

Imię Nazwisko – Agata Adamczyk
Wydział Zarządzania

„Co do garnka włożyć?”

Temat żywności to jeden z najważniejszych aktualnie tematów, którym zajmują się zarówno poszczególne kraje jak i organizacje międzynarodowe czy humanitarne. Liczba ludności na Ziemi z roku na rok rośnie. Do 2030 roku Ziemia będzie musiała wyżywić 8,6 miliarda ludzi, to o prawie 1 miliard więcej niż obecnie, do 2050 liczba ta przekroczy 10 miliardów. Jak wyżywić taką ludność? Pojawia się pytanie: „Co włożyć do garnka i czy garnek w ogóle będzie potrzebny?”

Żeby wyżywić tak liczną populację Ziemi trzeba będzie zwiększyć produkcję żywności. Zwiększanie tej produkcji powoduje z kolei degradację środowiska naturalnego. Wycinane są lasy, źródła wód podziemnych się wyczerpują, gleba jest degradowana, terenów rolniczych zaczyna brakować. Pod uwagę trzeba też wziąć globalne ocieplenie. Zmieniający się klimat jest przyczyną zmienności opadów atmosferycznych, wzrostu częstotliwości występowania susz i powodzi. Te wszystkie czynniki wpłyną na zasoby żywności.

Według szacunków FAO w ciągu najbliższych 40 lat zapotrzebowanie na białko zwierzęce ma zwiększyć się dwukrotnie. Jednak biorąc pod uwagę też fakt nieopłacalności ekonomicznej produkcji zwierzęcej i jej szkodliwości dla środowiska (pochłanianie dużo energii, wody, zabiera miejsca na pola uprawnych, a także zwiększa produkcję zanieczyszczeń - na wytworzenie 1 kg wołowiny potrzeba 7–8 kg ziarna, a na uprawę paszy już wykorzystuje się do 70 proc. terenów rolnych na świecie) , można dojść do wniosku, że przejdzie ona znaczące zmiany.

W ostatnich latach zespół holenderskich naukowców wyhodował mięso w warunkach laboratoryjnych. Metoda „in-vitro” polega na ekstrakcji komórek macierzystych z tkanki mięśniowej krowy. Komórki hodowane są w pożywce zawierającej cukry, lipidy, aminokwasy, minerały, a także surowicę z cielęcego płodu. By komórki produkowały więcej białka naukowcy stymulują dodatkowo próbkę prądem elektrycznym. Co ważne, żadne zwierze nie traci przy tym życia. Czy możemy się spodziewać, że w przyszłości hodowla zwierzęca na masową skalę zniknie kompletnie i wszystko będzie wytwarzane w laboratoriach? Myślę, że to bardzo prawdopodobne, jednak zależy to przede wszystkim od obniżenia kosztów wytworzenia 1 kg mięsa, bo w tym momencie są one kolosalne. Zależy także od tego jak społeczeństwo przyjmie ten pomysł i czy będzie chciało taki wyrób kupować oraz czy takie mięso będzie choć trochę przypominać w smaku wyrób naturalny, bo w końcu będzie to tylko sztuczny, syntetyczny produkt.

Z drugiej strony jeśli na rynku zacznie brakować mięsa naturalnego, a to sztucznie wytworzone będzie dużo tańsze, to mało kto będzie zastanawiał się co kupuje.

Wracając jeszcze do zmieniających się warunków klimatycznych - w związku z coraz częstszymi niespodziewanymi zjawiskami pogodowymi o dużej sile ludzie szukają rozwiązań umożliwiających uniezależnienie produkcji roślinnej od warunków pogodowych. Możemy się spodziewać, że w przyszłości widok pól uprawnych będzie stanowił rzadkość, a hodowle zostaną przeniesione pod ziemię gdzie zostanie utworzone wyizolowane środowisko zabezpieczone przed szkodnikami. Grunty które będą jeszcze użytkowane, prawdopodobnie będą całkowicie zautomatyzowane, więc np. wyjazdy zarobkowe na truskawki już nie przejdą.

Patrząc na obecne społeczeństwo nie trudno zauważyć, że jedną z głównych cech charakteryzujących dzisiejszego człowieka jest pośpiech. Nie mamy na nic czasu, wszystko

robimy w biegu. Jadąc rano na uczelnię, do szkoły czy do pracy możemy zauważyć, że coraz więcej osób spożywa posiłki w transporcie publicznym, bo w domu nie było czasu. Przygotowanie obiadu w domu zaczyna być luksusem. To w przyszłości może być przyczyną korzystania z substytutów normalnych posiłków. Popularne może stać się powder food czyli jedzenie w proszku, do którego przygotowania potrzebna jest tylko woda. Już teraz na rynku coraz więcej osób sięga po żywność liofilizowaną (w końcu kto nie chciałby poczuć się jak astronauta?). Słyszałam również o kompleksowym substytucie jedzenia dla dorosłych – soylent'cie (pożywce). Przygotowując kupiony soylent miesza się miarkę suchego proszku z iarką mieszanki oleju rzepakowego i rybnego. To wszystko zalewa się wodą, miksuje i mamy gotowy posiłek, który składa się z czystych węglowodanów, białka ryżowego, mąki owsianej, oleju, witamin i minerałów. Czy nie jest to proste? Szaro-bury koktajl praktycznie bez smaku, ale zapewni nam przeżycie, czyli czego więcej nam potrzeba?

Może dojdzie do tego, że restauracje zamienią się w muzea i będziemy je odwiedzać, żeby zobaczyć „jak odżywiali się nasi przodkowie” – nie możemy tego wykluczyć.

Kto wie, może kiedyś naukowcy wytworzą doskonałą recepturę na tabletkę, która będzie zawierać wszystkie niezbędne substancje odżywcze potrzebne do przeżycia, a posiłek zajmie nam 5 sekund?