

# अन्नाचे नुकसान आणि अन्नाची नासाडी वेगळे असते का?



## अन्नाचे नुकसान

तेव्हा होते जेव्हा ग्राहकांना ते खाण्याची संधी मिळण्याआधीच अन्न मानवी वापरासाठी निरुपयोगी होते

हे तेव्हा होते जेव्हा खाण्यायोग्य अन्न उत्पादन, कापणी केल्यावर, साठवणूक, वाहतूक आणि प्रक्रिया टप्प्यांमधून फेकले जाते किंवा हरवते.



## अन्नाची नासाडी

हे तेव्हा होते जेव्हा मनुष्याने वापरण्यासाठी योग्य असलेले अन्न अकाली किंवा विनाकारण फेकले जाते.

सामान्यपणे हे स्टोअर्स, रेस्टॉरंट्स, हॉटेल्स आणि घरांमध्ये उत्पादने पोहोचल्यावर घडते.

## परिमाणात्मक

अन्नाचे नुकसान व नासाडी



मनुष्याने वापरण्याच्या हेतूने असलेल्या अन्नाचा साठा अन्न पुरवठा साखळीतून जात असताना कमी होणे. यामध्ये ते अन्न असते जे साठविताना खराब होते, वाहतुकीत त्याची नासधूस होते किंवा उपभोक्त्याकडून वापरले जात नाही.

## गुणात्मक

अन्नाचे नुकसान व नासाडी



अन्नाचे रंगरूप, पोषणतत्वे किंवा चव यासारखे अपेक्षित गुण कमी झाल्याने त्याची उपयुक्तता कमी होते. हे साठविताना तापमान योग्य नसणे, प्रकाश किंवा ऑक्सिजनच्या संपर्कात येणे, सूक्ष्मजीव वाढणे आणि भौतिक नासधूस यासारख्या घटकांमुळे होते.

भारतात दरवर्षी  
78.2 मिलियन टन्स\*  
अन्नाची नासाडी होत असते.



हे म्हणजे दरवर्षी कौटुंबिक पातळीवर  
प्रत्येक माणसामागे सरासरी  
**55 किलोग्रॅम\*** अन्नाची नासाडी  
होत असते.



डेटाचा स्त्रोत: अन्नाची  
वेस्ट इंडेक्स रिपोर्ट, 2024

## प्लॅन. पोर्शन, प्रिव्हेंट

लागेल तेवढे साठवा,  
शून्य नासाडी करा

आपल्याला जेवढे  
हवे तेवढेच आणा.

उरलेले अन्न  
पॅक करा.

अन्नाचे नुकसान आणि अन्नाची नासाडी  
या समस्यांबाबत येथे अधिक जाणून घ्या

