

الفرصة 38

ماذا لو لم نعد بحاجة إلى تبريد الطعام الطازج؟

غذاء دون هدر

أطعمة طازجة في جميع الأحوال

يُهدر نحو

13%

من الطعام كل عام
لعدم توفر التبريد

الواقع اليوم

يُهدر نحو 13% من الطعام كل عام لعدم توفر التبريد.³⁸⁰

وقد يتيح توفر الطاقة الكهربائية إمكانية التبريد بصورة أفضل،³⁸¹ ولكن التلجّات والمكيفات مسؤولة عن عُشر إجمالي انبعاثات ثاني أكسيد الكربون.³⁸²

ويتسبب سوء التعامل مع المنتجات الغذائية أو معالجتها في انتقال أمراض عبر الأغذية تؤثر على نحو عُشر سكان العالم، ويبلغ عدد الوفيات بسببها 420 ألف شخص سنوياً.³⁸³ ويبلغ إجمالي الطعام المهدور نحو 930 مليون طن كل عام، ويحدث معظم هذا الهدر في المنازل.³⁸⁴ والمدّش أن المتوسط العالمي البالغ 74 كيلوجراماً للفرد من الطعام المهتر سنوياً متشابه في كل من الدول ذات الدخل المتوسط الأدنى والدول مرتفعة الدخل.³⁸⁵

وواجه ما يتراوح بين 720 و811 مليون شخص الجوع في العالم في العام 2020، ولم يستطع شخص من كل ثلاثة أشخاص في العالم (2.37 مليار) الحصول على غذاء كافٍ في العام 2020.³⁸⁶

القطاعات



الفرصة المستقبلية

تطورت فكرة صناعة الأغذية دون إهدار في ظل التقنيات الجديدة مثل الأغلفة العضوية الذكية الصديقة للبيئة التي تبقى الأطعمة طازجة لمدة أطول دون الحاجة إلى مواد كيميائية ضارة، وتنظم درجة الحرارة ذاتياً خلال الشحن.

وستتيح هذه التطورات وغيرها في صناعة الأغذية للجميع في كافة أنحاء العالم فرصة الحصول على منتجات طازجة، وسيكون لها تأثير إيجابي على الصحة والسعادة العالمية. وقد توفر تقنيات التعبئة الذكية المصنوعة من مواد طبيعية حلولاً لمختلف المشكلات التي يواجهها الأشخاص الذين يفتقرون إلى الكهرباء أو ظروف التخزين الصحي والامن، وتزودهم بأغذية عالية الجودة.

وقد تنتج المحاصيل الناتجة عن التحرير الوراثي أصنافاً عديدة عالية التكيف، ولا تحتاج إلى التبريد في سلسلة الإمداد.

المخاطر

تشمل المخاطر النتائج غير المقصودة للتعديل الوراثي واحتكار الملكية الفكرية أو المعرفة، ما يجد من فوائد هذه التقنيات الجديدة. وقد يكون نظام التخلص من النفايات غير فعال ويفرض العودة إلى الأساليب القديمة لجمع القمامة وإعادة تدويرها.

الفوائد

يحصل منتجو الأغذية الطازجة على دخل أكبر، وتتاح للمستهلكين، وخاصة الذين يعيشون في المناخات الحارة والرطبة، خيارات أفضل من الأطعمة الطازجة الآمنة والمغذية وبأسعار مناسبة.

عواقب غير مقصودة

تسبب فوائد المنتجات الطازجة انخفاض الأسعار لدى المنتجين وزيادة هدر الأطعمة.