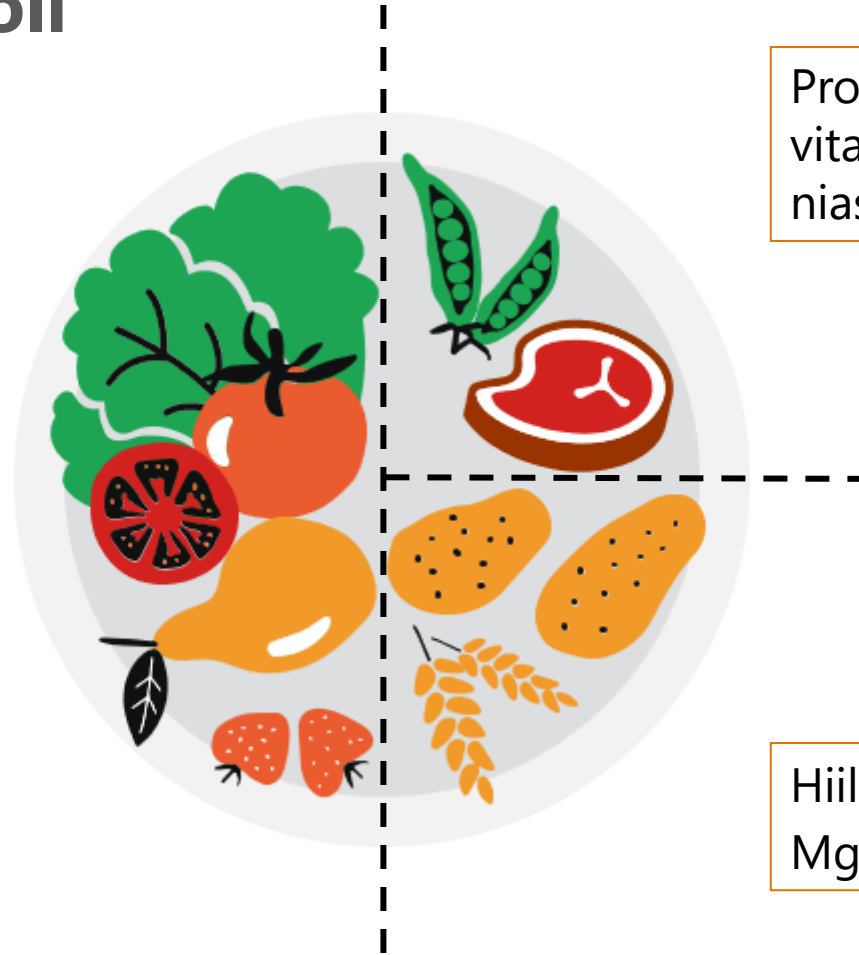


Kuluttajat valitsevat tuotteita käyttötarkoituksen mukaan



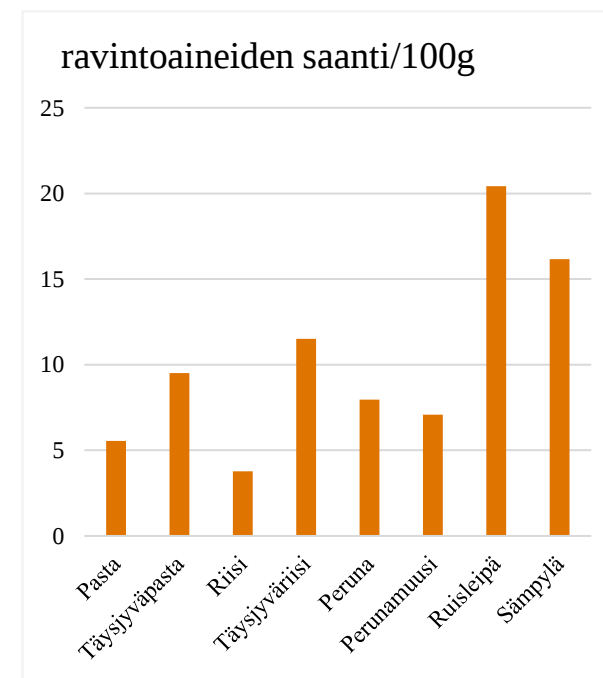
