

ZNAJOMOŚĆ PRODUKTU I KONSUMENTA MOTOREM SPRZEDAŻY ŻYWNOŚCI EKOLOGICZNEJ

Maria Staniszevska

Polski Klub Ekologiczny

biuro@pkegliwice.pl



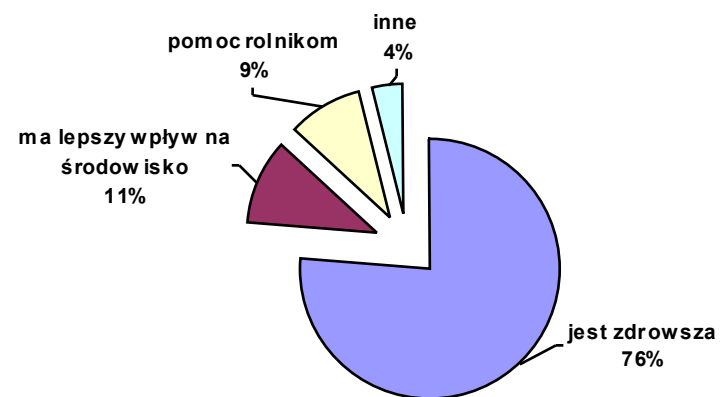
Jaki jest konsument ekologiczny?

