

Estes são os alimentos com maior pegada ecológica

13 de Fevereiro, 2020

Um quilo de carne de vaca produz 60 quilos de gases com efeito de estufa, quase duas vezes e meia mais que o borrego, 60 vezes mais que milho e 120 vezes mais que cenouras ou batatas, conta a Lusa.

Na lista dos alimentos e emissões de gases o queijo surge em 3.º lugar, com 21 quilos de gases com efeito de estufa por quilo de queijo, só menos três quilos do que o que produz o borrego (24 quilos). Um quilo de chocolate produz 19 quilos de dióxido de carbono (CO₂). A lista é baseada num estudo de Joseph Poore e Thomas Memecek, publicado na revista Science em 2018 mas que agora foi reformulado no portal “Visual Capitalist”, com a ajuda de gráficos.

Para calcular a pegada carbónica do alimento, desde que é produzido até que é consumido, foram tidas em conta variáveis como a mudança do uso da terra (como desflorestação para produzir pastagem), as emissões resultantes da produção, a alimentação para animais, o processamento do produto, o transporte, venda a retalho e embalamento. Foram usados dados de 119 países.

Com o título “A pegada de carbono na cadeia alimentar”, no documento mostra-se que a carne de vaca é de longe o alimento que produz mais gases com efeito de estufa (mais do dobro do que o segundo alimento, o borrego), e que as nozes não só são as que produzem menos (300 gramas de CO₂ por quilo de noz) como ainda têm um papel de sumidouro de carbono.

Além das nozes há alimentos cuja pegada carbónica é mínima, como as maçãs e os citrinos, os vegetais de raiz (do nabo à cenoura ou à batata), seguindo-se as bananas, as ervilhas e o leite de soja, todos com menos de um quilo de dióxido de carbono por quilo de produto.

Na carne de vaca os principais fatores que influenciam a pegada carbónica são a conversão das terras, a alimentação e a produção de metano. No entanto a pegada do transporte é muito baixa. Tendo em conta todos os fatores o café produz mais do dobro de CO₂ do que a carne de porco ou de frango (que por não serem ruminantes não produzem metano).

No gráfico fica-se a saber também que o azeite produz seis quilos de CO₂, que o peixe de aquacultura cinco quilos, que os ovos 4,5 quilos e que o arroz quatro quilos. Cada quilo de peixe selvagem produz três quilos de gases, o mesmo que o leite, e um quilo de tomate produz 1,4 quilos de CO₂.

“Ao contrário da crença popular, o consumo de produtos produzidos localmente pode não ajudar na redução das emissões de maneira muito significativa”, afirma-se na página, que tem como missão destacar as tendências globais em várias áreas em forma gráfica e de leitura fácil.