

Hollantilaistutkijoiden menetelmä paljastaa väärennökset

MAAILMALLA KAUPATAAN luonnonmukaisesti viljeltyinä myös yksittäisiä elintarvike-eriä, jotka ovat väärennöksiä. Väärennöksiä etsiesämme etsimme jotain, mitä silmä ei näe. Pelkkä torjunta-ainejäämien puuttuminenkaan ei ole tae luomutuotteesta, hollantilaisen Wageningenin yliopiston vanhempi tutkija **Felice Simeone** totesi Luomuinstituutin tutkimusseminaarissa marraskuussa.



Hänen tutkimusryhmänsä alkoi kehittää menetelmää, joka osoittaisi eroja tavanomaisesti ja luonnonmukaisesti viljeltyjen kasvien kemiallisessa koostumuksessa. Ensin ryhmä vertaili typen eri isotooppien määriä tuotteissa. Lannoitteiden lisäksi eroavaisuuksia voivat aiheuttaa maaperä, viljelykierto, erilaiset viljelymenetelmät, maankäyttö tai ilmakehästä tuleva typpi.

Eroja pystyttiin löytämään tomaateista, mutta esim. lehtisalaatilla tai porkkanoilla, tutkijat eivät löytäneet riittävän selkeitä eroja, jotta niitä olisi voitu yksin hyödyntää väärennösten osoittamiseen.

Ryhmä otti lisäksi tarkasteluun myös muun muassa magnesiumin, natriumin, raudan, kalsiumin, kaliumin pitoisuuksia, mutta sekään ei tuottanut yksiselitteisesti tulkittavia tuloksia. Myöskään pelkästään nitraatteja, sulfaatteja tai fosfaatteja vertailemalla ei löytynyt selkeästi tulkittavia eroja. Ryhmä päätyi kehittämään menetelmää laajan, monia eri tekijöitä yhdistävän analysoinnin perusteella.

Kananmunien eroja tutkittiin kaasukromatografilla ja havaittiin, että keltuaisten erot ovat niin selkeitä, että tutkijat ovat pystyneet todistamaan tuomioistuimessa luomumunaeran väärennökseksi tai aidoksi. Selkeitä eroja löytyi myös kahvien väliltä.

– Erot yhdisteprofiileissa ovat selviä, mutta en tiedä, mistä yhdisteistä erot johtuvat. Tämän tyyppisessä analysoinnissa on omat rajansa, mutta väärennöksiä pystytään näin löytämään, Simeone sanoo.



Lue lisää luentoaineistosta:

luomuinstituutti.fi/en/organic-food-2014/presentations

Ranskassa tuloksia laajasta kuluttajatutkimuksesta

EUROOPPALAISIIN LUOMUTUOTTEIDEN käyttäjien kärkekaartiin sijoittuva Ranska on käynnistänyt laajan tutkimuksen, jossa vertaillaan tavanomaisia elintarvikkeita ja luomutuotteita ostavia kuluttajia. Kymmenen vuotta kestävässä seurantatutkimuksessa on mukana 120 000 ihmistä, joita on haasteltu ja lisäksi tutkijat analysoivat myös noin 20 000 veri- ja virtsanäytettä.

Tutkimusta esitteli Luomuinstituutin tutkimusseminaarissa marraskuussa emeritusprofessori **Denis Lairon** INSERM/INRA-tutkimuskeskuksesta Marseillesta. Laironin tutkimusryhmän ensimmäisissä tutkimustulosten julkaisuissa on kerrottu kuluttajien käsityksiä omista kulutustottumuksistaan ja terveydentilastaan.

Ensivaiheessa oli mukana yli 54 000 kuluttajaa, joista naisia oli 77 prosenttia. Korkea koulutustaso oli liki 65 prosentilla. Vastaajilta kysyttiin luomuruoan hintaan, laatuun, makuun, terveysvaikutuksiin, ympäristövaikutuksiin ja muihin mielikuviin liittyviä kysymyksiä verkkopohjaisella lomakkeella.

Vastausten perusteella erottui viisi erilaista kuluttajaryhmää. Noin 9 000 kuluttajaa luomuruoka ei kiinnostanut, noin 5 700 vältteli luomuruokaa, noin 4 500 piti sitä liian kalliina, noin 27 500 ihmistä käytti luomuruokaa ajoittain ja noin 7 600 säännöllisesti.

Säännöllisesti luomutuotteita käyttävät olivat vastausten perusteella yleensä tupakoimattomia, korkeammin koulutettuja ihmisiä. He harrastivat enemmän liikuntaa, heillä oli vähemmän ylipaino-ongelmia eikä heillä ollut yleensä ruokaan liittyviä allergioita. He myös suosivat kasvipohjaista ruokavaliota.

Jatkossa tutkimus keskittyy eri kuluttajaryhmien välisten terveyserojen tarkempaan analysointiin.

