

[Akceptuje](#)

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](#) [Szkozenia](#) [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

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



29-05-2026

[Susza/ Ulewne deszcze i fale upałów to dwie strony zmiany klimatu](#)

Wynika z danych IMGW-PIB.



29-05-2026

[Wypalenie rodzicielskie może być poprzedzone spadkiem ciekawości](#)

Wykazało badanie Uniwersytetu SWPS.



29-05-2026

[Studenci z Wrocławia pracują nad komunikacją opartą na falach...](#)

Czy możliwa jest komunikacja bez użycia głosu i ruchu?



29-05-2026

[Sztucznej inteligencji brakuje „iskry” i smaku badawczego](#)

Są jeszcze miejsca, gdzie modele AI przegrywają w starciu z ludzkim intelektem.



29-05-2026

[Już za 3 tygodnie branża spotka się na PCI Days 2026](#)

W dniach 16-18 czerwca 2026 r. w EXPO XXI Warszawa



21-05-2026

[Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej](#)

Resort nauki udostępnił go.



21-05-2026

[Kleszcz to tylko pośrednik](#)

Krętki Borrelia to częściowo „prezent” od gryzoni i ptaków.



21-05-2026

[Pod względem leczenia czerniaka Polska w czołówce Europy](#)

W ciągu 8 lat przeżywalność pacjentów z tym nowotworem wzrosła o 20 proc.

Informacje dnia: [Susza/ Ulewne deszcze i fale upałów to dwie strony zmiany klimatu](#) [Wypalenie rodzicielskie może być poprzedzone spadkiem ciekawości](#) [Studenci z Wrocławia pracują nad komunikacją opartą na falach mózgowych](#) [Sztucznej inteligencji brakuje „iskry” i smaku badawczego](#) [Już za 3 tygodnie branża spotka się na PCI Days 2026](#) [Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej](#) [Susza/ Ulewne deszcze i fale upałów to dwie strony zmiany klimatu](#) [Wypalenie rodzicielskie może być poprzedzone spadkiem ciekawości](#) [Studenci z Wrocławia pracują nad komunikacją opartą na falach mózgowych](#) [Sztucznej inteligencji brakuje „iskry” i smaku badawczego](#) [Już za 3 tygodnie branża spotka się na PCI Days 2026](#) [Nowy wzór elektronicznej legitymacji studenckiej](#)

Partnerzy