

Informacja prasowa, 29.10.2020 r.

## Kosztowna dyniowa tradycja

**Jak pokazują badania, podczas Halloween w samej tylko Wielkiej Brytanii marnowanych jest ok. 8 milionów dyń. W Polsce jeszcze nikt tego nie zbadał, ale kupowanie dyń na dekoracyjne lampiony również u nas zyskuje na popularności. Koszty tej październikowej zabawy stanowią część niechlubnej liczby - 1,3 miliarda ton wyrzucanej co roku na świecie żywności. To właśnie owoce i warzywa są marnowane najczęściej. Instytut Ochrony Środowiska - Państwowy Instytut Badawczy zachęca do przemyślanych zakupów dyni a także do jej maksymalnego wykorzystywania po Halloweenowym święcie.**

Szacuje się, że co roku w Wielkiej Brytanii uprawianych jest 10 milionów dyń, z których 95% przeznaczonych jest na lampiony w związku z październikową tradycją. W ten sposób marnowanych jest około 18 000 ton dyni, w tym miąższ i nasiona. W badaniach tych, prowadzonych przez Hubbub i Knorr, wykazano również, że 40% brytyjskich konsumentów kupuje dynie do rzeźbienia. Zdecydowana większość z nich, bo aż 60% przyznało się, że nie wykorzystuje później dyni i ją zwyczajnie wyrzuca. Podobnie jest w Stanach Zjednoczonych, gdzie większość z produkowanych rocznie 900 tysięcy ton dyni zostanie zniszczona, zamiast być wykorzystana jako żywność lub przeznaczona np. na paszę dla zwierząt.

Niestety zwolennicy tradycji robienia lampionów z dyni łatwo zapominają, że dynie na Halloween to w większości przypadków nadal jedzenie. Używanie ich wyłącznie na potrzeby dekoracyjne przyczynia się do olbrzymich strat finansowych w gospodarstwach domowych. W związku z tym, w domach Wielkiej Brytanii w koszu ląduje 15 miliardów funtów rocznie. Koszty ponosi też środowisko i klimat. Według Departamentu Energii Stanów Zjednoczonych dynie, które trafią na wysypisko, ulegają rozkładowi emitując metan – gaz cieplarniany równie groźny dla środowiska jak dwutlenek węgla.

A warto wiedzieć, że zamiast generować szkodliwe emisje, dynie i inne odpady świąteczne mogą zostać również przekształcone w energię w wyniku rozkładu beztlenowego, czyli produkcji biogazu. W tym procesie mikroorganizmy są wykorzystywane do rozkładania organicznych odpadów w szczelnym zbiorniku, który jest podgrzewany w celu przyspieszenia przetwarzania. Powstały w ten sposób biogaz może zostać wykorzystany do wytwarzania energii elektrycznej, która zasila domy, napędza pojazdy i wytwarza ciepło. Żeby tak się stało, wyrzucane dynie muszą trafić do bio-odpadów.

Instytut Ochrony Środowiska - Państwowy Instytut Badawczy zachęca konsumentów do świadomego wykorzystywania dyni także po Halloween, co pozwoli ograniczyć degradację środowiska. Swoją rolę do odegrania mają także producenci dyni. Produkcja tego warzywa w Polsce, z roku na rok rośnie, gdyż jest ono coraz chętniej kupowane przez polskich konsumentów, ale nie przekracza 1 % ogólnej ilości uprawianych warzyw. Największy popyt na świeżą dynię jest w naszym kraju w okolicach Halloween. Według danych GUS w Polsce w 2018 r. zebrano z pól 71 tys. ton dyń, dla porównania w 2017 r. było to 45 tys. ton.

Minimalizowanie strat dyni powinno zaczynać się już na etapie zbiorów, ponieważ jeśli dynia zostanie uszkodzona, nawet delikatnie obtarta, to szybko zaczyna gnić. To, co mogą natomiast zrobić konsumenci, to wybierać i kupować dynie świadomie, a przede wszystkim wiedzieć, co zrobić z nią później.

