

فحص الأغذية العضوية

دار جدل واسع عما إذا كانت الأغذية العضوية أفضل من التقليدية، مع وجود إصرار من كل من المؤيدين والمعارضين؛ ففي الوقت الذي يجري فيه البحث عن المزايا الصحية للأغذية العضوية، فإن أنصار هذه المنتجات يواصلون تحسين أساليبهم؛ إذ إن مثل هذه الجهود قد تقنع المعارضين في وقت ما.



يخصّص كثير من المتاجر في هذه الأيام، أقساماً للمنتجات العضوية.

الأثار البيئية

توجد في تربة المزارع العضوية ومحاصيلها كمية قليلة من مخلفات المواد الكيميائية دائماً، إضافة إلى وجود تنوع حيوي كبير فيها، وعادة ما تكون الثروة الحيوانية (الماشية) هي الأكثر ازدهاراً. وفي الوقت الذي يشكك فيه معارضو هذا النوع من الزراعة في صحة أن الأساليب العضوية ينجم عنها عمليات إنتاج واسعة النطاق، فإن هناك مؤيدين يؤكدون صحة ذلك.

إن الأثر السلبي للتلوث ما زال معيقاً للزراعة؛ فما تزال موارد الوقود الأحفوري والطاقة الكهربائية التي تشغل معدات المزارع العضوية ومرافقها؛ حيث يتعين على المزارع العضوية استخدام الطاقة في تدفئة البيوت الزجاجية التي يمتلكها، ويحتاج إنتاج الأغذية المصنّعة من المحاصيل العضوية إلى طاقة مماثلة لتجهيز الأغذية التقليدية، ولكن الزراعة العضوية تحتاج في أغلب الأحيان إلى طاقة أقل، وعلى الرغم من أن المزارعين العضويين لا يعتمدون على الحرارة كثيراً، بل يستخدمون كميات قليلة من المواد الكيميائية المصنّعة التي يتطلب تصنيعها كميات كبيرة من الوقود، فإنهم قد يستخدمون كميات كبيرة من الوقود الأحفوري أحياناً؛ فمثلاً تستغرق تربية الدجاج عضويًا وقتاً أطول حتى تنضج، وقد يتطلب ذلك كميات أكثر من الطاقة لكل دجاجة.

مذاق الأغذية وقيمتها الغذائية

يرى كثيرون أن الأغذية العضوية ذات مذاق أفضل، ولكن من الصعب معرفة سبب ذلك؛ بسبب وجود عوامل كثيرة تؤثر فيها، مثل الرغبة الشخصية، ووقت إنتاج الغذاء، وكيفية تخزينه؛ وعليه، أجرت جامعة ولاية واشنطن محاولات للتحكم في هذه العوامل؛ حيث غرس الباحثون شجر تفاح من النوع نفسه باستخدام النمطين الزراعيين؛ العضوي والتقليدي، وكانت النتيجة أن فضّل خبراء المذاق التفاح العضوي على التقليدي.

حقيقة

في عام 1933م، أنفق الأمريكيون أكثر من ربع دخلهم على الغذاء، ومنذ ذلك الحين تحسنت أسعار الغذاء، وأصبحت معقولة أكثر، ومنذ عام 2000م، أنفق الناس في الدول المتقدمة 10% من قيمة الدخل الإجمالي على المواد الغذائية، في حين أنفق الناس في الدول النامية أكثر من ثلثي دخلهم على تناول الغذاء.

يوجد بحث واعد خاص بالغذاء قامت به العالمة آن ماري ماير؛ حيث حلَّت فيه ماير بيانات منتجات غذائية بريطانية جُمعت على مدار أكثر من ستين عاماً بدءاً من عام 1930م، حيث كانت الزراعة عضوية بصورة أساسية، وجدت ماير أن مستويات المواد المغذية قد انخفضت مع مرور الوقت، ورأت أن ذلك قد يكون له علاقة باستخدام الزراعة التقليدية، وفي عام 2007م، وجد علماء في ولاية كاليفورنيا (في الولايات المتحدة الأمريكية) أن الطماطم (البندورة) العضوية تحتوي على مستويات مرتفعة من مواد مفيدة تسمى الفلافونويد، وفي عام 2008م، أعدَّ تقريراً من قِبَل المركز العضوي في الولايات المتحدة الأمريكية؛ حيث راجع الباحثون كثيراً من الدراسات، وخلصوا إلى أن الأغذية العضوية عادةً ما تكون مغذية بصورة كبيرة؛ فمثلاً عند المقارنة بين غذاءين متماثلين، فإن النوع العضوي منهما يحتوي على كمية أكبر من فيتامين C تعادل 50%.

يفضل بعض الناس الأغذية العضوية على التقليدية؛ لأن الأولى تعرضت لكميات أقل من المواد الكيميائية المُصنَّعة من الأغذية التقليدية، في حين يتساءل معارضو الأغذية العضوية: هل توجد لهذه المواد الكيميائية آثار ضارة في الأغذية التقليدية؟ وعلى الرغم من أن بعض النقاد يرون أن السماد العضوي (رُوث الحيوان، أو ما يُسمى السماد الطبيعي) خطرٌ على الغذاء إذا أُخذَ سماداً، لأنه قد يحتوي على البكتيريا القولونية الضارة، فإن هذا الخطر لم يثبت وجوده حتى الآن.

أسعار الأغذية ووفرته

تكون نفقات الأغذية العضوية في بعض الأحيان، أكبر بكثير من التقليدية؛ لأن إنتاجها يتطلب وقتاً أطول وجهداً أكبر، إضافة إلى عدم استفادة المزارعين من الإعانات الحكومية، وعلى الرغم من عدم توافر خيارات عضوية بصورة كبيرة، فإن هذا قد يتغير إذا اقتنع الناس أن الأغذية العضوية تستحق نفقات إضافية، إضافة إلى أن بعض أنصار المحافظة على البيئة يرون أن الأغذية العضوية صحية أكثر من غيرها، وبذلك، ستقلُّ نفقات الرعاية الطبية، ومن ثم يتحقق وفرٌّ مادي للمستهلكين.



تحتوي الطماطم العضوية على مستويات عالية من مادة الفلافونويد المفيدة.