

[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](#) [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

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



09-04-2026

[Światło uwięzione w ultracienkiej siatce](#)

Ten wynik otwiera drogę do nowych, płaskich elementów fonicznych.



09-04-2026

[Przełom w leczeniu schorzeń układu ruchu](#)

Będzie można regenerować kości i stawy



09-04-2026

[WAT z nowymi pracowniami dla Instytutu Radioelektroniki](#)

Otrzymał nowy budynek z pracowniami i aulą dla studentów.



09-04-2026

[Ponowna analiza danych naukowych może przynieść zupełnie inne wyniki](#)

Dwie trzecie z nich wyciąga inne wnioski.



09-04-2026

Antybiotykooporność jednym z największych zagrożeń zdrowia publicznego

Bakterie rozprzestrzeniają się nie tylko w szpitalach.



09-04-2026

Naukowcy pracują nad biosyntetycznym supermikrobiomem p

Przydatnym w leczeniu wielu schorzeń, jak choroby nowotworowe i autoimmunologiczne.



09-04-2026

Bez podstawowej wiedzy o roślinach

Wprowadzamy coraz więcej gatunków obcych inwazyjnych.



30-03-2026

Stypendia ministra nauki za znaczące osiągnięcia

Przyznał je 402 osobom.

Informacje dnia: [Światło uwięzione w ultracienkiej siatce Przełom w leczeniu schorzeń układu ruchu WAT z nowymi pracownikami dla Instytutu Radioelektroniki](#) [Ponowna analiza danych naukowych może przynieść zupełnie inne wyniki](#) [Antybiotykooporność jednym z największych zagrożeń zdrowia publicznego](#) [Naukowcy pracują nad biosyntetycznym supermikrobiomem p](#) [Światło uwięzione w ultracienkiej siatce Przełom w leczeniu schorzeń układu ruchu WAT z nowymi pracownikami dla Instytutu Radioelektroniki](#) [Ponowna analiza danych naukowych może przynieść zupełnie inne wyniki](#) [Antybiotykooporność jednym z największych zagrożeń zdrowia publicznego](#) [Naukowcy pracują nad biosyntetycznym supermikrobiomem p](#)

Partnerzy