



Eyðing regnskóga fyrir pálmolíuakra ógnar órangútum í Indónesíu og Malasíu

Pálmolía er unnin úr ávöxtum afríska pálmolíutrésins (*Elaeis guineensis*) og er sú landbúnaðarafurð sem hvað mest er verslað með í heiminum í dag. Áætlað er að eftirspurnin tvöfaldist fyrir árið 2020. Ræktun pálmolíutrjáa er þó umdeild og mikil umræða hefur verið um þau neikvæðu umhverfisáhrif sem hún hefur í för með sér.

Regnskógar hverfa

Helstu ræktunarsvæðin eru í Suðaustur-Asíu, nánar tiltekið í Malasíu og Indónesíu, og þar hefur stórum regnskógasvæðum verið eytt til að rýma fyrir pálmolíutrjáplantekrum. Áætlað er að 87% af þeirri skógareyðingu sem átti sér stað í Malasíu á árunum 1985-2000 hafi verið vegna nýrra pálmolíuakra. Í Indónesíu hefur landsvæði sem fer undir pálmolíutrjáræktun stækkað um 118% á síðustu átta árum. Dýralíf bíður einnig skaða af, því bæði órangútanar og súmötutigrisdýr hafa neyðst til að flýja heimkynni sín og eru báðar tegundirnar á lista náttúruverndarsamtakanna WWF yfir dýr í útrýmingarhættu.

Pálmolía sem eldsneyti

Fyrr á árinu var fjallað um pálmolíu í New York Times undir fyrirsögninni: „Pálmolía:

var eitt sinn draumaeldsneytið en er hugsanlega umhverfismartöð“.

Fyrir nokkrum árum var mikil eftirvænting meðal vísindamanna í Hollandi vegna framleiðslu lifðisils, sérstaklega úr pálmolíu. Kosturinn við lifðisil er að plantan sýgur í sig koldíoxíð á vaxtartímanum sem síðan losnar aftur út í andrúmsloftið þegar plantan (olían) er brennd. Þannig má segja að ferlið sé koldíoxíðhlutlaust, þ.e. það veldur ekki aukningu á gróðurhúsalofttegundum.

Í fyrra þegar hollensku vísindamennirnir rannsökuðu hvaða áhrif pálmolíutrjáræktunin hafði í Indónesíu komust þeir hins vegar að því að þetta græna ævintýri var meira í ætt við umhverfismartöð.

Grænt eldsneyti eða umhverfisslys

Mikil eftirspurn eftir pálmolíu í Evrópu hefur leitt til mikils skógarhöggs og eyðingar regnskóga og ofnotkunar á áburði. Það sem er enn verra að mati sérfræðinganna er að nýjar ekrur eru gerðar með því að þurrka og brenna mólendi en það veldur mikilli losun gróðurhúsalofttegunda því mólendið í Indónesíu og í Malasíu er með stærstu koldíoxíðgeymslum á jörðinni. Áætlað er að 660 milljónir tonna af CO₂ losni þar úr jarðveginum á ári hverju þegar mólendið er þurrkað. Ekki bætir úr skák að landsvæðin

eru síðan brennd til að undirbúa nýjar plantekrur. Við það losnar einnig gríðarlegt magn koldíoxíðs út í andrúmsloftið, eða 1.5 milljarðar tonna á ári. Losunin samsvarar 8% á heimsvísu af árlegri losun CO₂ vegna brennslu jarðefnaeldsneytis. Hún er ein ástæða þess að Indónesía kemur næst á eftir Bandaríkjunum og Kína í losun CO₂.



Pálmolía er mikið notuð í snyrtivörur og þá sérstaklega sápur.

Minni losun í Evrópu

Þetta var mikið áfall fyrir vísindamennina sem höfðu litið pálmolíuna híru auga sem umhverfisvænan orkugjafa. Þeir höfðu einfaldlega ekki tekið með í reikninginn þau neikvæðu áhrif sem pálmolíu-trjáræktunin hafði í för með sér. Markmið Evrópusambandsins er að minnka losun gróðurhúsalofttegunda verulega en í ljósi nýjustu upplýsinga er verið að endurskoða markmiðin. Það er jú til lítills að minnka losunina í Evrópu ef afleiðingarnar eru stóraukin losun annars staðar á hnettinum. Vissulega er hægt að framleiða lífdísil á forsvaranlegan hátt en það skiptir meginmáli hvaða plöntur eru ræktaðar og hvernig það ser gert.

Verið er að vinna að sjálfbærari pálmolíu-trjáræktun en mörgum þykir sú vinna ganga ansi hægt. Á meðan eyðast regnskógar og náttúra og dýralíf biða varanlegt tjón.

Heimildir: Forbrukerrapporten 04/2008, New Consumer mai 2008 og New York Times 31.01.2008
BP

Pálmolían ekki holl

Það eru ekki bara umhverfisáhrifin sem eru neikvæð. Mikil aukning hefur verið á notkun pálmolíu í matvælaíðnaði og innan hans er aðeins sojaolía meira notuð. Pálmolía hentar vel til matvælaframleiðslu því hún er bragðlaus og þrónar síður en aðrar olíur sem gerir hana ákjósanlega í matvæli sem eiga að hafa langt hillulíf (t.d. keks, sælgæti, sósur og súpur). Framleiðendur hafa reynt að finna annan kost en hálfherta olíu því hún inniheldur transfitusýrur og þar kemur pálmolían sterk inn. Hins vegar er pálmolía ekki holl því hún inniheldur mikið magn mettaðrar fitu og eykur magn óholls kólesteróls í blóðinu.

