

GAZDASÁG & TÁRSADALOM

Journal of Economy & Society

A TARTALOMBÓL:

Varga Norbert

Csángók és husziták a Magyar Királyság periferiáin:
Migráció az aranykorban

Juhász Lajos

Egészségtudatos táplálkozás közgazdasági értelmezése

Lőrinczné Bencze Edit

A válság és a társadalmi konfliktusok összefüggései,
válságmenedzsment Horvátországban

Zsuzsanna Kovács

The cultural 'map' of a micro-region

Vajay Zsuzsanna

Kistérségi szélsőségek Komárom-Esztergom megyében

2014/2

Gazdaság & Társadalom

Journal of Economy & Society

Megjelenik évente négy alkalommal

Főszerkesztő / Editor: Prof. Dr. Székely Csaba DSc

Főszerkesztő helyettes / Deputy Editor: Prof. Dr. Kulcsár László CSc

Szerkesztőbizottság / Associate Editors:

Dr. Székely Csaba DSc, Dr. Fábian Attila PhD, Dr. Joób Márk PhD,
Dr. Kulcsár László Csc, Juhász Zita PhD, Dr. Obádovics Csilla PhD,
Törőné Dr. Dunai Anna PhD.

Szerkesztőségi titkár: Dr. Juhász Zita PhD

Nemzetközi tanácsadó testület / International Advisory Board:

Prof. David L. Brown PhD (Cornell University, USA), Dr. Csaba László DSc (Közép
Európai Egyetem, Budapest), Dr. Rechnitzer János DSc (Széchenyi István Egyetem,
Győr), Dr. Nigel Swain PhD (School of History, University of Liverpool, UK), Dr.
Caleb Southworth PhD (Department of Sociology University of Oregon, USA), Dr.
Szirmai Viktória DSc (MTA Társadalomtudományi Kutatóközpont, Budapest),
Dr. Irena Zavrl PhD (FH Burgerland University of Applied Sciences).

Közlésre szánt kéziratok / Manuscripts: Kéziratokat kizárólag e-mailen fogadunk,
nem őrünk meg, s nem küldünk vissza!

A kéziratok formai és szerkezeti követelményeit illetően lásd a folyóirat hátsó belső
borítóját. / We accept APA style only.

A kéziratokat és a közléssel kapcsolatos kérdéseket a következő e-mail címre várjuk:

/ Send manuscripts and letters by e-mail only to: zjuhasz@ktk.nyme.hu

A közlésre elfogadott kéziratok összes szerzői és egyéb joga a kiadóra száll.

/ Acceptance of material for publication presumes transfer of all copyrights to the
Publisher.

A kéziratokat két független anonim bíráló értékeli. / Articles are refereed by anonym
reviewers before publication.

Ismeretésre szánt könyveket az alábbi címre várjuk / Send books for review to:

Prof. Kulcsár László

Nyugat-magyarországi Egyetem Közgazdaságtudományi Kar
Sopron Erzsébet. u. 9. 9400 Hungary

Web oldal / web page: <http://gt.nyme.hu>

Előfizetés:

Intézményeknek: 2800 Ft./év

Egyéni előfizetés: 1700 Ft./év

Példányonkénti ár: 700 Ft./dupla szám: 1400 Ft.

ISSN 0865 7823

Copyright © 2014 Nyugat – magyarországi Egyetem Kiadó

Gazdaság & Társadalom

6. ÉVFOLYAM

2014.

2. SZÁM

TARTALOM

Table of Contents and Abstracts in English: See page 75

A folyóirat megjelenését a Pallas Athéné Domus Scientiae Alapítvány,
a Nyugat-magyarországi Egyetem Közgazdaságtudományi Karán megrendezett
„Makrogazdasági döntések – hálózati szinergiák” nemzetközi tudományos konferencia
támogatója finanszírozta.

