

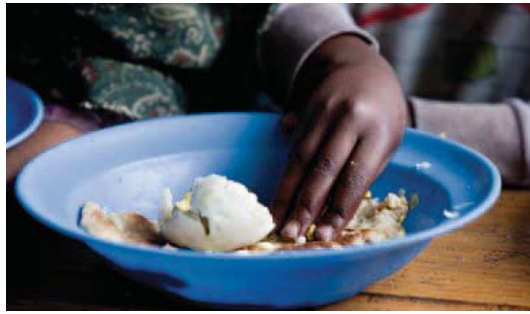
Matvælavæð - frá kreppu til stöðugleika

Matvæla- og landbúnaðarstofnun Sameinuðu þjóðanna (FAO) hefur á hverju ári frá 1981 haldið alþjóðlegan dag fæðunnar. Dagurinn er 16. október sem jafnframt er stofndagur FAO 1945. Markmiðið með degi fæðunnar er m.a. að vekja athygli á landbúnaðarframleiðslu, auka samvinnu og tæknipækkingu í þróunarlöndunum og vekja athygli á hungri í heiminum.

Pema dagsins í ár er „Matvælavæð - frá kreppu til stöðugleika“ og verður leitast við að varpa ljósi á orsakir óstöðugs matvælavæðs í heiminum og hvernig hægt er að draga úr þeim áhrifum sem það hefur á þjóðir heimsins.

Sveiflur á matvælavæð

Frá 2005-2008 hækkaði matvælavæð nokkuð stöðugt og varð að lokum herra en það hafði verið í 30 ár. Sem dæmi má nefna að á seinustu 18 mánuðum þessa tímabils hækkaði væð um 74% og væð á hrisgrjónum nær þrefaldadist. Hins vegar, eftir að hafa náð sögulegu hámarki um mitt ár 2008, byrjaði matvælavæð að lækka aftur í kjölfar heimskreppunnar og féll að meðaltali um 33% á sex mánuðum. Þessi lækking var þó skammvinn og árið 2010 hækkaði væð á korni um 50% en



Miklar sveiflur á matvælavæð ógna fæðuöryggi í þróunarlöndum.

hefur þó farið örlítið niður á við aftur nú um mitt ár 2011. Þessi stutta útlitun ætti að gera lesandanum örlítið betur grein fyrir því hversu gifurlegar sveiflur á matvælavæð í heiminum geta verið.

Samkvæmt hagfræðingum eru þessar miklu sveiflur komnar til að vera en það eru svo sannarlega ekki góðar fréttir. Miklar sveiflur á matvælavæð - og þá sérstaklega uppsveiflur - ógna fæðuöryggi í þróunarlöndum og að sjálfsögðu eru það þeir fátækustu sem verða verst úti. Samkvæmt Alþjóðabankanum hefur hækkaði matvælavæð ýtt næstum 70 milljónum manna út í sára fátækt.

framboð á matvörum, en rausnarlegar niðurgreiðslur til bændra í mörgum OECD ríkjum hafa án efa spilað þar stóran þátt. Staðan í dag er allt önnur, þar sem staða heimsmarkaða er slæm og matvælabirgðir í sögulegu lágmarki.

Örsök vandans

Ástandið í dag má að einhverju leyti rekja aftur til síðustu aldar. Svo virðist sem uppsveiflan sem varð þá í matvælaframleiðslu hafi orðið til þess að draga fótt úr því fjármagni sem áður hafði verið sett í rannsóknir, tæknibúnað og þróun í landbúnaði. Á síðustu 30 árum hefur til að



Nauðsynlegt er að auka fjármagn til landbúnaðarinnar, jafnt í þróuðum löndum sem þróunarlöndum.

mynda það fjármagn sem OECD ríkin setja í landbúnað dregist saman um 43%. Þessi áratuga langa vanfjármögnun landbúnaðarinnar, jafnt í þróuðum löndum sem þróunarlöndum, er að öllum líkindum helsta orsök þess vanda sem heimsbyggðin stendur frammi fyrir í dag.