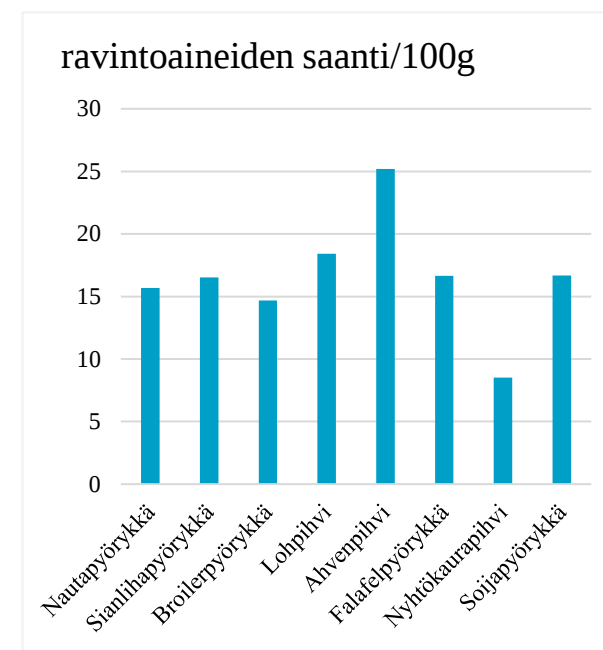
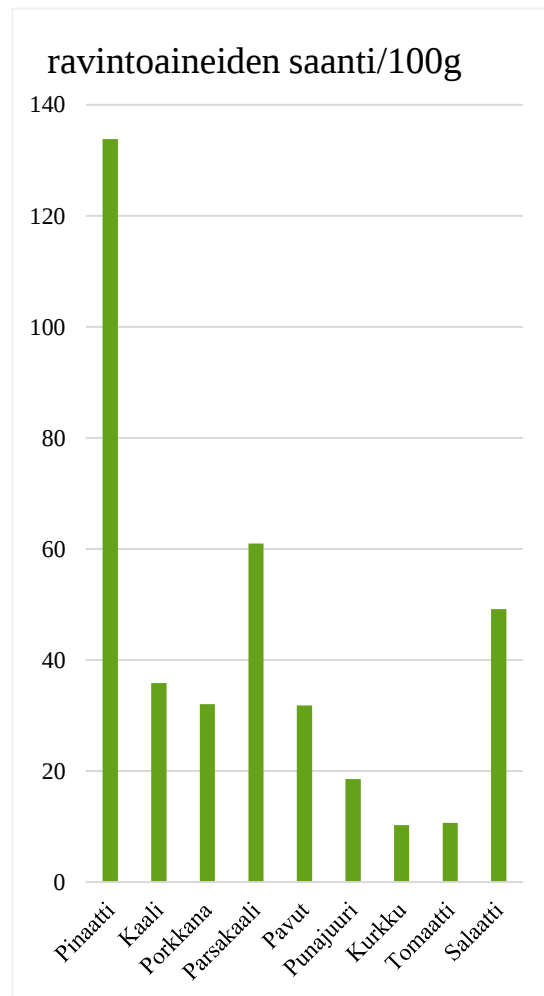
Eri tuoteryhmillä on erilainen ravitsemuksellinen rooli

