
运输食物会产生大量二氧化碳

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/19063.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！

运输食物会产生大量二氧化碳。



国内和国际粮食运输在粮食系统中占很大比例。图片来源：Camilo Freedman/SOPA/LightRocket/Getty

根据对食品行业全球碳足迹的首次全面估计，运输食材和食品的碳排放量占食品系统总碳排放量的近五分之一，这一比例远远超出此前的预期。

开垦土地用于耕种、饲养牲畜以及在商店间来回运送食物，会向大气中排放大量温室气体。联合国估计，种植、加工和包装食品占有温室气体排放的三分之一。圣保罗明尼苏达大学的环境科

学家Jason Hill表示，这导致对粮食系统如何影响气候的研究激增——从造成破坏性的土地使用变化到释放温室气体。

但是，食物系统的复杂性使得测量大气中有多少二氧化碳是该系统排放的直接结果，尤其是交通排放的直接结果变得具有挑战性。以前，大多数研究都低估了排放量，因为它们只关注单个产品（如巧克力）进出商店产生的排放量。澳大利亚悉尼大学可持续发展研究人员李梦宇（音译）说，这种方法往往忽略了在最初收集制作巧克力所需的所有原料时使用的大量其他卡车、船只和飞机。

为了缩小这一差距，李梦宇和同事收集了来自74个国家和地区的数据，研究食物的来源、去向以及如何从一个地方转移到另一个地方。他们发现，2017年，食品运输向大气中增加了相当于30亿吨二氧化碳的排放量，高达此前估计的7.5倍。这项研究6月20日发表于《自然食品》。

尽管富裕国家的人口只占全球人口的12%，但它们产生的粮食运输排放却占全球总量的近一半。占全球约一半人口的低收入国家，其排放量仅占国际粮食运输排放的20%。

造成这种差异的部分原因是，富裕国家更有可能从世界各地进口粮食。他们在运输新鲜水果和蔬菜时也会使用冷藏，这是一种碳密集型运输方式。运输水果和蔬菜产生的二氧化碳量是种植水果和蔬菜产生的二氧化碳量的两倍。

但这一结果并不意味着人们应该限制饮食中植物的数量，康涅狄格州纽黑文耶鲁大学可持续发展研究员Nina Domingo说，许多研究表明，植物性饮食比食用大量红肉对环境更好，因为牲畜需要大量的土地，并排放温室气体。研究人员表示，减少红肉的消费和食用当地生产的食物可以帮助富裕国家降低对气候的影响。（来源：中国科学报李木子）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1038/d41586-022-01766-0>

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：李梦宇等 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](https://www.iikx.com)转发