Tekið á vandanum

Hægt er að taka á vandanum með ýmsum hætti, bein fjármálaaðstoð og matargjafir til einstaklinga getur verið áttu leiðin í ákveðnum tilfellum, einnig er hægt að aðstoða bændur með því að dreifa til þeirra sáðkorni og áburði. Ef stöðugleiki á að nást á

mörkuðum, er hins vegar nauðsynlegt að auka fjárveitingar til landbúnaðarinnar. Þetta er sérstaklega nauðsynlegt í þróunarlöndunum þar sem fæðuöryggi er minna en hér á vesturlöndum.

Fjárfestingar í uppbyggingu landbúnaðar, menntun, rannsóknir og þróun, geta stuðlað að aukinni matvælaframleiðslu, haft jákvæð áhrif á staðbundna matvælamarkaði og dregið úr sveiflur á matvælavæð. Þeir sem vilja kynna sér betur starfsemi FAO og efni fæðudagsins er bent á heimasíðu FAO, www.fao.org.

-T.E.

Vissir þú að:

- Niðurstöður alþjóðlegra rannsókna hafa nýlega sýnt fram á að einstaklingar sem borða mikinn fisk deyjja síður en aðrir úr kransæðasjúkdómum.
- Það eru þrjár aðalgerðir af omega-3 fitusýrum og þá virkustu er að finna í sjávarfangi.
- Kókosfita inniheldur mikið af harðri fitu sem er slæm fyrir hjarta- og æðakerfið.
- Flórýskur er stráskykur sem er malaður í fingert duft.
- Vanillusukur er flórýskur sem í hefur verið bætt vanillu.
- Súkralósi (E955) er gervisætuefni sem er 600 sinnum sætara en sykurl.

Áhrif á bændur

Mikill óstöðugleiki á matvælavæð getur einnig komið illa við bændur þar sem það er mikilvægt fyrir þá að vita við sáningu nokkum veginn hvaða væð þeir munu fá fyrir uppskeru sína. Ef matvælavæð er hátt sá þeir meira, en ef útlit er fyrir lágt væð. Miklar og snöggar sveiflur á matvælavæð gera bændum því einstaklega erfitt fyrir og geta þeir auðveldlega lent í því að rækta annað hvort alltof mikið eða alltof lítið. Við stöðugan efnahag ná þeir endum saman en þegar markaðurinn er eins óstöðugur og raun ber viti getur hann ríðið þeim að fullu.

Áður fyrr

Óstöðugleikinn á matvælamörkuðum undanfarin ár er algjörlega á skjön við það ástand sem ríkti á árunum 1975-2000 þegar væð á kornvörum var einkar stöðugt og þokaðist í heildina örlítið niður á við. Þetta var þróunin í þá daga þrátt fyrir stöðuga fólksfjöldun, en fjöldi jarðarþúa tvöfaldaðist frá 1960 til 2000. Í hinum vestræna heimi var jafnvel of-

Lífvirk efni í fiski

Lífvirk efni eru efni sem geta haft margvísleg áhrif á mannlíkamann, m.a. mögulega getu til að vinna gegn ýmsum alvarlegum sjúkdómum og kvillum. Fjöldi fyrirtækja framleiðir og selur lífvirk efni einangruð úr ýmsum hráefnum, þar á meðal sjávarfangi, en það eru bæði kostir og gallar við slíka nálgun. Oft er um að ræða hráefni sem hinn venjulegi neytandi á ekki auðveldan aðgang að og því getur verið aðlaðandi fyrir hann að kaupa efnið á einangruðu formi, svo framfarlega að rétt hafi verið staðið af framleiðslunni og virkinn haldist. Í sumum tilfellum á neytandinn mjög auðvelt með að nálgast hráefnið sem efnið eru unnin úr og því ekki endilega þörf á því að neyta þeirra á einangruðu formi. Hins vegar, þrátt fyrir auðveldan aðgang að hráefninu, þá eru margir neytendur sem kæra sig ekki um að neyta þess heldur kjósa fæðubótarefni í staðinn, gott dæmi er lýsi unnið úr þorsklifur.