TANULMÁNYOK

Csángók és husziták a Magyar Királyság periferiáin: Migráció az aranykorban	3
<i>Varga Norbert</i>	
Egészségtudatos táplálkozás közgazdasági értelmezése	16
<i>Juhász Lajos</i>	
A válság és a társadalmi konfliktusok összefüggései, válságmenedzsment Horvátországban	31
<i>Lőrinczné, Bencze Edit</i>	
The cultural ‘map’ of a micro-region	45
<i>Zsuzsanna Kovács</i>	
Kistérségi szélsőségek Komárom-Esztergom megyében	57
<i>Vajay Zsuzsanna</i>	
KÖNYVISMERTETÉS	69
Globalizáció – válságkezelés – megoldás =”JÓL-LÉT” [Hervainé dr. Szabó Gyöngyvér – Folmeg Márta: <i>Társadalmi válságok, konfliktusok a jól-lét kontextusában</i> Kiadó: Kodolányi János Főiskola Székesfehérvár 2014 332. oldal (ISBN: 978-615-5075-19-3)]	
<i>Kovácsné Henye Livia</i>	
Table of Contents/Abstracts	75

Az egészségtudatos táplálkozás közgazdasági értelmezése

Dr. Juhász Lajos

Nyugat-magyarországi Egyetem Közgazdaságtudományi Kar

ABSZTRAKT Az egészségtudatos táplálkozással foglalkozó szakirodalomban sokféle megközelítéssel találkozunk. Ezek általában úgynevezett egészségtudatos diéták, melyek létrejöttének legfőbb okai a „járványos” méreteket öltő civilizációs betegségek. A tanulmány rávilágít arra, hogy a modern dietetika elvei és módszerei nem a genetikailag determinált természetes táplálkozási modellekből származtathatók. Következésképpen átmenetileg segíthetnek a betegnek de nem eredményeznek végleges gyógyulást. A témával foglalkozó szakirodalomban azonban fellelhetőek olyan táplálkozási modellek, amelyek egyfelől nem idéznek elő civilizációs betegségeket, másfelől akár a gyógyító-megelőző tevékenységben is segíthetnek. A tanulmány az egészségtudatos táplálkozási modell beazonosításán túlmenően, azt elhelyezi az összhasonelmélet rendszerében, illetve a zsír-fehérje és szénhidrát közömbösségi görbén történő helyettesíthetőségének korlátaival és káros következményeivel is foglalkozik.

KULCSSZAVAK egészségtudatosság, táplálkozás, táplálkozási modell, összhason görbe, tápanyag közömbösségi görbe, tápanyag határhaszon görbe, táplálkozási kumulált relatív gyakorisági görbe

Bevezetés

Az egészségtudatos táplálkozás a mai civilizált társadalmakban sokféle értelmezést kap. Érthetjük alatta a húsmentes táplálkozást, a szénhidrátokban szegény diétát, a gyümölcsökben és zöldségekben gazdag étkezést, de a „fehér húsok” preferálása mellett a „vörös húsok” kerülését, sőt a makrobiotikus étkezési módszer követését is. Ezen egészségtudatos diéták létrejöttének van egy közös oka: a fejlett társadalmakban élő emberek civilizációs betegségei. Az egészségtudatos táplálkozás követői úgy gondolják, hogy megfelelő táplálkozással a betegségek eliminálhatók, következésképpen az egészséges emberek száma növelhető. A létező regenerációs, gyógyító diéták szakirodalmának áttanulmányozása (Hegyi, 1999; Pitchford, 2002; Somer, 1999; Atkins, 2002; Augustin-Schmiedel, 1994) során viszont minden esetben arra következtetésre juthatunk, hogy

- a diéták követése egészségjavulást eredményezhet – ez azonban nem feltétlenül következik be és nem tartós –, a diétáról a „normál” táplálkozásra visszatérve a betegek panaszai ismét felszínre bukkannak, ördögi kört eredményezve a gyógyulási folyamatban (Alford, et al., 1990);
- a regenerációs diéták közös jellemzője továbbá, hogy mindig átmeneti jellegűek, kizárva ezzel a tartós gyógyulás esélyét (Sarver-Wadden, 1999);
- a gyógyító diéták bevezetése és megtartása az esetek túlnyomó többségében ételmegvonással, éhezéssel jár, aminek a végén a „jojo effektus” beindul és a beteg a korábbi állapotához képest még rosszabb helyzetbe kerülhet (Alford et al., 1990);
- a civilizált társadalmakban a „tudományos kutatás” talaján megszületett regeneráló diéták egyike sem a genetikailag determinált természetes táplálkozási módszerek derivátumai, hanem egyfelől a sejts-és-vélés szintjén megszületett táplálkozási szabályok (ADA ajánlás, Hegyi, 1999; Pitchford, 2002), másfelől az élelmiszergyártó monopóliumok lobbizásának egyenes leképeződései.