1. Bio-aktywista
2. Bio-tradycjonalista
3. Bio-dietetyk
4. Bio-nowator

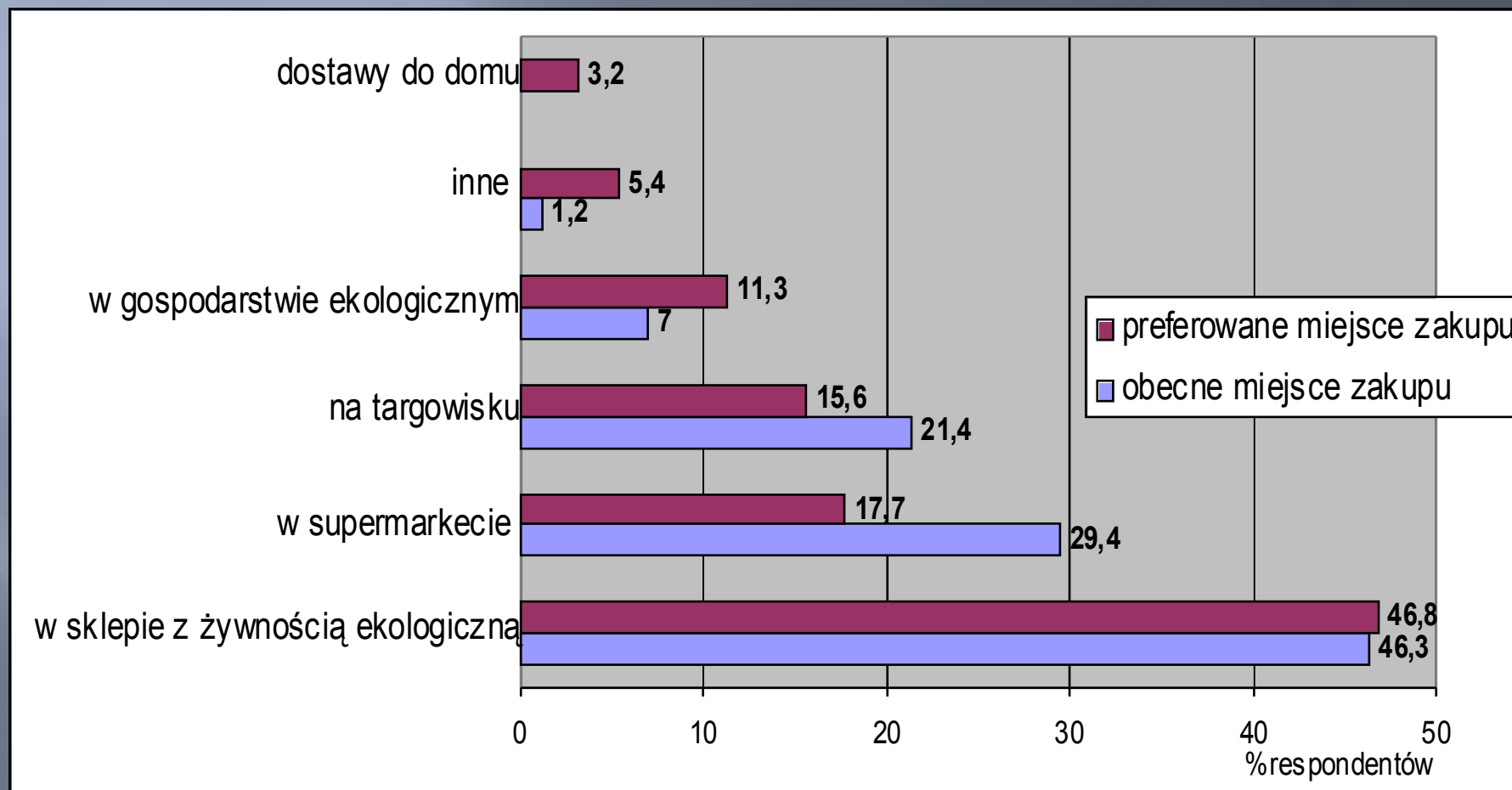
CECHY POLSKIEGO KONSUMENTA EKOLOGICZNEJ ŻYWNOŚCI

- ▣ Stosunkowo wysoki poziom zamożności
(przeciętnie 500 – 2000 zł wg ŁB)
- ▣ Ponadprzeciętny poziom wykształcenia
(wyższe i średnie)
- ▣ Wysoka świadomość znaczenia zdrowego trybu życia
- ▣ Wysoka świadomość znaczenia ochrony środowiska

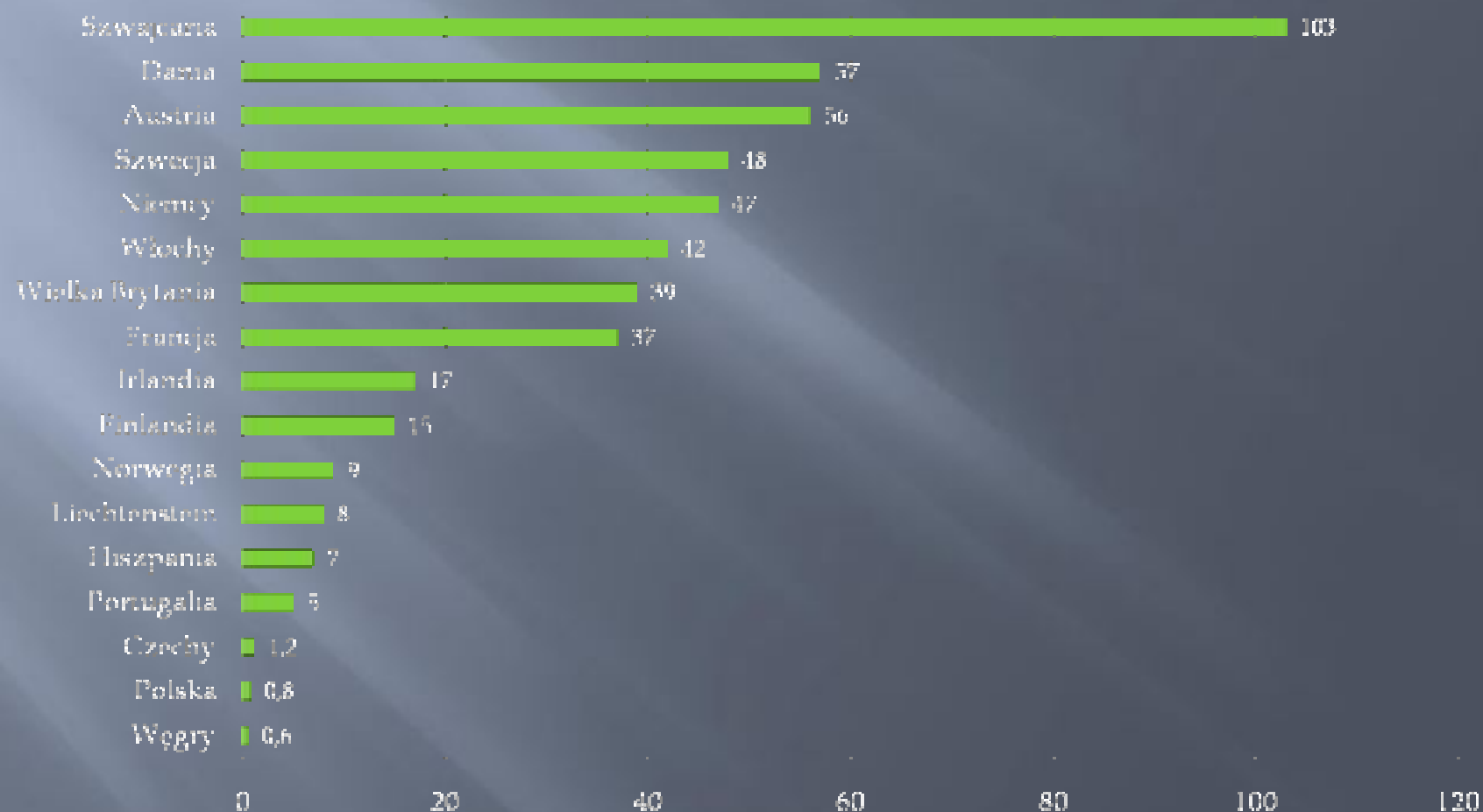
MOTYWY ZAKUPU ŻYWNOŚCI EKOLOGICZNEJ



DEKLAROWANE I PREFEROWANE MIEJSCA ZAKUPU PRODUKTÓW ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO (%)



WYDATKI KONSUMENTÓW NA PRODUKTY EKOLOGICZNE W WYBRANYCH KRAJACH UNII EUROPEJSKIEJ (euro/osobę)



Jaki jest produkt ekologiczny?

