
少吃15牛肉可使森林砍伐和碳排放减半

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/18205.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！

少吃15牛肉可使森林砍伐和碳排放减半。



养牛业导致森林砍伐是甲烷排放的主要来源。图片来源：Bill Clark/CQ-Roll Call, Inc via Getty

一项模拟研究发现，在未来30年内，用肉类替代品取代全球20%的牛肉消费量，可以将森林砍伐和由此产生的碳排放减半。相关研究结果发表于5月1日《自然》。

肉牛养殖是全球森林砍伐的主要驱动力，而养牛是甲烷的主要来源。该研究通讯作者、德国波茨坦气候影响研究所可持续发展科学家Florian Humpen ö der说，用肉类替代品代替牛肉可能会减少

食品生产的一些环境足迹，但不会解决气候危机，该方法不应该被视为灵丹妙药。

此前的研究表明，用一种叫做菌蛋白的肉类替代品代替牛肉可以对环境有好处。菌蛋白是在钢罐中通过发酵一种以葡萄糖和其他营养物质为食物来源的土壤真菌而生产的，于20世纪80年代在英国首次出现。

波茨坦气候影响研究所食品系统研究人员Franziska Gaupp表示，此前的分析没有考虑人口增长、粮食需求和其他社会经济因素的变化，该研究首次评估了随着时间推移用菌蛋白部分替代牛肉对环境的影响。

研究人员使用数学模型，考虑了2020年至2050年间人口增长、收入和牲畜需求，在一切照旧的情况下，全球牛肉消费量的增加将需要扩大放牧牧场面积和饲料生产的耕地面积，这将使全球森林砍伐的年速度翻倍。甲烷排放和农业用水也将增加。

研究人员发现，与一切照旧的情况相比，到2050年，用菌蛋白取代世界人均牛肉消费量的20%，将使甲烷排放量减少11%，并使每年的森林砍伐和相关排放量减少一半。若人均消费牛肉中的50%换成菌蛋白将导致森林砍伐和碳排放减少80%以上，用菌蛋白替代80%的牛肉将消除约90%的森林损失。

Humpenöder表示，该措施对森林砍伐的缓解作用非常大，因为在这种情况下，全球对牛肉的需求不会增加，因此没有必要扩大牧场面积或耕地面积。

赫尔辛基大学研究可持续食品系统的Hanna Tuomisto表示，该团队进行的全球评估可能有助于强调更可持续的食品生产方式。她指出，生产菌蛋白比生产牛肉需要更多的电力，因此研究人员应该考虑生产额外电力对环境的影响。她还表示，用菌蛋白代替牛肉意味着养牛业的一些副产品，如皮革和牛奶，可能会以对环境有影响的替代方式生产。（来源：中国科学报辛雨）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1038/s41586-022-04629-w>

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：Florian Humpenoder 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](https://www.iikx.com)转发