Stendur ekki á umbúðum

Neytendur geta ekki séð hvaða vörur innihalda pálmolíu því framleiðendum er ekki skylt að merkja það sérstaklega á umbúðir. Nóg er að setja samheitið „jurtaolía“ (vegetable oil) á umbúðir án þess að tiltaka gerð eða magn hverrar olíu fyrir sig. Að mati neytendasamtaka eru slíkar merkingar villandi því flestir telja jurtaolíu hollan kost. Þar sem pálmolían er mun ódýrari kostur en t.d. sojaolía er ekki að undra að framleiðendur noti hana í sífelld meiri mæli.

Nöldrarin



Ég lenti í því að beinbrotna á vinstri úlnlið á ferðalagi mínu í Bandaríkjunum um daginn. Mér leist í fyrstu heldur illa á að þurfa leita til bandarísku heilbrigðisþjónustunnar alræmdu þar sem ég hafði fylgst með sjónvarpsþáttunum E.R. og taldi mig vita svona nokkurn veginn á hverju ég ætti von, þ.e. miklum hasar, blóðslettum og endurlífsgunartækjum á lofti. Með þessa mynd í huga fór ég á slysavæðstofuna en reynsan var nú heldur betur önnur því ég fékk yndislegar móttökur þar sem allir vildu allt fyrir mig gera. Ég þurfti að sjálfsgöðu að biða, en það vakti athygli mína hversu oft ég var spurð að því hvernig mér liði, hvort mér væri kalt eða heitt, hvort ég væri þyrst eða svöng o.s.frv. Auk þess fékk ég upplýsingar um stöðu mála með reglulegu millibili; „Það er búið að kalla út sérfræðing og hann er á leiðinni“ – „það er búið að panta myndatöku fyrir þig“ – „þú ert næst í röðinni“. Svona var ég upplýst allan biðtímann og fékk aldrei þá tilfinningu að ég hefði gleymst í kerfinu. Þetta var á mæðradaginn og þar sem ég er bæði móðir og amma var ég leyst út með rós í tilefni dagsins. Ja héna, þetta var nú svolítið annað en ég átti von á. Handa-sérfræðingurinn sem skoðaði mig sagði mér svo að hafa samband við heilbrigðisstofnun á Íslandi þegar ég kæmi heim því þá væri vika liðin frá slysinu.

Til að tryggja að ég fengi tíma að viku liðinni hringdi ég strax í endurkomudeild slysavæðstofu Landspítalans heima á Íslandi. „Það verður að koma beiðni frá heimilislækni“ var það snubbotta svar sem ég fékk þar. Ég sagðist vera í útlöndum, fjarri heimilislæknum, auk þess sem ég væri í gífsi og þyrfti að komast undir læknishendur eftir viku. „Þetta eru bara reglur og allt á að fara í gegnum heimilislækni“ var svarið – engar útskýringar og enginn áhugi á að ræða það meir. Ég hringdi þá í heimilislæknum og þar fékk ég hins vegar þær upplýsingar að ég ætti bara að fara beint á slysó og ég þyrfti enga beiðni.

Eftir heimkomuna mætti ég á slysavæðstofuna klukkan níu á þriðjudagsmorgni og var sagt að biða á biðstofunni þar til ég væri kölluð upp. Ég var nú ekkert búin að hafa það neitt alltof gott þessa viku í gífsinu; bólginn og þrútin og með verulega verki. En þarna sat ég samt í þrjá og hálfan tíma og mér var hvorki boðið vott né þurrt. Stólarnir voru kaldir enda harðir járnstólar og öll tímaritín á skitugu borðinu voru frá 2001. Þegar inn var komið var mér boðið glas af vatni sem ég þáði með þökkum en fékk þó aldrei. Ég var send í myndatöku með tilheyrandi bið. Loksins fékk ég þau skilaboð að lækni hefði skoðað myndirnar,

þetta væri á góðri leið og ég ætti að mæta aftur eftir 5 vikur. Þar sem gífsið var nokkuð illa farið og ég var mjög bólginn krafðist ég þess að fá að hitta læknum. Það fékkst í gegn og þegar hann sá hvernig gífsið var útleikið ákvað hann að láta skipta um umbúðir og gaf mér leiðbeiningar um fingraefingar til að lina bólgurnar.

Ég var bara virkilega eftir mig eftir þennan dag á slysavæðstofunni enda var ég mætt klukkan níu og kom ekki heim fyrr en klukkan fjögur. Ekki ætla ég að fella dóm um það hvort bandaríska eða íslenska heilbrigðiskerfið er betra þegar á heildina er litið. En ég trúir ekki að það kosti svo mikið aukalega að bæta þjónustuna hér á landi og það ætti að vera sjálfsgætt að sjúklingar fái reglulegar upplýsingar meðan á bið stendur og samræmd svör hjá stofnunum heilbrigðisgeirans. Hvað þá að gera biðstofuna ögn hlýlegri og þægilegri fyrir sjúklingana; það getur ekki verið stór partur af rekstrarkostnaðinum. Upplifun mín var sú að móttakan á Íslandi var sjúklega vanmáttug, starfsfólkið óánæggt og útkeyrt og aðstaðan á biðstofu ekki boðleg veiku fólki. Allt var þetta alveg öfugt við það sem ég upplifði hinum megin Atlantshafsins.