

---

# 新型食品或可降低饮食80%的环境影响

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/18094.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！**

新型食品或可降低饮食80%的环境影响。一项模型研究发现，在欧洲人饮食中，用新型食品或未来食品（NFF）——如合成奶、昆虫肉或真菌蛋白——替代动物源食品，可使全球变暖潜势、用水和用地减少各达80%。相关研究近日发表于《自然—食品》。

现有替代性饮食如素食（严格素食或弹性素食）的文献表明，转向低肉类消费具有健康和环境益处。但是与现有的基于植物的富蛋白产品（如豆类作物、豆子和谷物）相比，用新技术（如细胞培养）或在新监管框架下生产的NFF食品含有更完备的必需营养配置。NFF还往往比现有动物源食品具有更高的用地和用水效率。

芬兰赫尔辛基大学的Rachel Mazac和同事使用一个线性规划模型识别出动物源食品、植物源富蛋白食品选项和NFF的最优组合，其目标是达到足够营养的同时最小化全球变暖潜势以及用地用水。作者还考虑到了文化接受度相关的可行消费限制以及可扩展潜力。

总体上，作者发现用NFF（即昆虫肉、合成奶和微生物蛋白）替代欧洲饮食中的动物源食品，可将所有的环境影响（全球变暖潜势、水和土地利用）降低超过80%，同时实现充足营养并满足可行消费的限制。

他们总结说，这些发现不仅表明新型食品对更可持续食物系统的潜在贡献，同时也揭示了在欧洲生活背景下与每种饮食选择相关的协同作用和权衡。（来源：中国科学报冯维维）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1038/s43016-022-00489-9>

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](mailto:shouquan@stimes.cn)。

作者：Rachel Mazac 来源：《自然—食品》

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](http://iikx.com)转发