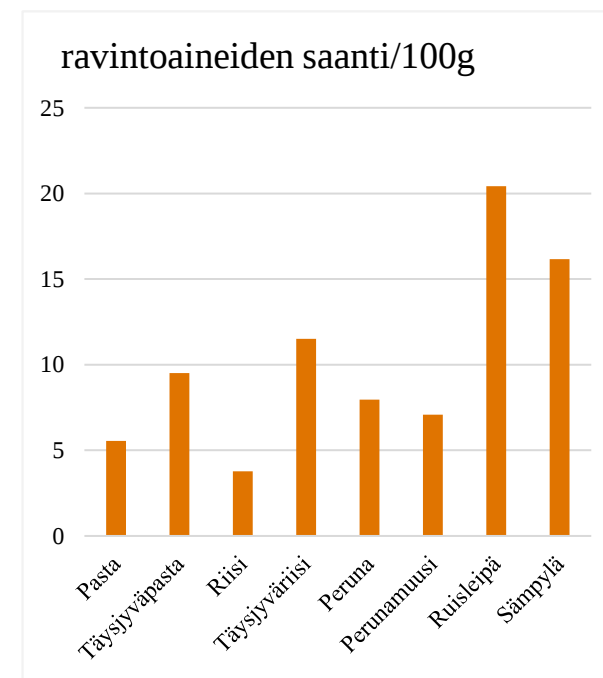
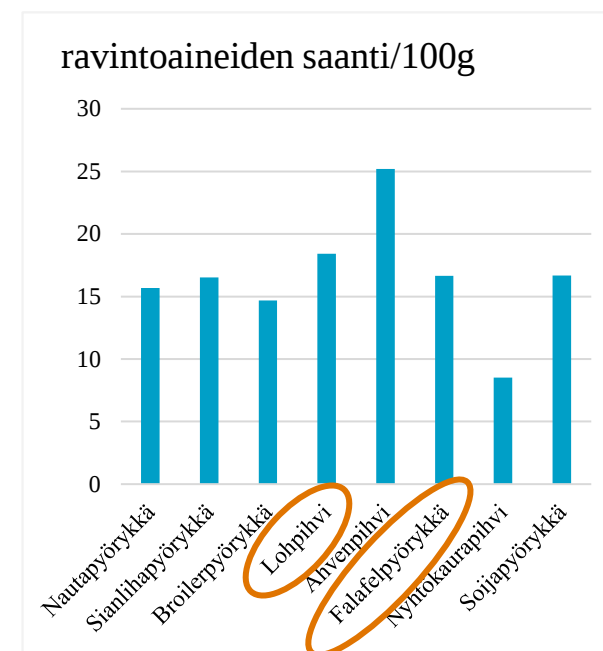
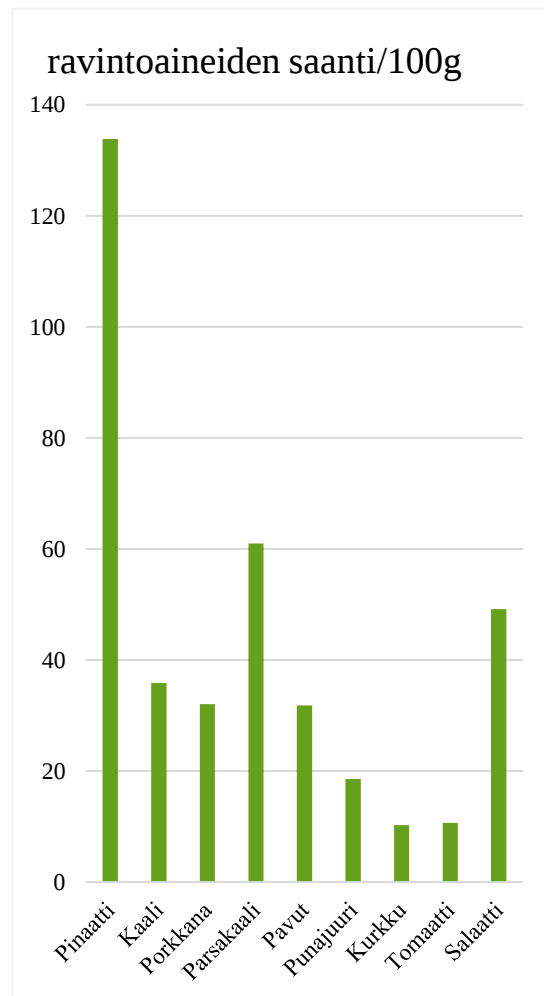
Kuitu, K, tiamiini,
vitamiinit C-, K- ja A