A fejlett országokban elterjedt és javasolt „modern táplálkozási piramis” azt sugallja, hogy gabonaszénhidrátokra kell alapoznunk a napi táplálkozásunkat, miközben a túlsúlyosak és elhízottak részaránya (Sturm-Wells, 2001) az egészségügyi ellátásban már kezelhetetlen, a 2-es típusú cukorbetegségben szenvedők száma már nemcsak az idősekénél, hanem a fiataloknál is meredeken nő (Brand-Miller-Holt, 2002). Mellékesen megjegyezhető, hogy a gabonákra alapozott takarmányozás vált egyeduralkodóvá az állattenyésztésben is, ami a haszonállatoknál is az emberekéhez hasonló betegségek kialakulásához vezetett. Ki ne halott volna a „kövér tehén” betegségről, a tejelő tehenek acidózisáról, a kutya cukorbetegségről, vagy ki ne látott volna nyomorúságosan vánszorgó elhízott ebeket lógó lila nyelvvel az utcán, a vágóhidakon hirtelen szívhalálban elpusztult „kövér” sertéseket, vagy kukoricával túltáplált, elfaggyúsodott, szaporodásra képtelen juhokat a televízióban.

A fenti példák mivel közös tőről fakadnak – többnyire a gabonaszénhidrátok bőséges bevitelével magyarázhatóak –, a kutató elme számára azt sugallják, hogy a fejlett társadalmakban a gabona eredetű „túlzott” szénhidrát-fogyasztás nagyon fontos megbetegítő faktor a civilizált betegségek kialakulásában. A fentiekből egyértelműen következik tehát, hogy a „tudományos alapokon kifejlődött modern diétetika” nem azért ajánlja a bőséges gabona szénhidrátbevitelt, mert az az emberi egészség megtartásához elengedhetetlen. Az ajánlás legfőbb oka, hogy a mezőgazdaságban megtermelt nagymennyiségű gabonaféléknek fogyasztói piacot találjon, ráadásul alacsony árszínvonalon. Nem nehéz észrevenni tehát, hogy a gazdasági és profit érdekek által sugallt ajánlások kezdenek tudományos köntösben megjelenni, figyelmen kívül hagyva a gyógyulásra vágyó beteg érdekeit.

A „természetes táplálkozás”, mint normatíva

Láttuk, hogy a diétetika „tudományos tételei” nem a természetes táplálkozásból vezethetők le, hanem a jelenkori gazdasági folyamatok által vezérelt lobbierdekekből. Felvetődhet tehát a kérdés, hogyan ismerhető meg az a táplálkozási modell, amelyhez az emberi szervezet a legjobban képes volt alkalmazkodni. Ennek a kérdésnek a tisztázásához tekintsük át az emberi családfa főbb állomásait. Az 1. táblázatból jól megfigyelhető, hogy az emberi lét kezdete mintegy 2-2,5 millió évvel ezelőttre tehető. Ez az ún. „korai ember” (Homo erectus) nagyon hasonlított a mai emberhez, ugyanis szavannákon élt, két lábon járt és vadászó-gyűjtögető életmódot folytatott. A korai ember leszármazottai a „mai emberek” (Homo sapiens), akik a történelemtudósok szerint kb. 200 ezer évvel ezelőtt alakultak ki és még mindig ugyanazt az életmódot folytatták, mint elődeik. Az elkövetkező 190 ezer évben a mai ember az egész földön elterjedt, de még mindig a vadászó-gyűjtögető életmód volt rá jellemző. Az emberi családfából az is látható, hogy 8-10 ezer éve változott meg az ember életmódja drasztikusan, ami az állattenyésztés és a növénytermesztés elterjedésének volt köszönhető.

