改肉类为海产可增加营养、减少排放

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/19984.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！

改肉类为海产可增加营养、减少排放。科学家研究认为，可持续的海产品比牛肉、猪肉和鸡肉为人类提供更多营养，同时减少温室气体排放。这些发现表明，以政策促进海产饮食替代其他动物蛋白，或可改善未来食品安全，帮助应对气候变化。相关研究近日发表于《通讯—地球与环境》。

为满足增长的人口规模，全球人类饮食需要在更具营养的同时减少气候足迹。人们已知海产品是良好的蛋白、脂肪酸、维生素和矿物质来源，此前的研究表明在饮食中用海产替代肉类有着潜在的环境益处。然而，试图降低气候排放的未来饮食策略通常促进的是基于植物的绿色饮食，忽略了基于海产的蓝色饮食潜力。

加拿大达尔豪斯大学的Peter Tyedmers、斯德哥尔摩瑞典研究院的Elinor Hallstrom和同事从2015年的大范围渔业和水产养殖来源中，分析了全球重要野捕和养殖来源海产品的营养密度和气候影响。他们发现，野外捕捞的鲑鱼、鲱鱼、鲭鱼和鲽鱼，以及养殖的贻贝和牡蛎，在相同营养价值下气候影响最低。

经分析的海产品中，有一半营养密度高于牛肉、猪肉和鸡肉，而温室气体排放则较之更低。生产和捕获方法的差异会给每一物种的气候影响带来很大不同。

作者建议，为进一步降低排放，渔业应采用节能高效的捕捞技术，重建枯竭的种群，同时水产养殖更多未被食用的鱼类和贝类，并找出更多气候友好的鱼饲料来源。

这项研究专注于温室气体排放，而非对生态系统的潜在影响，但这些发现仍凸显出海产品提供有益气候的可持续富营养食物来源的可能性。作者认为，帮助应对气候变化和欠佳饮食的政策应促进可持续的海产品消费。（来源：中国科学报 晋楠）

相关论文信息：https://doi.org/10.1038/s43247-022-00516-4

作者：Peter Tyedmers 来源：《通讯—地球与环境》

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