GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Què fem a les deixalles?

Opinió | 26/09/2015 | 09:59

Aprofitar les deixalles en una casa estalviaria a les famílies 500 euros a l'any. El 80% dels espanyols confessa llençar habitualment menjar a les escombraries.

Per a una persona compromesa amb que l'alimentació pugui arribar a tots, titulars com el següent "El 80% dels espanyols confessa llençar habitualment menjar a les escombraries" fan pensar en el molt que podem millorar en aquest sentit, (el 17,5% assegura no fer-ho mai) i més del 90% calcula el valor dels desaprofitat en un màxim de 40 euros, quantitat que l'any rondaria els 500 euros, deia l'article. Aquestes són algunes de les conclusions que es desprenen de l'estudi "Conservació i malbaratament d'aliments a les llars espanyoles" que l'empresa dedicada a sistemes d'envasat al buit domèstic FoodSaver ha encarregat a la companyia d'investigació independent Toluna, donat a conèixer aquest un dels primers dies de setembre. L'objectiu era conèixer els hàbits de conservació i malbaratament d'aliments dels espanyols, ja que Espanya és el sisè país europeu que més aliments malbarata, segons ha apuntat FoodSaver en un comunicat.

Quant als hàbits que ajudarien a no malgastar tants aliments, els espanyols optarien per planificar els menús setmanals d'acord amb el consum de la llar (35%) o aprofitar els sobrants dels menjars cuinats (34%).

Pa i brioixeria, menjars cuinats casolans i verdures és el que més es llença

Si els enquestats tinguessin una manera de conservació òptima per als aliments, la resposta més comuna és que es beneficiarien millor de les ofertes, comprarien majors quantitats d'aliments per espaiar més la compres, no malbaratarien tant menjar i, finalment, aprofitarien millor l'espai a la nevera.

Pa i brioixeria, menjars cuinats casolans i verdures són els aliments que els enquestats llencen a les escombraries amb més assiduïtat al llarg de l'any. No obstant això, a l'estiu són les fruites de temporada (com maduixes, préssecs, meló o síndria) les que es tiren amb més freqüència, mentre el formatge figura com el que menys es malgasta.

D'altra banda, el 64,60% dels espanyols es desfà de l'aliment sempre tenint en compte el tipus o el temps transcorregut, enfront d'un 20% que els aprofita sempre.

El motiu principal que els aliments acabin al cubell de les escombraries és el deteriorament per la mala conservació o el mal emmagatzematge (36%), seguit dels típics oblits a la nevera (32,4%) o de les "sobres" de les que el 2% dels espanyols acaba desfent-se.

Només el 18% congela el menjar que sobra per aprofitar-la després

Conservar el menjar restant a la nevera per aprofitar-la després és la tendència més comuna entre els enquestats, amb un 61,2% de respostes afirmatives; mentre el 18,6% congela les racions que sobren un altre 11% les utilitza per preparar altres plats.

Les formes més comunes de conservar els aliments sobrants a la nevera són utilitzar una carmanyola, embolicar en film transparent o envasar al buit amb una envasadora, segons l'informe.

El 58,84% dels enquestats considera que sap calcular bé les quantitats en funció del nombre de comensals a l'hora de preparar el menjar perquè no els agrada que sobre menjar; el 29,80% prefereix cuinar de més per a altres ocasions i el 11,40% reconeix que no sap calcular bé les quantitats.

D'altra banda, quan es disposen a preparar el menjar, 1 de cada 4 dels enquestats admet que no sempre pot fer-ho per trobar-se els ingredients caducats o en mal estat.

El 32,8% dels espanyols apunta que compra més del que necessita; 50,6%, que planifica perfectament la llista de la compra i no compra de més i el 16,6%, que es deixa portar per les ofertes.

L'enquesta s'ha realitzat a 1.000 espanyols, homes i dones, d'entre 25 i 60 anys d'edat i de totes les autonomies; el perfil de l'enquestat tipus viu amb la seva parella en família (un o dos fills) i sol esmorzar, dinar i sopar a casa.

Autor: Jesús Domingo Martínez/GN

https://gironanoticies.com/noticia/33673-que-fem-a-les-deixalles.htm