**7η Διαδικτυακή έρευνα για την σπατάλη τροφίμων**

Στα πλαίσια του έργου LIFE – FOODPRINT “Awareness – raising campaign to prevent and manage food waste among consumers, the food and hospitality industries” («Εκστρατεία ευαισθητοποίησης για την πρόληψη και τη διαχείριση της σπατάλης τροφίμων μεταξύ των καταναλωτών, των βιομηχανιών τροφίμων και φιλοξενίας») διεξάχθηκε η 7η διαδικτυακή έρευνα για τα απόβλητα τροφίμων που είχε ως σκοπό την ανάλυση των γνώσεων του κοινού σχετικά με τις πρακτικές μείωσης των αποβλήτων τροφίμων. Η δημοσκόπηση πραγματοποιήθηκε διαδικτυακά μέσω ιστότοπων του Ομίλου Δίας (Sigmalive, Sportime.com.cy, I love style, City.com.cy, Check In, Economy today, MyCyprusTravel.com) μεταξύ 29/04/2022 και 02/05/2022. Το δείγμα κυμαινόταν από 1400 εώς 1763 άτομα ανάλογα με την ερώτηση και κάποιοι από τους συμμετέχοντες ζουν εκτός Κύπρου. Η έρευνα αφορούσε τις γνώσεις του κοινού για τη διατήρηση/φύλαξη τροφίμων, με σκοπό να κατανοηθεί εάν υπάρχουν πρώτα οι απαιτούμενες γνώσεις για το εν λόγω θέμα, αλλά και εμπεδωμένες συνήθειες οι οποίες συνεισφέρουν ή αποτρέπουν την απόρριψη τροφίμων. Η έρευνα περιλάμβανε 4 ερωτήσεις αλλά μία δεν θεωρήθηκε σαφής ούτως ώστε να παράγει αξιόπιστες απαντήσεις οπότε το άρθρο αναλύει τις 3 από τις 4 ερωτήσεις. Η κάθε ερώτηση έδινε εναλλακτικές επιλογές απάντησης.

Η πρώτη ερώτηση αφορούσε τον καλύτερο τρόπο αποθήκευσης των πατατών. Συγκεκριμένα το ερώτημα ήταν: «Ποιος είναι ο καλύτερος τρόπος φύλαξης πατατών;». Ο πίνακας και το σχήμα 1 παρουσιάζουν τις επιλογές απαντήσεων και τα αποτελέσματα.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Ποιος είναι ο καλύτερος τρόπος φύλαξης πατατών; | | | |
|  | Απάντηση | Αριθμός | % |
| A | Στο ψυγείο | 24 | 1,6% |
| B | Σε εξωτερικό χώρο | 717 | 47,5% |
| Γ | Σε ντουλάπι | 767 | 50,9% |
|  | **Σύνολο:** | **1508** | **100%** |

Πίνακας και Σχήμα 1: Αποτελέσματα 1ης ερώτησης της δημοσκόπησης

Η σωστή απάντηση είναι «σε ντουλάπι». Οι πατάτες και οι γλυκοπατάτες συστήνεται να αποθηκεύονται σε σκοτεινό και δροσερό μέρος και ξεχωριστά από τα κρεμμύδια και τον σκόρδο. Μπορούν να φυλαχθούν είτε στο υπόγειο ή σε δροσερό ντουλάπι ελεύθερες. Ένα αρκετά ψηλό ποσοστό (47.5%) απάντησε σε «εξωτερικό χώρο». Εάν οι πατάτες αποθηκευτούν σε εξωτερικό χώρο αυτός πρέπει να είναι σκοτεινός για να μην πρασινίσουν, και πιθανόν κάποιοι από όσους απάντησαν την επιλογή αυτή να είχαν στο μυαλό τέτοιες συνθήκες αποθήκευσης. Αν όχι, τότε για όσους δεν ήξεραν ότι χρειάζεται σκοτεινό μέρος, η απάντηση τους είναι λανθασμένη.

