

Бутерброды и сэндвичи вызывают глобальное потепление климата

Странное сообщение опубликовали учёные из Манчестерского университета Великобритании. Они приводят доказательства того, что изготовление и поедание бутербродов вредит климату нашей планеты. При том, что сэндвичи из магазина наносят вреда больше, чем домашние.

Чем же учёным досадили бутерброды?

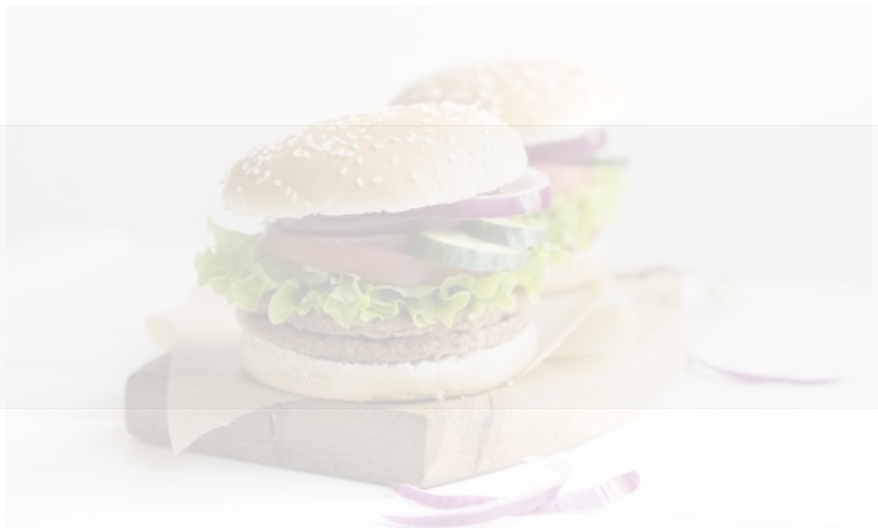
Они изучили весь жизненный цикл этого блюда. Начиная от производства ингредиентов, заканчивая отходами. В общей сложности они исследовали 40 различных видов сэндвичей и посчитали их углеродные следы.

Углеродный след – это оценка какого-либо объекта на то, как он влияет на климат или «это мера количества парниковых газов, определяемая в единицах углекислого газа, производимого в результате человеческой деятельности».

К примеру, самый питательный сэндвич, который включает в себя такие ингредиенты, как яйцо, бекон и колбаса, имеет углеродный след – 1441 грамма эквивалента диоксида углерода. То есть поедание одного такого бутерброда по количеству выброшенного углекислого газа равносильно 20-километровой поездке на автомобиле.

А самым экологичным является сэндвич с ветчиной и сыром.

«Приготовление бутербродов дома может снизить выбросы углерода наполовину по сравнению с покупкой уже готовых в магазине», - говорится в исследовании.



О чём вообще речь?

Животноводство является одним из главных источников углеродных выбросов. На его долю приходится 15% от мирового количества выбросов углекислого газа.

К примеру, при производстве свинины и куриного мяса выбросы составляют 10–30 кг углекислого газа на 1 кг белка, при производстве говядины это соотношение равно 200 к одному.

Согласно «бутербродному» исследованию, крупнейшим источником углеродного следа в этом деле является сельскохозяйственное производство и переработка ингредиентов. В зависимости от вида продукта он может

составлять от 37 % до 67 % эквивалента CO2 для готовых сэндвичей. А дальнейшие упаковка, транспортировка и хранение добавляют ещё около 15%.

Исследователи в своей работе не призывают отказаться от поедания этого блюда, но отмечают, что изменение в рецепте, упаковке и удалении отходов могут снизить выбросы CO2 на 50%.

Источник фото: pixabay.com

Автор: iFox © Babr24.com НАУКА И ТЕХНИКА, ЭКОЛОГИЯ, ОБЩЕСТВО, МИР 👁 16540 29.01.2018, 16:24
👍 1282

URL: <https://babr24.com/?ADE=170128> Bytes: 2350 / 2168 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **iFox**,
экологический обозреватель.

На сайте опубликовано **1923**
текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)