1. táblázat: Az emberi családfa főbb állomásai

Megnevezés	Idő	Jellemzők, tevékenység
Előemberek	4 millió éve, kőkorszak előtt	1,5 m magas, 50 kg súlyú, jól úszik, jól mászik, kitartó futó, szavannákon él
„Korai” ember (Homo erectus)	2-2,5 millió éve, kőkorszak	magasabb, súlyosabb, két lábon jár, kezei szabadok, agytérfogat megnőtt, vadászó és gyűjtögető
„Mai” ember (Homo sapiens)	200 ezer éve, kőkorszak	Afrikában a szavannákon él, vadászó és gyűjtögető
Neandervölgyi ember	35 ezer évvel ezelőtt kihalt, kőkorszak	az ember fejlődési szakutcaja
„Mai” ember 3 fajtája (fekete, fehér, sárga)	10 ezer évvel ezelőtt, kőkorszak vége	az ember elterjedt az egész Földön
„Bölcs” ember (Homo sapiens)	8-6 ezer évvel ezelőtt, bronzkor, vaskor	fémet, vasat használ, előtérbe kerül a földművelés és az állattenyésztés
„Civilizált” ember (de 230 természeti népcsoport = ma is élő)	civilizált társadalom (de „kőkorszaki életmód” is)	modern technika, intenzív állat- és növénytermesztés (de vadászó-gyűjtögető életmód is)
Az emberi génállomány ideje a kőkorszakban és a civilizált korban	civilizált társadalomban: 10/2,5=4 %	az emberi génállomány 96 %-ban a kőkorszakban, 4 %-ban a „civilizált” korban fejlődött és kb. 1,5 % aktív!

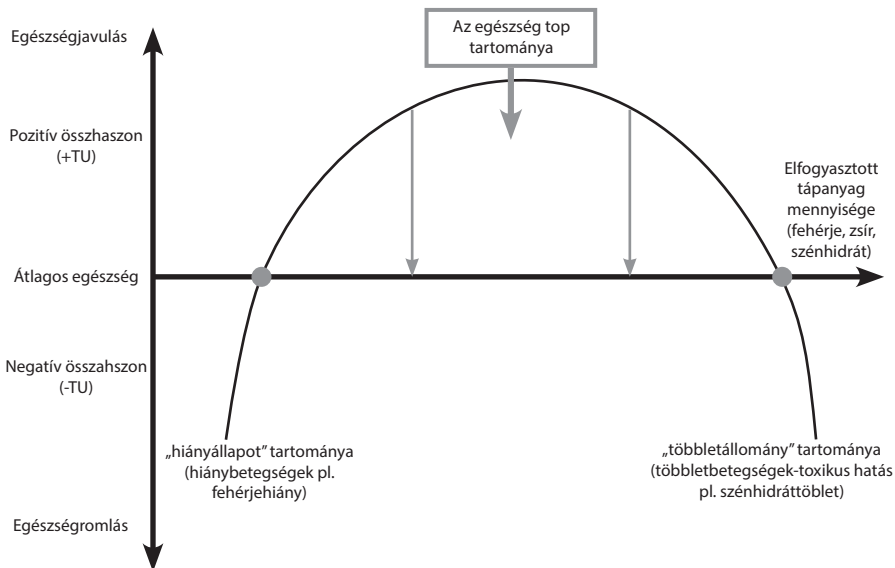
Forrás: Wald-Scheucher-Scheipl, 2010 alapján

Érdekes tény viszont, hogy a mai kor civilizált életmódja mellett több százra tehető azon természeti népek száma, akik lényegében a vadászó-gyűjtögető életmódot folytatják ma is és nyoma sincs a korunkra jellemző intenzív állattenyésztésnek és növénytermesztésnek. Az 1. táblázatból összefoglalva tehát az állapítható meg, hogy az emberi lét és génállomány 96%-ban a kőkorszaki életmód viszonyai között létezett és mindössze 4%-os az ún. civilizált létformában való élet. Ebből természetesen az következik, hogy a környezeti tényezőkhöz való alkalmazkodás genetikai programja alapvetően a kőkorszakban rögzült. Az, hogy a kőkorszaki életmód és táplálkozás ma is ragyogóan működik, a mai természeti népek léte a bizonyíték. A gondolatmenetet természetesen tovább kell fűznünk, hiszen az alapvető kérdés az: Hogyan ismerhető meg a természetes táplálkozási modell és miért van erre szükség? A választ a ma élő természeti népek és a fejlődő-fejlett társadalmakban élő emberek egészségügyi állapotának összehasonlításával kaphatjuk meg. Az egészségügyi állapotra vonatkozó statisztikai adatokból tudjuk, hogy a „modern társadalmakban” élő emberek gyakorta ún. civilizációs betegségekben szenvednek: magas vérnyomásuk van, cukorbeteg, túlsúlyosak és elhízottak, allergiás-asztmás légúti betegségeik vannak, fájdalomtól elcsigázottak a reumatológia betegségek miatt, gyakorta rákos folyamatok indulnak meg szervezetünkben, szív és érrendszeri betegségeik mindennaposak, változatos kórképeket mutató idegrendszeri betegségek jellemzőek, meddőségi zavarokkal küszködnek nem beszélve az úgynevezett autoimmun betegségekről (Cordain et al., 2000; Mojibian et al., 2006; Invernizzi et al., 2009; Hadjivassiliou et al., 2002; Mowat, 2003). Az érem másik oldalán lévő természeti népeknél ezek a betegségek soha semmilyen formában nem jelennek meg (Lindenberg et al., 1997). Hogyan lehetséges ez? – kérdezheti az Olvasó. Ugyanolyan génállománnyal rendelkező ma élő emberek egy része állandóan beteg – mely betegségek megjelenése progresszív növekedést mutat –, a ma élő emberek másik részénél pedig a fenti betegségek még nyomokban sem jelennek meg. Ez a tény a civilizációs betegségek genetikai elmélete ellen szól. A fenti gondolatmenet úgy folytatható, hogy a civilizációs betegségek fő okozója a civilizált életmód, melyen belül a táplálkozási szokások számítanak a legfőbb patológiai faktornak, míg a többi állandóan hangoztatott tényező alárendelt szerepet játszik a civilizációs betegségek kialakulásában és annak fenntartásában.

