

Согласно результатам исследования, проведенного Оксфордским университетом, на производство продовольствия приходится около четверти выбросов парникового газа в мире. Ученые учитывали весь баланс, в том числе потери от вырубленных деревьев и площадь, которую занимают пастбища. При этом объем выбросов от производства разных видов пищи различается в разы. Ученые выяснили, что на мясо и другие продукты животного происхождения приходится более половины парникового газа, который попадает в атмосферу по ходу производства еды. Самыми же вредными по части влияния на климат и вообще окружающую среду оказались говядина и баранина. Мясо и молочные продукты — не единственные кандидаты на исключение из меню экологически сознательного гражданина. Довольно много парникового газа — если считать весь баланс, включая потери от вырубки деревьев — приходится на шоколад и кофе, выращенные на плантациях на месте вырубленных джунглей. Из помидоров стоит выбирать те, что выращены под открытым небом или в высокотехнологичных теплицах, а не те, что выросли в теплицах, отапливаемых газом или соляркой. Экологически сознательные любители пива должны знать, что на бочковое пиво приходится меньше выбросов, чем на пиво в банках или тем более в стеклянных бутылках. И даже самые экологичные способы производства мяса все равно дают больше парниковых газов, чем растительные источники протеинов, такие как бобы или орехи. Выводы ученых совпадают с рекомендациями Межправительственной группы экспертов по изменению климата (Intergovernmental Panel on Climate Change, IPCC).

Подробнее: http://www.foodnewstime.ru/week_news/fact/kak-vashe-menyu-vliyaet-na-klimat.html