Lífvirk efni í íslenskum fiski

Við Íslendingar búum við þau forréttindi að hafa aðgang að óspilltu hágeða hráefni úr hafinu. Það er langt síðan að vitað var að neysla á fiski getur verið afar góð fyrir heilsuna, og er hér stíkláð mjög á stóru varðandi lífvirk efni í fiski. Hvatt er til fiskineyslu m.a. til að viðhalda góðu joðjafnvægi í líkamnum, sem kemur í veg fyrir skjaldkirtilsvandamál. Einnig, sér í lagi á norðlægum slóðum að vetri til, var hér áður fyrir hvatt til þess að neyta fiskis og lýsis til að fá nægilegt magn A- og D-vítamína. Nýlegar rannsóknir benda til að D-vítamín geti haft fyrirbyggjandi áhrif á ákveðin krabbamein. Fjöldmargar rannsóknir hafa einnig sýnt hversu geysilega lífvirkar fjölmörgu omega-3 fitusýrurnar í lýsi eru. Rannsóknir sýna að omega-3 fitusýrur geta unnið gegn kransæða- og hjartasjúkdómum, liðagigt, eru afar



Hördur G. Kristinsson.

mikilvægur fyrir þroska heilans og geta jafnvel stuðlað að betri geðheilsu. Misjafnar skoðanir eru á því hversu mikils sé æskilegt að neyta af omega-3 fitusýrum, en ráðleggingar eru almennt 0,5 - 2 grömm á dag, eftir aldri og kyni. Fyrir feitan fisk eins og eldislax þyðir þetta neysla á aðeins 15-60 grömmum á dag.

En hvað með fitusnaudan fisk eins og þorsk og ýsu? Fitan í þessum fiskum er að mestu bundin við frumuhimnur og mikið af henni er á formi fjölmömettaðra svo kallaðra fosfólípíða, en rannsóknir sýna að þær geti haft mjög jákvæða lífvirkni. Auk þess að innihalda fosfólípíða er fiskur próteinríkur og nægja t.d. um 60 grömm af harðfiski til að uppfylla daglega próteinþörf meðalmanneskju. Þegar fiskipróteinin fara í gegnum meltingarveginn þá brotna þau niður í svo kölluð peptíð en rannsóknir sýna að þessi peptíð geta haft margvísleg jákvæð áhrif á líkamann. Rannsóknir hafa til dæmis sýnt úr neysla fiskipróteina getur unnið gegn háum blóðþrýstingi. Einnig eru mjög nýlegar rannsóknir sem sýna að fiskiprótein geta hugsanlega aukið



Fiskipeptíð sem unnin erum með einangruðum fiskvæðva-próteínum. Fiskipeptíð hafa mælt með talverða andoxunarvirkeri og geta einnig mögulega haft lékkandi áhrif á blóðþrýsting.

insúlínæmni líkamans og þar af leiðandi haft fyrirbyggjandi áhrif á sykursyki.

Ekki eru öll lífvirk efni góð efni. Til dæmis hefur verið áróður fyrir því í sumum löndum að forðast ákveðinn fisk vegna mikils kvikasilfersmagns, t.d. hákarl, sverðfisk og stór-ann túnfisk. Á móti kemur að margir fiskar hafa mjög hátt magn af snefl-efninu selen, en nýjar rannsóknir sýna að það inni gegn neikvæðum áhrifum kvikasilfers. Einnig eru sumar fisktegundir með þó nokkuð magn af kólestróli, en hins vegar benda rannsóknir ekki til þess að neysla á fiski auki magn á slæmu kólestróli í blóði. Þegar hættur eru metnar á móti kostum þess að borða sjávarfang, þá er það skoðun höfundar að kostirnir hafi vinnninginn. Fiskneysla fer minnkandi á Íslandi, sem er áhyggjuefni, en vonandi má snúa þeirri þróun við með því að ná til ungra neytenda og sannfæra þá um ágæti sjávarfangs. Fyrir utan heilsusamleg áhrif þá er fiskur náttúrulega ljúffingur.

Höfundur: Dr. Hördur G. Kristinsson, rannsóknasjóri Matis ohf.