*- Polacy na Halloween najczęściej kupują dynię konsumpcyjną. Warto wybierać jednak dynię pastewną lub ozdobną, które nie są żywnością, więc nie przyczyniamy się do jej marnotrawstwa. Albo kupić tę hodowaną na pestki, tzw. dynię oleistą – ma ona mniej miąższu, więc mniej później wyrzucimy. Istnieją też dziesiątki różnych przepisów kulinarnych, które pomogą nie tylko nie zmarnować miąższu, ale też przygotować wartościowy dla zdrowia posiłek. Po Halloween taka dynia konsumpcyjna, jeśli nie zostanie wykorzystana, stanie się odpadem żywnościowym. Ważny jest kierunek zagospodarowania tego odpadu – na paszę się już nie nadaje, ale można przeznaczyć go na kompost albo bio-odpady. Zachęcamy jednak do rozważnego i ograniczonego wykorzystywania tego cennego warzywa do celów dekoracyjnych. Pamiętajmy, że każda nasza decyzja jako konsumenta, ma wpływ na kondycję naszej Planety –* podpowiada **dr inż. Sylwia Łaba, Instytut Ochrony Środowiska - Państwowy Instytut Badawczy**

Co możemy zrobić z dynią, kiedy już Halloween się skończy? Poczawszy od słynnego ciasta dyniowego, popularnego w Stanach Zjednoczonych w Święto Dziękczynienia, po zupy, chleb czy curry. Uważa się, że pestki dyni mają szereg korzyści zdrowotnych – poprawiają poziom cukru we krwi i obniżają poziom cholesterolu, a zawarty w nich cynk wzmacnia odporność organizmu. Doskonałym zaś przykładem komercyjnego wykorzystania dyni jest przedsiębiorstwo społeczne Toast Ale. Wprowadziło ono piwo zrobione z nadwyżek chleba oraz piwo z miąższu dyni, który w przeciwnym razie poszedłby na marne.

\*\*\*

### **Instytut Ochrony Środowiska**

Instytut Ochrony Środowiska – Państwowy Instytut Badawczy (IOŚ-PIB) jest instytutem resortowym, nadzorowanym przez Ministerstwo Klimatu i Środowiska. Jego nadrzędnym celem jest tworzenie naukowych podstaw ochrony środowiska, dostarczanie wiedzy administracji rządowej i samorządowej oraz podmiotom

gospodarczym, a także podnoszenie poziomu świadomości ekologicznej i kształtowanie postaw ekologicznych społeczeństwa. Wyniki prac Instytutu wykorzystywane są również w bieżącej działalności Ministerstwa Klimatu i Środowiska do wypełniania międzynarodowych zobowiązań Polski w zakresie ochrony powietrza, wód, przyrody i klimatu, co niewątpliwie buduje markę Instytutu jako wiodącej jednostki naukowo-badawczej.

### O projekcie PROM

Projekt pt. „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności” (w skrócie PROM) to pierwszy tego typu projekt badawczy w Polsce, którego celem jest zbadanie, ile żywności marnuje się w Polsce w całym łańcuchu produkcji – tzw. „od pola do stołu”. Jego wyniki dostarczą informacji, w jaki sposób można przeciwdziałać marnowaniu żywności. Projekt realizowany jest w okresie od 1 września 2018 r. do 31 sierpnia 2021 r. Składa się z dwóch faz: fazy badawczej i fazy przygotowania do zastosowania, z których każda trwa ok. 18 miesięcy.

Liderem projektu jest Federacja Polskich Banków Żywności (FPBŻ), a Partnerami projektu są: Instytut Ochrony Środowiska – PIB (IOŚ-PIB), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW), Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa (KOWR) oraz Polskie Towarzystwo Technologów Żywności (PTTŻ).

Projekt jest finansowany przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach programu GOSPOSTRATEG.

---

### Kontakt dla mediów:

IOŚ-PIB  
**Agnieszka Stangreciak**  
mail: [agnieszka.stangreciak@ios.edu.pl](mailto:agnieszka.stangreciak@ios.edu.pl)  
tel: +48 509 745 222

Agencja PR SOLSKI COMMUNICATIONS  
**Magdalena Bryksa-Szymańczak**  
mail: [mszymanczak@solski.pr.pl](mailto:mszymanczak@solski.pr.pl)  
tel: +48 881 633 639