Összességében tehát megállapíthatjuk, hogy a modernkori tudomány dietetikai elméletei helyett a természeti népek táplálkozási modellje tekinthető normatívnak, hiszen az az evolúciós fejlődés jól bevált és kipróbált modellje (Cordain, 2000 Dec).

Mikroökonómiai törvény kiterjesztése a normatív táplálkozási modellre

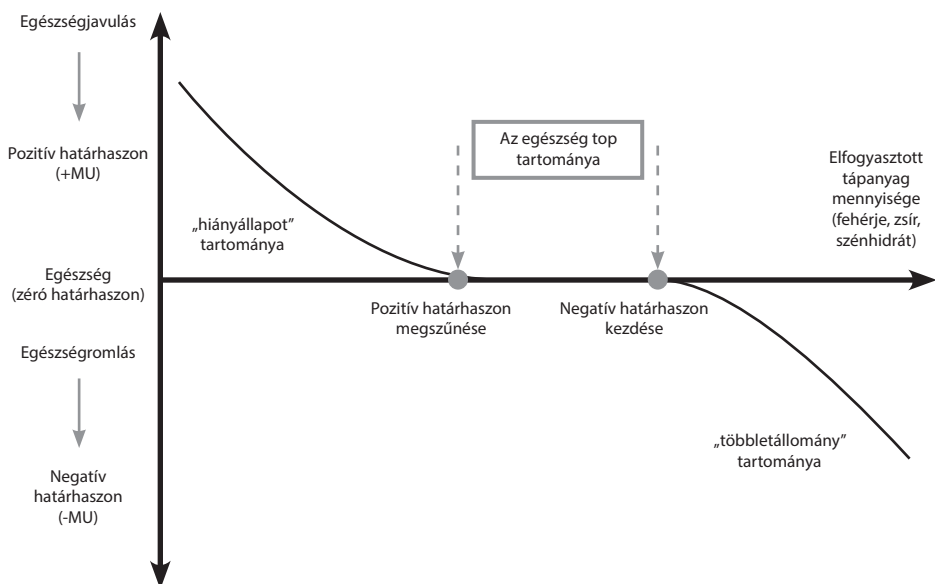
A mikroökonómiában a fogyasztás – elméletről szóló részben ismeretes egy olyan törvény, amely a fogyasztói hasznosságot és határhasznosságot mutatja be. Ezt a törvényt Gossen I. törvényének nevezzük, ami azt mondja ki, hogy valamely termékből (pl.: tápanyag), minél több áll rendelkezésre, annál kisebb mértékben növeli a fogyasztó összhaszon-szintjét, sőt nagy mennyiségben már nem haszonnövelő, hanem haszoncsökkentő hatásával kell számolnunk (Schumann, 1998). Az 1. ábrán az ember számára fontos tápanyagok általános összhaszon görbéje (TU) tanulmányozható. Az általános törvényszerűség az, hogy a különböző tápanyagokból (fehérje, zsír, szénhidrát) egy táplálék komponens hiánya („hiányállapot”) ugyanúgy egészségromlást eredményez, mint egy táplálék összetevő többletbevitel („többletállapot”). A civilizált társadalmakban általában a fehérje- és zsírhányos táplálkozás mellett a szénhidrát-többlet bevitel okozhat egészségügyi problémákat. Természetesen a hiányállapotok és a többletbevitel tartománya között létezik egy olyan viszonylag széles egészséges sáv, melyen belül ugyan megszűnik az összhaszon emelkedése, de még nem következik be az összhaszon csökkenése. Hogy az egészséges top- tartományon belül milyen mennyiségű táplálék összetevőkre van szükség, a természeti népek táplálkozási modellje lehet az irányadó az előző alfejezetben leírt tények miatt.



