

Voedselverwerking nie noodwendig sleg nie; noodsaaklik vir voedselsekerheid

Gunnar Sigge*

Voedselverwerking en die voedselbedryf word dikwels in 'n swak lig geplaas, maar vir vanjaar se Wêreldvoedseldag (16 Oktober) wil ek graag 'n paar idees en veralgemenings oor voedselproduksie (wat die hele waardeketting van landbouverbouing tot die kos op jou bord insluit), voedselverwerking, voedsel- en voedingsekerheid, volhoubaarheid en voedselwetenskap en -tegnologie in perspektief plaas.

Dit is algemeen bekend dat die wêreldbevolking na raming teen circa 2050 tot nege miljard mense sal toeneem, met Afrika wat in daardie stadium 'n bykomende een miljard mense sal hê. 'n Verdere toename tot 11 miljard mense wêreldwyd teen 2100 word ook voorspel. Met verstedeliking wat tot 78% in 2050 sal styg en water wat wêreldwyd al hoe skaarser word, neem die hoeveelheid mense wat daaglik honger ly steeds toe. Ons staan dus voor die uitdaging om al hoe meer mense in stedelike gebiede op 'n volhoubare manier bekostigbaar te voed, om honger te verminder en om voedsel- en voedingsekerheid te verbeter

Die VN beskryf voedsel- en voedingsekerheid soos volg: “Voedsel- en voedingsekerheid bestaan wanneer alle mense ten alle tye fisieke, maatskaplike en ekonomiese toegang tot voedsel het wat in genoegsame hoeveelheid en gehalte verbruik word om aan hul dieetbehoefes en voedselvoorkeur te voorsien, en wat deur 'n omgewing van toereikende sanitasie, gesondheidsdienste en sorg ondersteun word om 'n gesonde en aktiewe lewe toe te laat.”

Ongelukkig sien baie mense voedselsekerheid slegs as 'n kwessie van die produksie van meer voedsel. Dit is nie so eenvoudig nie, aangesien dit vereis dat die regte hoeveelhede (wat genoegsaamheid aanspreek) van die regte soorte voedsel geproduseer word (wat voedingsbehoefes aanspreek), wat voedselvermorsing tot 'n minimum beperk, wat die raklewe verleng en verseker dat die voedsel veilig is.

Voedselverlies en -vermorsing is ook 'n baie groot probleem wêreldwyd – in beide ontwikkelende en ontwikkelde lande. Daar word geraam dat 'n derde van alle voedsel wat vir menslike gebruik (> 1,3 miljard ton) elke jaar verlore gaan of vermors word. Hierdie verliese is toepaslik in die vermindering van hongersnood, die skepping van inkomste en die verbetering van voedselsekerheid. Voedselverliese het nie net 'n uitwerking op voedsel- en voedingsekerheid vir veral arm mense nie; dit beïnvloed voedselgehalte, veiligheid, ekonomiese ontwikkeling en die omgewing.

Die oorsake van voedselverliese kan van een land na die ander wissel (veral ontwikkelde versus ontwikkelend), spesifieke toestande, tipes gewasse, infrastruktuur, bemarkingstrategieë, verspreiding en verbruikers se voedselverbruikpraktyke (dit is die verwarring wat onder verbruikers bestaan oor “beste voor” en “gebruik teen”-datums). Voedselverliese en -vermorsing is baie hoër in nywerheids- en ontwikkelde lande. Verliese in die wêreldwye voedselverskaffingkettings is waarskynlik aansienlik, so voordat ons op die verhoging van voedselproduksie kan fokus, wil dit lyk of dit nodig is om te bepaal hoeveel voedsel verlore gaan en vermors word, waar en wanneer dit vermors word en hoe ons hierdie voedselverliese kan voorkom.

Dit sal natuurlik wonderlik wees indien ons almal slegs neutvars selfverboode produkte, plaaseiers en -vleis en onverwerkte voedsel kon eet. Hierdie produksiemetodes is ook nie 'n waarborg dat alles veilig is nie en verbouers moet soortgelyke voedselveiligheidsstandaarde en -maatreëls toepas om die gevreesde voedselvergiftiging te voorkom. Ongelukkig veroorsaak verstedeliking dat die meeste mense nie meer die tyd en ruimte het om hul eie varsprodukte te verbou en lewende hawe aan te hou nie.

