

# Las consecuencias medio ambientales del chocolate

escrito por Montse Cecilia | abril 1, 2018



La Pascua es una época del año en la que se consume mucho chocolate y una multitud de pastelerías venden huevos de Pascua, pero... ¿te has llegado a preguntar qué impacto tienen en el medioambiente?



Investigadores e investigadoras de la Universidad de

Manchester han realizado un estudio sobre el chocolate y su impacto medioambiental evaluando los efectos de los ingredientes, los procesos de fabricación, el embalaje y los residuos. El estudio, llamado [Environmental impacts of chocolate production and consumption in the UK](#), ha sido publicado en la revista científica [Food Research International](#) y estima que la industria del chocolate del Reino Unido produce aproximadamente 2,1 millones de toneladas de gases de efecto invernadero al año.

El chocolate es el producto de confitería favorito del Reino Unido y la población británica prefiere la leche al chocolate negro. A nivel mundial, el Reino Unido es el sexto país más rico en chocolate del mundo y se ha determinado que cada persona del país consume unos 8 kg de chocolate al año. Para realizar el estudio se han analizado los tres tipos de chocolate más populares, que ocupan el 90% del mercado británico: las barritas de chocolate con leche, las bolsas de chocolatinas y las barritas de chocolate de snacks. De estos tres, se encontró que las bolsas de chocolatinas eran las más contaminantes debido a los ingredientes que la componen y su embalaje.

Las materias primas para producir el chocolate y el embalaje son el primer punto de acceso ambiental. Es decir, que se contamina a causa de ingredientes como la leche en polvo, los derivados del cacao, el azúcar y el aceite de palma. La producción de la leche en polvo, por ejemplo, consume mucha energía y las vacas lecheras producen emisiones de gases de efecto invernadero importantes por cada litro de leche producida, lo cual tiene un fuerte impacto en el cambio climático. La profesora [Adisa Azapagic](#), que ha contribuido en la investigación y es jefa de Sistemas Industriales Sostenibles de la Universidad de Manchester, añade que a todos y a todas nos puede gustar el chocolate, pero deberíamos pensar el proceso por el que

pasa, desde lo que se necesita para obtener los granos de cacao hasta que llega a las tiendas o supermercados.

El objetivo del estudio no es que dejemos de tomar chocolate, sino que todos y todas nos concienciamos de lo que conlleva y elijamos en función de la información que recibimos acerca de los productos que consumimos, así como que la industria del chocolate se enfoque en los impactos ambientales en las cadenas de suministro y realice una producción más sostenible.