Η δεύτερη ερώτηση αφορούσε τη γνώση του κοινού σχετικά με τα μανιτάρια και κατά πόσο αποθηκεύονται στην κατάψυξη. Συγκεκριμένα το ερώτημα ήταν: «Τα μανιτάρια μπορούν να καταψυχθούν και να καταναλωθούν αργότερα;». Ο πίνακας και το σχήμα 2 παρουσιάζουν τις επιλογές απαντήσεων και τα αποτελέσματα.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 2. Τα μανιτάρια μπορούν να καταψυχθούν και να καταναλωθούν αργότερα; | | | |
|  | Απάντηση | Αριθμός | % |
| A | Ναι, αλλά μόνο αν είναι ωμά | 294 | 20,8% |
| B | Ναι, είτε ωμά, είτε μαγειρεμένα | 224 | 15,8% |
| Γ | Όχι, δεν μπορείς να καταψύξεις μανιτάρια | 897 | 63,4% |
|  | **Σύνολο:** | **1415** | **100%** |

*Πίνακας και Σχήμα2: Αποτελέσματα 2ης ερώτησης της δημοσκόπησης*

Τα μανιτάρια στην πραγματικότητα μπορούν να καταψυχθούν είτε ωμά είτε μαγειρεμένα φτάνει η φύλαξη να γίνει με το σωστό τρόπο. Εάν θα φυλαχθούν ωμά πρέπει να είναι φρέσκα, καθαρά από χώμα και βρωμιές και να κόβεται ελαφρώς το κοτσανάκι τους. Εάν θα φυλαχθούν μαγειρεμένα, τότε μπορούν να μαγειρευτούν στον ατμό ή να τσιγαριστούν πριν φυλαχθούν στην κατάψυξη. Άρα η σωστή απάντηση είναι η Β (η οποία όμως έχει και το πιο χαμηλό ποσοστό θετικών απαντήσεων). Εφόσον οι περισσότεροι δεν γνωρίζουν για τη φύλαξη των μανιταριών στην κατάψυξη, η ενημέρωση του κόσμου για τους πιθανούς τρόπους συντήρησης των μανιταριών μπορεί να συντείνει στη μείωση σπατάλης τροφίμων.

Η τρίτη ερώτηση αφορούσε τη γνώση του κοινού σχετικά με την κατανάλωση φρούτων και λαχανικών και πότε αυτά πρέπει να καταναλώνονται. Συγκεκριμένα η ερώτηση ήταν: «Μπορείς να καταναλώσεις φρούτα και λαχανικά που έχει περάσει η ημερομηνία κατανάλωσής τους;» Ο πίνακας και το σχήμα 3 πιο κάτω παρουσιάζουν τις επιλογές απαντήσεων και τα αποτελέσματα.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 3. Μπορείς να καταναλώσεις φρούτα και λαχανικά που έχει περάσει η ημερομηνία κατανάλωσής τους; | | | |
|  | Απάντηση | Αριθμός | % |
| A | Όχι | 384 | 27,4% |
| B | Ναι, εφόσον φαίνονται ακόμη καλά | 1,016 | 72,6% |
|  | **Σύνολο:** | **1400** | **100%** |

*Πίνακας και Σχήμα 3: Αποτελέσματα 3ης ερώτησης της δημοσκόπησης*

Η πλειοψηφία με ποσοστό 72,6% έχει απαντήσει «Ναι εφόσον φαίνονται ακόμη καλά» η οποία είναι και η σωστή απάντηση. Η αλλοίωση που γίνεται στα λαχανικά και φρούτα δεν είναι τις περισσότερες φορές βλαβερή για τον άνθρωπο. Μπορούμε να αφαιρούμε το αλλοιωμένο μέρος και να καταναλώνουμε αυτό που είναι σε καλή κατάσταση. Δεν χρειάζεται να πετάμε τα λαχανικά και φρούτα με την παραμικρή αλλοίωση, ενώ κάποια είδη όπως για παράδειγμα οι ώριμες ντομάτες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την ετοιμασία σάλτσας.

Η έρευνα κατέδειξε ότι υπάρχουν κενά στη γνώση του κοινού σχετικά με τον σωστό τρόπο αποθήκευσης των λαχανικών και φρούτων. Δεν υπάρχει αμφιβολία πως η γνώση των σωστών πρακτικών φύλαξης τροφίμων μπορεί να μειώσει τη σπατάλη. Για παράδειγμα σχεδόν οι μισοί (47,5%) ερωτηθέντες απάντησαν ότι οι πατάτες αποθηκεύονται σε εξωτερικό χώρο και όχι σε ντουλάπι, ενώ επί της ουσίας εάν αποθηκεύονται σε εξωτερικό χώρο ο οποίος είναι φωτεινός η αλλοίωση τους γίνεται γρήγορα και συνεπώς πριν προλάβουν όλες να καταναλωθούν. Επίσης η πλειοψηφία (63,4%) πιστεύει ότι δεν μπορεί να φυλάξει τα μανιτάρια στην κατάψυξη και πιθανόν να πετά την περιττή ποσότητα στα σκουπίδια αντί να τα αποθηκεύει. Επομένως η συνεχής ενημέρωση για τις σωστές πρακτικές φύλαξης των τροφίμων είναι απαραίτητη και αποτελεσματική ως εργαλείο για τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.