



Ngành hải sản sẽ lâm nguy vì biến đổi khí hậu

Anh Tú
31/10/2023, 18:20



Nghiên cứu mới của University of British Columbia (UBC) cho thấy các chất dinh dưỡng có sẵn từ hải sản ở các nước thu nhập thấp có thể giảm 30% vào cuối thế kỷ này do biến đổi khí hậu.

Theo nghiên cứu được công bố trên tạp chí Nature Climate Change hôm 31.10, đó là kịch bản có lượng khí thải carbon cao và mức giảm thiểu thấp. Con số này có thể chỉ giảm xuống khoảng 10% nếu thế giới đáp ứng các mục tiêu của Thỏa thuận Paris về hạn chế sự nóng lên toàn cầu ở mức 1,5 đến 2 độ C (so với thời tiền công nghiệp). Chỉ có điều, các báo cáo gần đây cho thấy chúng ta không đi đúng hướng để đạt được mục tiêu trên.

Các nhà nghiên cứu đã kiểm tra cơ sở dữ liệu về nghề cá và nuôi trồng hải sản, gồm dữ liệu từ Sea Around Us của UBC để tìm ra số lượng các chất dinh dưỡng quan trọng có sẵn trong hải sản được khai thác trong quá khứ, đồng thời sử dụng các chương trình phần mềm khí hậu để dự báo những chất dinh dưỡng này trong tương lai.

Họ tập trung vào bốn chất dinh dưỡng có nhiều trong hải sản và quan trọng đối với sức khỏe con người: canxi, sắt, protein và axit béo omega-3 (chất vốn không xuất hiện trong các nguồn thực phẩm khác).

Họ phát hiện ra rằng sự hiện diện của các chất dinh dưỡng này đạt đỉnh điểm vào những năm 1990 và bắt đầu suy giảm ở những năm 2010, mặc dù việc khai thác gia tăng nhờ phong trào nuôi trồng hải sản và đẩy mạnh đánh bắt các loài động vật không xương sống như tôm và hào.

Canxi bị suy giảm mạnh nhất

Nhìn về tương lai, khả năng cung cấp tất cả bốn chất dinh dưỡng từ hải sản được dự đoán sẽ giảm, trong đó canxi bị ảnh hưởng nặng nề nhất với mức giảm dự kiến khoảng 15 đến 40% vào năm 2100 tùy theo kịch bản khí phát thải cao và thấp tương ứng. Omega-3 sẽ giảm khoảng 5 đến 25%. Sự sụt giảm này chủ yếu là do trữ lượng cá trên bề mặt có thể đánh bắt bị sụt giảm.

Tiến sĩ Christina Hicks, giáo sư tại Đại học Lancaster cho biết: "Cá nhỏ thực sự giàu canxi nên ở những khu vực trên thế giới mà người dân không tiêu thụ sữa hoặc bơ mà thực phẩm có nguồn gốc động vật khác, như thịt và sữa, lại quá đắt đỏ, thì cá thực sự là giải pháp cho chế độ ăn của mọi người. Ở nhiều nơi trên thế giới, đặc biệt là các nước có thu nhập thấp ở vùng nhiệt đới, cá cung cấp các chất dinh dưỡng đang thiếu trong chế độ ăn của người dân".

Mặc dù nuôi trồng hải sản sẽ đóng góp nhiều chất dinh dưỡng hơn trong tương lai so với mức hiện tại nhưng các nhà nghiên cứu dự đoán những mức tăng này sẽ không thể bù đắp cho sự mất mát từ nghề cá. Theo kịch bản phát khí thải cao, mọi chỉ số về dinh dưỡng sẵn có từ nuôi trồng thủy sản trước năm 2050 sẽ bị suy giảm vào năm 2100.

Đồng tác giả, Tiến sĩ Muhammed Oyinlola tại Khoa động vật học của UBC cho biết: "Lý do chính cho điều này là do biến đổi khí hậu, cũng là mối đe dọa đáng kể đối với nuôi trồng thủy sản, khiến chúng ta ngày càng thiếu hụt dinh dưỡng. Chỉ riêng việc nuôi trồng thủy sản không thể cung cấp giải pháp toàn diện cho vấn đề phức tạp này".

Sự hiện diện của bốn chất dinh dưỡng từ vùng nước nhiệt đới ở các quốc gia có thu nhập thấp nói chung, như Indonesia, Quần đảo Solomon và Sierra Leone, được dự đoán sẽ giảm mạnh vào cuối thế kỷ theo kịch bản phát khí thải cao, so với mức giảm tối thiểu ở các quốc gia có thu nhập cao hơn, các vùng nước phi nhiệt đới, chẳng hạn như Canada, Mỹ và Vương quốc Anh.

Trên toàn cầu, các nhà nghiên cứu dự đoán rằng nguồn dinh dưỡng có nguồn gốc từ hải sản sẽ giảm khoảng 4 đến 7% nếu nhiệt độ tăng 1 độ C. Đối với các quốc gia có thu nhập thấp hơn ở vùng nhiệt đới như Nigeria, Sierra Leone và Quần đảo Solomon, mức giảm dự kiến gấp hai đến ba lần mức trung bình toàn cầu, tức là ở mức gần 10 đến 12% trên mỗi độ C nóng lên.

Tận dụng toàn bộ cơ thể cá, tránh sử dụng lãng phí

Một số loại cá như cá cơm và cá trích chứa nhiều chất dinh dưỡng nhưng thường được sử dụng làm thức ăn chăn nuôi. Tương tự, nhiều quốc gia chỉ giữ lại một số bộ phận của cá để bán.

Các nhà nghiên cứu nhấn mạnh cần tận dụng để tăng lượng chất dinh dưỡng từ hải sản, bằng cách giữ lại nhiều loại cá giàu dinh dưỡng này hơn cho người dân tiêu thụ, cũng như giảm lãng phí thực phẩm trong sản xuất và tiêu thụ thủy sản bằng cách sử dụng tất cả các bộ phận của cá gồm cả đầu và vây.


Tiến sĩ Cheung cho biết: “Sự phát triển nguồn cung hải sản trong tương lai cần phải xem xét đến an ninh dinh dưỡng của các nhóm dễ bị tổn thương chứ không chỉ là lợi ích kinh tế”, đồng thời thừa nhận: "Mức độ hiệu quả của những biện pháp can thiệp này cũng có giới hạn, vì vậy điều quan trọng là phải hạn chế sự nóng lên toàn cầu càng nhiều càng tốt".

 Chia sẻ Facebook

 Chia sẻ Zalo



● Bài liên quan

 biến đổi khí hậu

Vui lòng nhập tiếng việt có dấu

Gửi bình luận

(0) Bình luận

Xếp theo: Thời gian | Số người thích

● [Đọc thêm Kiến thức - Học thuật](#)