Skład produktów jest harmonijnie zbilansowany, tj. składniki ich znajdują się we właściwych, naturalnych proporcjach i połączeniach - najbardziej korzystnych dla zdrowia człowieka (produkty nie są „poprawiane” i „wzbogacane” przez inżynierów przemysłu rolno-spożywczego)

- ▣ Zawierają więcej witamin, soli mineralnych, węglowodanów, błonnika, nienasyconych kwasów tłuszczowych
- ▣ wytwarzane białka są wysokowartościowe
- ▣ warzywa lepiej się przechowują (mniejsza zawartość wody)
- ▣ posiadają wyższe parametry witalizujące (mierzone natężeniem emisji biofotonów)

Jaki jest produkt ekologiczny?

- ▣ NIE zawierają (lub zawierają w ilościach znacznie niższych niż dopuszczalne) zanieczyszczeń stanowiących pozostałości chemii rolnej - nawozów, syntetycznych środków ochrony roślin, a produkty przetworzone nie zawierają pozostałości chemii spożywczej
- ▣ w ich produkcji NIE stosuje się metod inżynierii genetycznej (GMO)
- ▣ są produkowane w kontrolowany i udokumentowany sposób „od pola do stołu”
- ▣ są rozpoznawalne na rynku żywnościowym poprzez specjalne oznakowanie

Jaki jest produkt ekologiczny?

- ▣ 1. Wyższa zawartość witaminy C i fitozwiązków w ziemiopłodach
- ▣ 2. Wyższa zawartość cukrów ogółem w warzywach i owocach (*buraki, ziemniaki, szpinak, kapusta włoska, wiśnie, czerwone porzeczki, jabłka*)
- ▣ 3. *Niższa ilość białka ogółem, lecz wyższa jego jakość (mierzona zawartością podstawowych aminokwasów)*
- ▣ 4. **Lepsze własności sensoryczne** (*sprawdzone preferencje ludzi i zwierząt*)
- ▣ 5. *Lepsza jakość przechowalnicza w zimie (wyższa zawartość suchej masy)*

▣ Źródło: E. Rembiałkowska, Mat. konferencyjne, IUNG, Puławy, 2004

Jaki jest produkt ekologiczny?

- ▣ Zwierzęta hodowane są w małych gospodarstwach ekologicznych, zapewniających im **dobre warunki fito-sanitarne**, dostęp do wybiegów i pastwisk, światła naturalnego, wydłużony czas hodowli, profilaktykę zdrowotną
- ▣ **Preferowane są rodzime rasy zwierząt;**
Cechuje je: genetyczna odporność na choroby, wysoka płodność, długowieczność
- ▣ **Ekologiczne pasze**, głównie z własnego gospodarstwa nie zawierają dodatków syntetycznych (hormonów wzrostu, antybiotyków, preparatów GMO)

ZASADY PRODUKCJI W PRZETWÓRSTWIE EKOLOGICZNYM

wg. Rozporządzenia Komisji WE nr
889/2008

Produkt musi zawierać co najmniej 95%
składników pochodzących z rolnictwa
ekologicznego

Wszystkie pozostałe składniki i dodatki muszą być zgodne z zamkniętym wykazem podanym w Rozporządzeniu.

Np.: liczba dopuszczonych do stosowania dodatków „E” wynosi
39,

a używanie niektórych z nich (NaNO_2 , NaNO_3 , SO_2 , HCl)
zostanie

ponownie przeanalizowane po r.2010.

Nie stosuje się „uatrakcyjnających” dodatków „E” (barwników,
wzmacniaczy barwy i zapachu, środków nabłyszczających ...)
ani

preparatów z GMO

TECHNOLOGIE STOSOWANE W PRZETWÓRSTWIE SUROWCÓW ROLNICTWA EKOLOGICZNEGO

TECHNOLOGIE PRZETWARZANIA DOBIERA SIĘ TAK,
BY UTRZYMAĆ tzw. „PIERWOTNOŚĆ PRODUKTU”,
tj. ZACHOWAĆ W NIEZMIENIONYM SKŁADZIE
ZAWARTOŚĆ
WITAMIN, WĘGOWODANÓW, BIAŁEK I SKŁADNIKÓW
MINERALNYCH

