



LUND UNIVERSITY

Kasta och konsumera med sunt förnuft

Beckeman, Märit; Olsson, Annika; Skjöldebrand, Christina

Published in:
Livsmedel i Fokus

2008

[Link to publication](#)

Citation for published version (APA):
Beckeman, M., Olsson, A., & Skjöldebrand, C. (2008). Kasta och konsumera med sunt förnuft. *Livsmedel i Fokus*, 11.

Total number of authors:
3

General rights

Unless other specific re-use rights are stated the following general rights apply:
Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

Read more about Creative commons licenses: <https://creativecommons.org/licenses/>

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

LUND UNIVERSITY

PO Box 117
221 00 Lund
+46 46-222 00 00

Kasta och konsumera med sunt förnuft

Nyligen nämndes att 25 procent av vår mat kastas av konsumenterna – och då ”bara” den del som var inköpt och hemburen, alltså inte den del som kastas på vägen till eller i butik. Det är här rätt förpackningar spelar en stor roll – och då inte som miljöbovar, utan tvärtom.

Förpackningen är en förutsättning för att vi ska få mat från producent till konsument på ett säkert, hållbart och effektivt sätt.

Intervjuade konsumenter i media sa nästan enstämmigt att de kastar allt där ”bäst före”-datum gått ut, utan att smaka och lukta på maten. Kopplingen gjordes till miljön och utsläpp och hur denna bortkastade mängd mat motsvarar utsläppen från ett större antal bilar årligen. Andemeningen var att det är slöseri att kasta, men det är logiskt, varför har vi annars datumstämpling? De som tycker att man ska smaka och lukta gick inte närmare in på vilka produkter detta kunde gälla, men mjölk och kött nämndes.

Frågar man studenter i Lund om mjölk med datum som gått ut, så svarar samtliga att de kastar mjölken utan närmare test.

Onödigt slöseri

Vi förstärker tron på datummärkning när vi, med nuvarande lagstiftning, anger både produktionsdag och bäst före på förpackningen. Ingen butiksföreståndare kan sälja produkter som närmar sig bäst före-datum. Han/ hon måste antingen kasta eller sälja till lägre pris, vilket leder till onödigt slöseri. Datummärkningen har helt enkelt lett till svinn, eftersom den ändrat attityderna hos konsumenterna som lutar på märkningen utan reflektion.

Alla länder har förstås inte samma system. Tidigare har sagts att det bara är i Sverige och i Japan som man datummarker på nuvarande sätt, men det kanske inte gäller längre? Det har i alla fall inneburit att teknologier som förlänger hållbarheten på t ex mjölk (”ESL” extended shelf life) inte finns i Sverige. Det är synd, för det hade kanske medfört att mindre kvantiteter slängts. Helt säkert är det förstås inte, men

för dem som handlar mera sällan kan det vara ett intressant koncept.

Sunt förnuft

Är det inte dags att snart lära ut lite sunt förnuft kombinerat med kunskap? Vi borde, precis som mormor, kunna tänka oss att lukta och framför allt smaka på mjölk och andra mejeriprodukter och även en hel del

”Det går faktiskt att skölja av, om det luktar lite konstigt och kolla igen”

andra produkter med utgången datum. Men vem vet om det smakar okej, så att man kan känna sig trygg?

Beträffande kött är det främst lukten man kan gå på. Det går faktiskt att skölja av, om det luktar lite konstigt och kolla igen, men det gäller inte för malet kött!

Hur ska vi då lära ut och kommunicera, så att vi agerar med sunt förnuft för att spara både mat och miljö?

Som konsumenter faller vi för ekologisk mat och funktionella livsmedel, som indirekt säger att ”vanlig” mat inte är så bra.

Tidigare var det biodynamiskt odlad som gällde. Att ekologiskt är förknippat med lägre utbyte och dyrare livsmedel och att vi globalt har ett ansvar och ett försörjningsproblem tycks inte oroa.

Omoralliskt

Omorallen kommer främst in i diskussionen när vi gör bränsle av mat. Men ekologiskt kan också vara omoraliskt, då vi får mindre

utbyte. Vi med globalt ansvar borde naturligtvis se till att maximera utbytet och optimera besprutningen och ha god kontroll. Ekologisk mat, t ex ekologisk mjölk, kräver dessutom separat hantering, vilket i vissa fall medför specialtransporter och i andra fall specialutrustning.

Ekologiskt odlade och tillverkade livsmedel produceras ofta i små mängder på många olika ställen, vilket gör att transporterna ofta blir mer ineffektiva och medför ökade koldioxidutsläpp jämfört med den ”ordinarie” livsmedelshanteringen. Jämförelsen måste naturligtvis utföras i alla led, så att inte onödiga mängder gödsel och kemikalier används och att miljöpåverkan minimeras.

Istället tycks alla spela med beträffande ekologiskt för att det gynnar vår export, men egentligen bygger vi ett handelshinder – eller hur är det?

Vi tror på en utbyggd kvalitetskontroll, speciellt som vi faktiskt importerar livsmedel från hela världen, men då kan vi inte skydda vår egen verksamhet på så låga grunder som ekologiskt faktiskt utgör. Vi får gå längre än till sunt förnuft och lära oss använda modern teknologi och vetenskap!

MÄRIT BECKEMAN, ANNIKA OLSSON
OCH CHRISTINA SKJÖLDEBRAND
AVDELNINGEN FÖR FÖRPACKNINGSLOGISTIK,
LUNDS TEKNISKA HÖGSKOLA

Lediga jobb

www.livsmedelifokus.se