

Ekologisk – Konventionell provning

Vad har vi gjort?

Vi har haft en föreläsning om ekologiskt och konventionellt odlade livsmedel och dess påverkan på hälsa och miljö. Sverige är det land i världen som äter mest ekomat enligt Lars Bergström professor vid Sveriges lantbruksuniversitet.

Vad har vi lärt oss?

Enligt den danska rapporten syntesrapporten från Danska ICROFS (Internationalt Center for Forskning i Økologisk Jordbrug og Fødevarer-systemer) så bidrar ekologiskt lantbruk positivt till samhällsnyttan inom områden som miljö, biologisk mångfald och hälsa. Forskarna har kunnat se minskade utsläpp av bekämpningsmedel i grundvatten och vattendrag, att djuren kan få utlopp för deras naturliga beteende, ökad biologisk mångfald och växtföljder som gynnar jordens bördighet. Den ekologiska sektorn driver även fram nyskapande som också kan vara bra för det konventionella jordbruket.

Det finns också utmaningar som klimatutsläppen där utsläpp per producerad enhet i många fall är större vid ekologiskt jordbruk.

Enligt SLU (Sveriges lantbruksuniversitet) finns det få studier om hälsoeffekten med ekologiskt mat respektive konventionell mat. Det är svårt och dyrt att genomföra sådana studier och det kan det vara andra livsstilsfaktorer som skiljer sig med människor som föredrar ekologisk mat.

Det finns studier som visar en del skillnader i näringsinnehåll då de odlas ekologiskt respektive konventionellt, men resultaten varierar mellan olika studier och skillnaderna är generellt små.

Ekologiska mejeriprodukter har en annan fettsammansättning p.g.a. att djuren får ett annat foder. Ekologisk mjölk innehåller mer omega3-fettsyror vilket är positivt. Ekologiskt kött och ägg har och också en bättre fettsyrasammansättning då de är ute på bete.

Vi tog även upp och diskuterade de livsmedel som Naturskyddsföreningen rekommenderar att man går över till som är ekologiska som kaffe, vindruvor, bananer, potatis, kött och mejeriprodukter. De här gör skillnad både för miljön och människan.

Genomförandet av provningen

Vi genomförde en provning med elever från restaurang- och livsmedelsprogrammet RL ca 45 elever. De livsmedel vi provade var paprika, banan, russin och aprikoser, eleverna fick fylla i ett protokoll med utseende, smak och jämförpris.

Resultatet av provningen

Resultatet på utseendet var det inte är så stor skillnad mellan ekologiskt och konventionellt förutom aprikoserna, de ekologiska är bruna och de konventionella har behållit färgen p.g.a. konserveringsmedel.

Smakmässigt var det de ekologiska paprikorna som smakade mest och de konventionella var mer vattniga i smaken. Det var även skillnad på aprikoserna de ekologiska hade en sötma medan de konventionella var mer syrliga.

Prismässigt så är det inte så stor skillnad på bananer det kan skilja någon krona mellan eko och konventionellt, även russin ligger nära i pris. Kilopriset på paprika skiljer sig markant det är ca 70kr/kg dyrare med eko än konventionellt, även aprikoserna skiljer sig mycket de ekologiska är dubbelt så dyra som konventionellt odlade.