“Organies”-verboude, weiveldgevoerde, plaas-, tuisgemaakte voedsel bied wonderlike voedingswaarde en smaaklike opsies. Maar baie dikwels kom dit teen ’n prys. En dit is ’n prys wat baie min mense kan bekostig. In ons samelewing en in baie lande regoor die wêreld het groot gedeeltes van die bevolking baie min besteebare inkomste om aan kos te spandeer en tog spandeer hulle ’n groot deel daarvan aan voedsel. Hulle word deur die uitdaging in die gesig gestaar om elke dag ’n voedsame maaltyd teen ’n bekostigbare prys vir hul gesin voor te sit. Kies hulle om al hul besteebare inkomste op een of twee etes ’n week (alles vars van die plaas en organies verbou) te spandeer of rek hulle dit om elke dag kos te voorsien. Julle kan die dilemma sien!

Dit is waar voedselverwerking op die voorgrond tree – die doel van voedselverwerking is om voedsel te preserveer deur die rakleef tyd, die voedingswaarde en die sensoriese gehalte te verleng, terwyl daar ook verseker word dat die veilig vir gebruik is. Verdere voordele hiervan is ’n wyer beskikbaarheid van voedselsoorte regdeur die jaar, groter geografiese verspreiding, gerief, keuse, veiligheid en naspeuring. Voedselsoorte soos jogurt, kaas, melk, sardyne, geblikte en gevriesde groente, brood, olyfolie, vrugtesap, hawermeelpap, ingemaakte konfyte, botter en selfs ’n 100% weiveldgevoerde beesfrikadelle word as “verwerk” beskou. Sommige mag weer eens van ’n hoër gehalte wees as ander, maar ons kan nie op grond hiervan sê voedselverwerking is sleg nie.

Voedselverwerking het ons egter ook in staat gestel om ’n verskeidenheid voedselsoort met twyfelagtige voedingswaarde (of gebrek daaraan), onnodige byvoegings en preserveermiddels te vervaardig. Dit is hierdie tipe produkte wat ons moet vermy en uit die mark moet verwyder. Maar net soos in ander bedrywe, is daar beginsellose spelers of groter maatskappye by wie koste en winste, eerder as die voedingswaarde, die finale formulering bepaal. Ons moenie en moet ook nie waag om voedselverwerking as ’n vakgebied te veroordeel net omdat daar ’n paar nie skelm spelers is nie. Ons sien almal die voordeel van mediese dokters, ingenieurs, landboukundiges, finansiële raadgevers, bankiers, bewaringskundiges en bioloë in, en ons veroordeel nie hierdie beroepe weens ’n paar vrot appels nie.

Dieselfde moet vir verwerkte voedsel en die vakgebied van voedselwetenskap en -tegnologie geld wat die vermoë het om voedselsoorte te bewaar en te produseer wat voedingsgewys en sensories van ’n beter gehalte is as die kosse wat ons deesdae eet. Ja, om varsprodukte en -voedsel te eet, is die ideaal, maar daar is geen manier waarop ons die groeiende wêreldbevolking sal kan voed sonder verwerking en preservering nie – ons moet net allereers verseker dat dit met voedselveiligheid in gedagte gedoen word en nie deur die rekenmeesters en bemarkers aangedryf word nie.

Dit is nie net die verantwoordelikheid van die voedselbedryf, voedselverbouers en -verwerkers om die probleem op te los nie. Daar is baie omgewings wat ’n rol in die oplossing van hierdie probleem moet speel – van laerskoolopvoeders, wetenskaplikes, entrepreneurs en multinasionale voedselvervaardigers tot die samelewing oor die algemeen en die regering moet verseker dat daar ekonomiese groei is sodat elke landburger dit kan bekostig om gesonde kos te eet.

***Prof Gunnar Sigge is die voorsitter van die departement Voedselwetenskap in die Fakulteit AgriWetenskappe aan die Universiteit Stellenbosch.**