

Turun Sanomat

Torstai 24. helmikuuta 2011 | Verkkolehden 17. vuosikerta
Vastaava päätoimittaja Kari Vainio
Nimipäivät: Matti, Matias



[Jopa puolet maailman ruuasta menee pilalle. Malawilaisviljelijä korjaa maissisatoa Masungon kylässä. AFP/Gianluigi Guercia](#)

Jopa puolet maailman ruuasta menee pilalle

Turun Sanomat 23.2 2011 16:28:38

Srilankalainen viljelijä kasaa irtonaiset mangosäkit autonsa lavalle ja ajaa kuoppaisia teitä pitkin kauppapaikalle. Kun hän pääsee perille, suurin osa lastista on muussaantunut myyntikelvottomaksi. Sambiassa tuhohyönteiset syövät kolmanneksen köyhän maanviljelijän maissisadosta. Ugandassa neljännes tuotetusta maidosta pilaantuu. Nämä ovat esimerkkejä siitä, miten joka päivä maailmassa jopa puolet tuotetusta ruuasta pilaantuu. Samalla ennätysmäärä ihmisiä näkee nälkää.

Esimerkit löytyvät Worldwatch-instituutin keskiviikkona julkaistusta raportista Maailman tila 2011 – Miten maailma ruokitaan. Raportin mukaan maailmassa tuotetaan enemmän ruokaa kuin koskaan aiemmin, mutta samalla nälkäisiä on enemmän kuin koskaan.

–Nälkäongelma ei ratkea vain sillä, että ruuantuotantoa lisätään tai tehostetaan. Samalla pitää investoida innovaatioihin, jotka parantavat ruuan säilymistä, sanoi Helsingissä vierailut Worldwatchin tutkija Danielle Nierenberg.

Raporttia varten Nierenberg matkusti Saharan eteläpuolisen Afrikan maissa. Hän tutustui siihen, miten ruuan tuotantoon ja säilyvyyteen liittyviä pulmia ratkotaan.

Kehitysmaita vaivaavat yhä samat varastointi- ja kuljetusongelmat, jotka rikkaissa maissa ratkaistiin jo vuosikymmeniä tai vuosisatoja sitten.

Useisiin ongelmiin olisi kuitenkin olemassa yksinkertainen ratkaisu. Esimerkiksi pakkauslaatikot ja ilmatiiviit, tuholaisilta ja homeelta suojaavat varastointisäkit voisivat helpottaa miljoonien ihmisten nälkää.

Runsaasti vitamiineja sisältäviä, mutta helposti pilaantuvia hedelmiä voidaan kuivata varastoon.

– Gambiassa tapasin naisia, jotka käyttivät yksinkertaisia, aurinkovoimalla toimivia kuivaimia hedelmien kuivattamiseen. Näin naiset saavat lapsilleen vitamiinipitoista ravintoa pidemmäksi aikaa, Nierenberg kertoi.

TS–STT