Stosowane metody przetwarzania i utrwalania:

SUSZENIE - KWASZENIE - MARYNOWANIE
- PASTERYZACJA

- ▣ NIE stosuje się utrwalania
- ▣ przy użyciu wysokiej temperatury (uht)
- ▣ lub promieniowania jonizacyjnego

13 JEDNOSTKI CERTYFIKUJĄCE W ROLNICTWIE EKOLOGICZNYM



ASORTYMENT EKOLOGICZNYCH PRODUKTÓW *dostępnych na rynku krajowym:*

- ▣ zboża i przetwory zbożowe, wypieki
- ▣ warzywa, ziemniaki i przetwory warzywne
- ▣ owoce i przetwory owocowe
- ▣ zioła, rośliny przyprawowe i ich nasiona
- ▣ inne nasiona i suche owoce
(orzechy, nasiona rzadkich zbóż, np. amarantus)
- ▣ mleko i jego przetwory
- ▣ jaja
- ▣ mięso i wybrane przetwory
- ▣ oleje
- ▣ miody i inne produkty pszczelarskie
- ▣ produkty dla wybranych grup wiekowych, ludzi chorych,
ludzi na specjalnych dietach (wegetarianie, weganie)
- ▣ produkty z importu: np. oliwy, bakalie, cytrusy, używki

PRZYKŁADY WALORÓW PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH

1. Wędliny ekologiczne

- ❖ Prawidłowo dobrany **skład** wędlin umożliwia rezygnację z dodatków chemicznych (oprócz witaminy C i pektosoli),
- ❖ Walory **smakowe** uzyskuje się dzięki przyprawom roślinnym
- ❖ **Wędzenie** wędlin odbywa się w tradycyjny sposób, tj. w dymie drzewnym, w czasie kilkunastu do kilkudziesięciu godzin
- ❖ Wędliny te spełniają wymogi jakościowe **diety optymalnej** (Kwaśniewskiego)

PRZYKŁADY WALORÓW PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH cd

Orkisz

Jest to odrębny, wysokowartościowy gatunek pszenicy, który:

- ▣ jest bardzo odporny na warunki klimatyczne, i choroby; nie wymaga stosowania nawozów, sztucznych i chemicznych środków ochrony roślin
- ▣ zawiera znaczne ilości: niezbędnych składników odżywczych: białek, błonnika, nienasyconych kwasów tłuszczowych, węglowodanów, witamin, biopierwiastków (więcej jest tylko w amarantusie); zawiera też rodanid (naturalny antybiotyk)
- ▣ **aktywnie wspomaga leczenie wielu chorób:** nowotworowych, całego przewodu pokarmowego, serca, dróg oddechowych, cukrzycy, choroby Alzheimera, Parkinsona.
Wzmacnia narządy zmysłów, spowalnia procesy ich starzenia, poprawia krążenie krwi, działa rozgrzewająco.

PRZYKŁADY WALORÓW PRODUKTÓW EKOLOGICZNYCH

3. Jaja kur zielononózek kuropatwianych:

- ▣ są doskonałym źródłem: aminokwasów, wielo-nienasyconych kwasów tłuszczowych, witamin głównie B12, E.
- ▣ wyjątkowym ich walorem jest niska zawartość cholesterolu w żółtku, harmonijnie skorelowana z zawartością lecytyny (*zapobiegającej starzeniu się komórek*), co stanowi wyróżnik genetyczny zielononózek.
- ▣ Do cennych biologicznie składników należą też: *lizozym* (naturalny antybiotyk), *cystatyna* (działa przeciwzapalnie), *immunoglobulina Y* (stymuluje odporność) i *foswityna* (hamuje procesy utleniania).

Naukowcy przestali już obwiniać jaja za negatywny proces odkładania się cholesterolu w tkankach człowieka.

Według nowszych badań „zły” cholesterol (LDL) nie jest związany z odżywianiem, lecz z predyspozycjami genetycznymi sterującymi metabolizmem, natomiast „dobry” (HDL), obecny w jajach jest niezbędny ssakom do prawidłowej pracy mózgu, trawienia, rozmnażania. Jedynie osoby cierpiące na hipercholesterolemię lub hiperlipidemię muszą unikać jaj.

Inne produkty ekologiczne

Kosmetyki:

1. Posiadają certyfikat prywatnych firm certyfikujących
2. Zawierają głównie naturalne ekstrakty roślinne
3. Często związane są ze znakiem Fair Trade

Inne produkty ekologiczne

Znane firmy produkujące kosmetyki ekologiczne:

Dr. Hauschka – www.dr.hauschka-kosmetyki.pl

WELEDA – www.weleda.de

Lavera

Dr. Bronner's Magic

Phyt's, Naturo - Esthetique



DZIĘKUJĘ ZA UWAGĘ