1. ábra: A tápanyagok összhaszon görbéje (TU-görbe)

Forrás: Jaminet, 2012 módosítva

A 2. ábrán a tápanyagok ún. határhaszongörbéje (MU) tanulmányozható. Ebből jól látható, hogy valamely tápanyag hiányakor annak bevitele javítja az egészségi állapotot, többletállapot esetén viszont az egészség rohamos romlásával kell számolni a bekövetkező „toxikus hatás” miatt.



2. ábra: A tápanyagok határhaszon görbéje (MU görbe)

Forrás: Jaminet, 2012 módosított

A ma élő természeti népek táplálkozási modellje

A ma élő, kőkorszaki életmódot folytató (vadászó- gyűjtögető), nem civilizált népek táplálkozási szokásait legbehatóbban Loren Cordain és munkatársai (2000) tanulmányozták, melynek összefoglaló eredményei a 2. táblázatban láthatók. A táblázatban 187 népcsoport szerepel, melyeket táplálkozási mód szerint három kategóriába lehetett besorolni: az elsőbe a túlnyomórészt állati eredetű táplálékot, a másodikba a többségében állati eredetű táplálékot és a harmadikba a többségében növényi eredetű táplálékot fogyasztók kerültek. Az egyes élelmiszerek beltartalmi értékeiben meglévő nagy különbségek miatt az elemzést a táplálékok energiabevitelének figyelembevételével végezték.

A vizsgálatok eredményei a következőkben foglalhatók össze (Jaminet, 2012):

2. táblázat: A ma élő néhány természeti nép energia bevitelének megoszlása az állati és növényi eredetű táplálékokból (187 népcsoport)

Természeti népek száma	Állati eredetű táplálék energia (%)	Növényi eredetű táplálék energia (%)	Állat/növényi eredetű táplálék energia hányados
46	85	15	5,67
133	65	35	1,86
8	35	65	0,54
Átlag (n=187)	70	30	2,33

Forrás: Cordain et al., 2000 March

A vizsgált vadászó- gyűjtögető népcsoportok 25%-ánál az összes energiabevitel minimum 85%-a húsból, halból és tojásból áll, de vannak olyan népcsoportok (Numamiut (Alaska), Eszkimó (Grönland)) melyeknél ez a szám a 96- 99%-ot is kiteszi. Ezeknél a természeti népeknél az állati eredetű táplálékból származó energiabevitel hatszorosa a növényi eredetű energia-bevitelhez képest.

A vizsgált népcsoportok 71%-nál az energiabevitel legalább 65%-a származik húsból, halból és tojásból, ami a jelentős fehérjebevitel mellett tetemes zsír bevitelt is jelent. Ennél a csoportnál az összes energiabevitel közel kétszeresét az állati eredetű táplálékok adják.