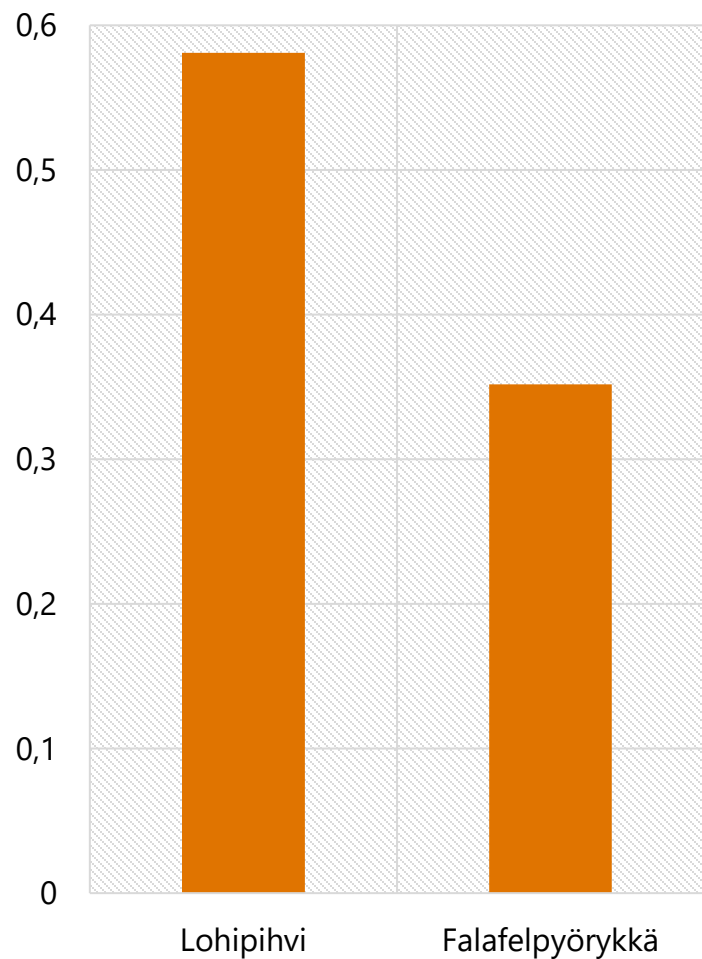
Proteiini, Ca, Fe, Se, Zn,
vitamiinit B6 ja B12 ,
niasiini, riboflaviini, tiamiini

