用蓝色食品养活世界

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/15794.html

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

用蓝色食品养活世界。《自然》9月15日发表的一项研究表明，提高蓝色食品产量，有望增加食品消费和改善饮食，这里的蓝色食品是指淡水和海洋环境中的植物、动物和藻类。

科学家发现，以各种营养素（omega-3、维生素A和维生素B12、钙、碘、铁、锌）的平均值来看，一部分种类的水产品比牛肉、羔羊肉、山羊肉、鸡肉或猪肉更有营养。

这篇论文被收录在蓝色食品合辑中，该合辑集中了《自然》《自然—食品》《自然—通讯》发表的研究论文、评论和观点文章，就水产食品对未来粮食系统的贡献，以及实现这些贡献需要克服的挑战提出了意见。

研究表明，水产品具有改善人体营养、提高粮食生产可持续性的潜力，但在对粮食系统的营养和环境评估中往往代表性不足。另一项蓝色食品评估则研究了水产食品在构建健康、可持续、公平的粮食系统方面的作用。

美国马萨诸塞州哈佛大学的Christopher Golden和同事在《自然》上描述了一个由3753种水产品（包括鱼、甲壳类、海藻）的微量和常量元素组成的全球数据库。

通过将其与陆地来源的食品进行比较，研究人员发现，营养含量最丰富的前7种动物源食品全部都是水产食品，包括大洋鱼类（如金枪鱼和鲱鱼）、贝类和鲑科鱼（包括鲑鱼和鳟鱼）。

研究人员模拟了全球蓝色食品产量到2030年增加约8%的影响，并预计这或许让相关食品价格降低26%，有望改善最多1.66亿人的微量元素摄入。

该模型还显示，即使产量只是少量增加，水产品也能提供更多的钙（增加8%；取各国中位数）、铁（4%）、omega-3脂肪酸DHA和EPA（186%）、锌（4%）、维生素B12（13%），但维生素A估计会下降1%。

该研究还显示，水产品消费的增加对女性的好处几乎是男性的3倍，这或许为实现营养公平指明了一条可能途径。

在另一篇《自然》论文中，华盛顿特区美利坚大学的Jessica Gephart和同事评估了蓝色食品产量对环境的影响。他们分析了23个水产品，这些水产品占到全球产量的近3/4。该项分析中的温室气体排放、氮磷污染、淡水及土地利用都采用标准估值。分析发现，养殖的双壳类（如蛤和牡蛎）和海藻的表现最好，比它们的捕捞同类产生的排放更低。

这项研究结果揭示了减轻环境影响、推动缺乏数据的环境评估，以及为可持续饮食提供指导的可能性。（来源：中国科学报赵熙熙）

相关论文信息：https://doi.org/10.1038/s41586-021-03917-1

版权声明：凡本网注明来源：中国科学报、科学网、科学新闻杂志的所有作品，网站转载，请在正文上方注明来源和作者，且不得对内容作实质性改动；微信公众号、头条号等新媒体平台，转载请联系授权。邮箱：shouquan@stimes.cn。
作者：Christopher Golden 来源：《自然》

更多 科学进展 请访问 https://www.iikx.com/news/progress/

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，爱科学iikx.com转发