

[Akceptuję](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)

[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się



Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

W czasie lockdownu Polacy marnowali mniej żywności

W czasie lockdownu spowodowanego przez koronawirusa w Polsce marnowano mniej żywności - wynika z analiz badaczek z Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Rządziej

wyrzucano zwłaszcza owoce, warzywa i produkty mleczne.

Takie wnioski płyną z badań ankietowych przeprowadzonych online w czerwcu. Wzięło w nich udział ponad 100 osób. Celem badaczek z Uniwersytetu Przyrodniczego (UP) w Poznaniu było sprawdzenie, czy istnieją różnice w marnowaniu żywności przed i w trakcie pandemii koronawirusa. Autorki badań poprosiły o porównanie gospodarowania żywnością w styczniu i lutym 2020 r. wobec kwietnia i maja tego roku.

"Przystępując do badania sądziłyśmy, że marnotrawstwo w czasie tygodni zamknięcia w domach było większe. Wynik jednak nas zaskoczył. Blisko 39 proc. respondentów stwierdziło, że w tym okresie wyrzucało mniej żywności. Wygląda na to, że w tym trudnym czasie lepiej udawało się nam zagospodarować żywnością" - powiedziała w rozmowie z PAP autorka analizy dr Ewelina Marek-Andrzejewska z Katedry Ekonomii i Polityki Gospodarczej w Agrobiznesie UP w Poznaniu. Badania przygotowała wspólnie ze studentką Natalią Stanulą.

W czasie lockdownu rzadziej wyrzucano żywność z powodu przekroczenia daty ważności, zbyt dużych porcji posiłków, niewłaściwego przechowywania żywności czy dlatego, że produkt nie smakował - wynika z ankiety. Wyrzucano poniżej 10 proc. wartości zakupionych produktów spożywczych. Respondenci wskazywali szczególnie na mniejsze marnotrawstwo owoców, warzyw i produktów mlecznych.

W badaniu wzięły głównie udział osoby młode (50,5 proc. poniżej 30. roku życia) i w średnim wieku (blisko 30 proc. mających 30-40 lat). Badanych starszych niż 40 lat było blisko 20 proc. respondentów. Na pytania odpowiadały głównie kobiety mieszkające na wsi lub w małych miastach.

Dr Marek-Andrzejewska wskazuje, że podobne wnioski płyną z badań w Chinach, Tunezji i Katarze. Jak podkreśla, pandemia diametralnie zmieniła nawyki gospodarowania żywnością w wielu krajach i pozytywnie wpłynęła na wypracowanie nowych nawyków dotyczących oszczędzania, przechowywania i spożywania resztek żywności.

Źródło: pap.pl

<http://laboratoria.net/aktualnosci/30054.html>



23-10-2020

[W sali z chorym wirus utrzymuje się mimo wietrzenia](#)

Tak wynika z badania, które hiszpańscy wirusolodzy przeprowadzili w szpitalach.



23-10-2020

Zanieczyszczenie powietrza a choroby neurodegeneracyjne

Stopień zanieczyszczenia powietrza jest związany z większym ryzykiem hospitalizacji.



23-10-2020

Jak długo utrzymuje się odporność po kontakcie z wirusem?

Działania dla wytworzenia tzw. odporności stadnej, niosą ryzyko wyższego odsetka zgonów.



23-10-2020

Wprowadzane ograniczenia powinny być zrozumiałe dla ludzi

Wprowadzenie zdalnej nauki dla dzieci z klas IV-VIII wydaje się coraz sensowniejsze.



23-10-2020

[Wciąż niewiele wiemy o przebiegu Covid-19 u dzieci](#)

Nadal też nie wiadomo, czy zmiany w płucach będą miały charakter długotrwały.



23-10-2020

[O przeziębieniach wywołanych koronawirusami i o COVID-19](#)

Zakażenie innymi koronawirusami nie powoduje powstania przeciwciał rozpoznających SARS-CoV-2.



23-10-2020

[Program komputerowy planujący skomplikowane syntezy chemiczne](#)

Opisane w "Nature" otwiera drogę m.in. do szybszego i tańszego pozyskiwania leków.



21-10-2020

Jak przygotować się do testu na koronawirusa?

Żeby wynik był wiarygodny, trzeba się do niego przygotować.

Informacje dnia: [W sali z chorym wirus utrzymuje się mimo wietrzenia Zanieczyszczenie powietrza a choroby neurodegeneracyjne Jak długo utrzymuje się odporność po kontakcie z wirusem?](#)
[Wprowadzane ograniczenia powinny być zrozumiałe dla ludzi Wciąż niewiele wiemy o przebiegu Covid-19 u dzieci O przeziębieniach wywołanych koronawirusami i o COVID-19](#)
[W sali z chorym wirus utrzymuje się mimo wietrzenia Zanieczyszczenie powietrza a choroby neurodegeneracyjne Jak długo utrzymuje się odporność po kontakcie z wirusem?](#)
[Wprowadzane ograniczenia powinny być zrozumiałe dla ludzi Wciąż niewiele wiemy o przebiegu Covid-19 u dzieci O przeziębieniach wywołanych koronawirusami i o COVID-19](#)
[W sali z chorym wirus utrzymuje się mimo wietrzenia Zanieczyszczenie powietrza a choroby neurodegeneracyjne Jak długo utrzymuje się odporność po kontakcie z wirusem?](#)
[Wprowadzane ograniczenia powinny być zrozumiałe dla ludzi Wciąż niewiele wiemy o przebiegu Covid-19 u dzieci O przeziębieniach wywołanych koronawirusami i o COVID-19](#)

Partnerzy