Hiilihydraatit, kuitu, Fe,
Mg, P, K, folaatti

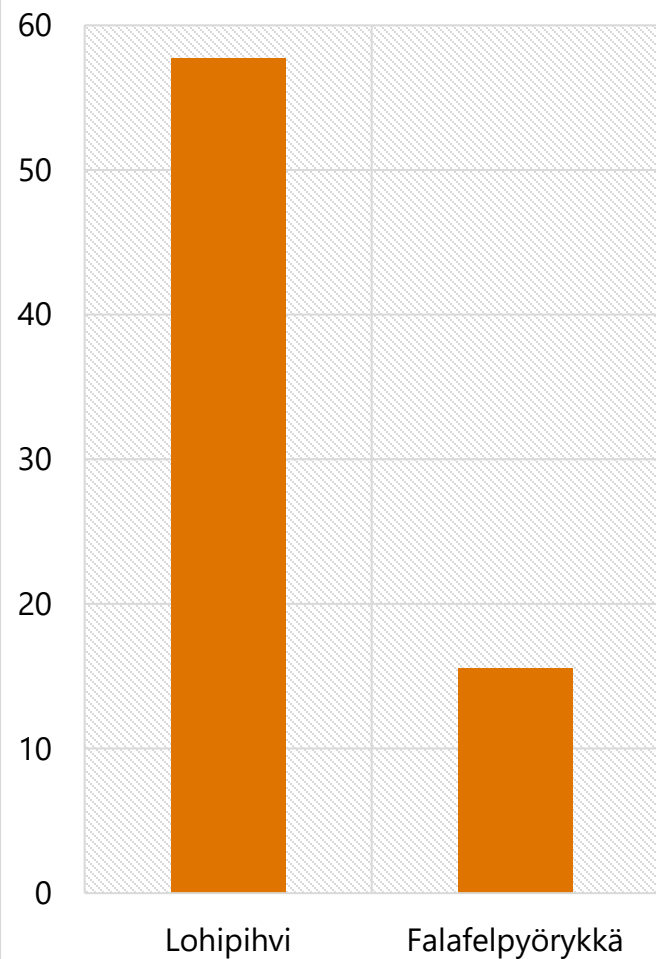




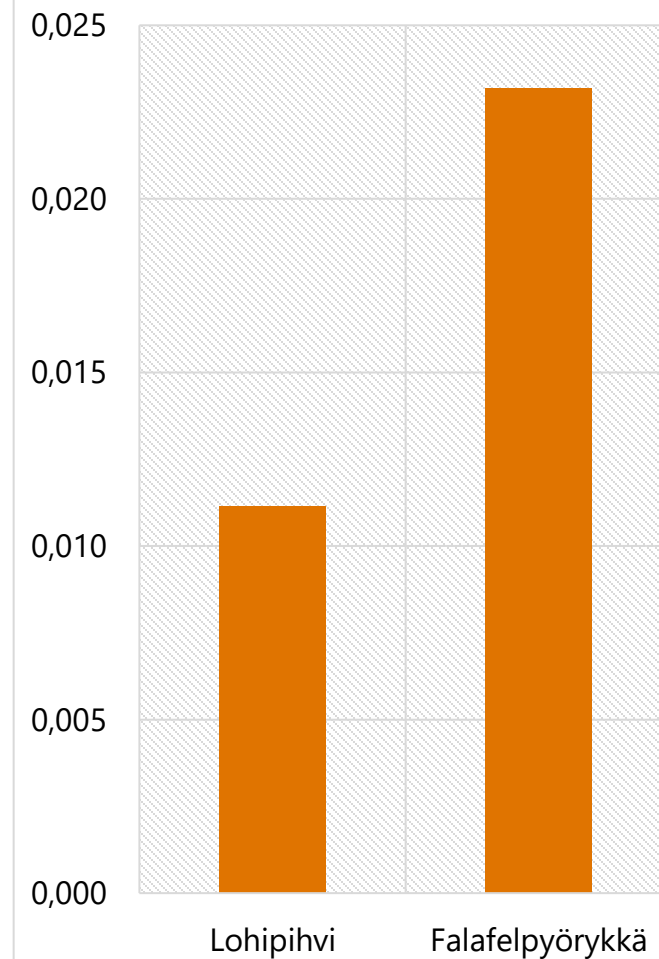
Ilmastovaikutus (kg CO₂ ekv./100g)



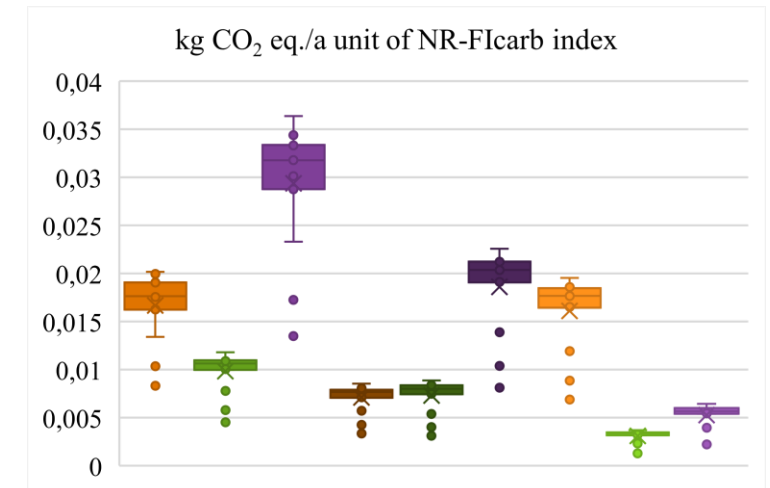
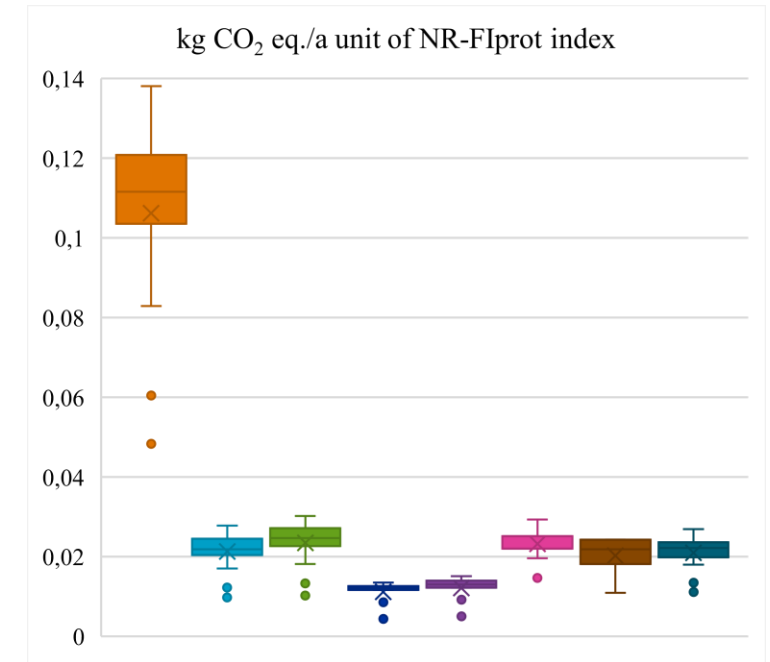
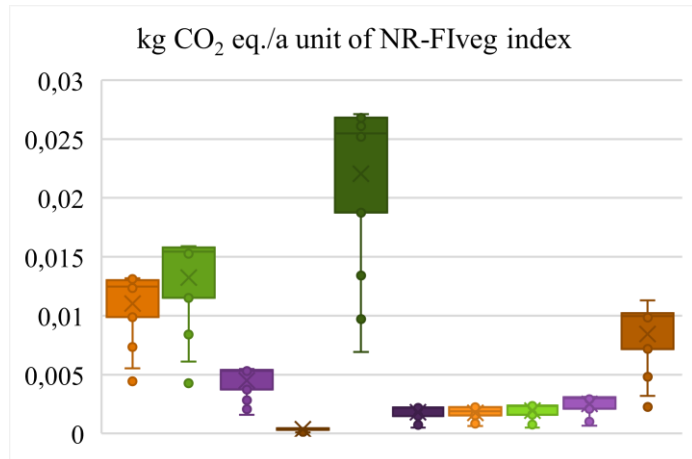
Ravintoaineiden saanti /100 g



Ilmastovaikutus/ ravintoaineiden saanti



Ravitsemuksen huomioiva LCA tuottaa uudenlaista tietoa



Mitä on odotettavissa:

- Ravitsemuksen huomioiva elinkaariarvioinnin menetelmä lautasmallin mukaisille tuoteryhmille
 - Proteiinin lähteet, hiilihydraattien lähteet, vihannekset, hedelmät ja marjat, juomat
- Menetelmäkehityksen lisäksi hankkeessa viedään eteenpäin menetelmän jatkosovellutusta
 - Työn alla mm. tuotteiden kestävyysprofiilointimalli ja nLCA tulosten hyödyntäminen viestinnässä
- Hankkeen menetelmäkehitys julkaistaan tutkimusartikkeleina ja kaikki tulokset raportteina
- Kaikille avoin työpaja tulossa syksyllä 2023



Kiitos

Haluatko tietää lisää?

Projektin nettisivut:

<https://www.luke.fi/fi/projektit/nepga>

Ota yhteyttä:

venla.kytta@luke.fi



©NATURAL RESOURCES INSTITUTE FINLAND