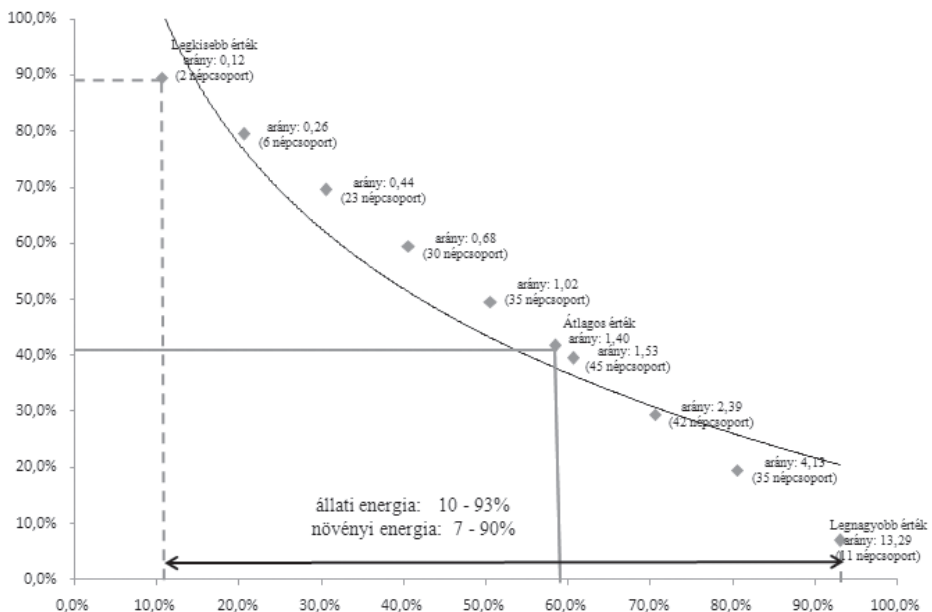
Az evolucionista táplálkozást folytató népeknél abszolút kisebbségben vannak (4%) azok, akik összes energiabevitelének kb. 60-65%-a növényi eredetű táplálékokból származik. Mellékesen megemlíthető, hogy vegetáriánus vadászó-gyűjtögető törzs nem létezik.

A 187 természeti népcsoport a bevitt táplálék energiának 70%-át állati és 30%-át növényi eredetű táplálékokból fedezi. A ma élő természeti népek (229 természeti népcsoport) táplálékosztási modelljét figyelembe véve elkészíthető az állati és növényi eredetű energia helyettesíthetőségét leíró fogyasztási görbe (3. ábra az 1. mellékletből). Az ábrából jól látható, hogy a természetes táplálékosztási modellben az állati eredetű energia aránya átlagosan 55-60 %-ot is eléri, miközben a jelenlegi táplálékosztási ajánlásokban ez legfeljebb 30-40 %. A túlnyomórészt állati eredetű (zsíros hús, hal, tojás) tápanyagbevitel mellett a szervezetben a zsírokból képződő zsírsavak (nagyon alacsony szénhidrátbevitel mellett a máj által termelt ketontestek (aceton, acetecetsav, β -hydroxi-vajsav)) szolgálnak fő energiaforrással. Ez a „zsírsav üzemmód” – extrém esetben „ketogén üzemmód” az emberi anyagcsere ősi és természetes állapotának tekinthető. A máj speciális működésének következtében a fehérjéket felépítő aminosavakból, a zsírokat felépítő glicerinből „glükoneogenezis” (cukorképződés) útján a szervezet képes szénhidrátokat felépíteni. Ez azt jelenti, hogy az alacsony vagy relatív alacsony szénhidrátbevitel mellett szőlőcukor hiánnyal nem kell számolni.

A civilizált társadalmakra jellemző gabona-és cukorszénhidrátokban bőséges táplálkozás (neolit táplálkozási modell) mellett a szervezet egy olyan „szénhidrát üzemmódban” működik, amely lényegében egy „toxikus” szénhidrát többletes állapot.

A problémát nem a „szénhidrát üzemmód” jelenti, hanem az, hogy a szervezet a folyamatosan nagy mennyiségben rendelkezésre álló szénhidrátokat nem képes anyagcserezavar (cukorbetegség, metabolikus szindróma stb.) nélkül kezelni, mert néhány évezred alatt az anyagcsere nem tudott az ilyen típusú szénhidrátbőségekhez alkalmazkodni.

Az ábra láttán joggal kérdezheti az Olvasó: Melyik „anyagcsere üzemmód” mellett képes a szervezet egészségesen működni? A természeti népek tápanyag-energia közömbösségi görbéje (3. ábra) ismeretében a válasz egyszerű: mind a két anyagcsere állapot biztosítja az egészség fenntartását, hiszen a természeti népek körében a zömében zsírsavakból illetve a zömében szénhidrátokból történő energianyerés egyaránt előfordul (Nestle, 1999). A kitavai pápuák – a minimális halfogyasztást nem számítva – vegetáriánusoknak tekinthetők (2. melléklet). A napi összes energia-bevitel 70 %-át ugyanis szénhidrátokból fedezik, az állati és növényi eredetű táplálékok aránya 5:95-höz. A tápanyagokat az édesburgonya, zöldségek, gyümölcsök és a viszonylag nagy mennyiségben fogyasztott kókuszdió képezik (Lindenberg et al., 1997).

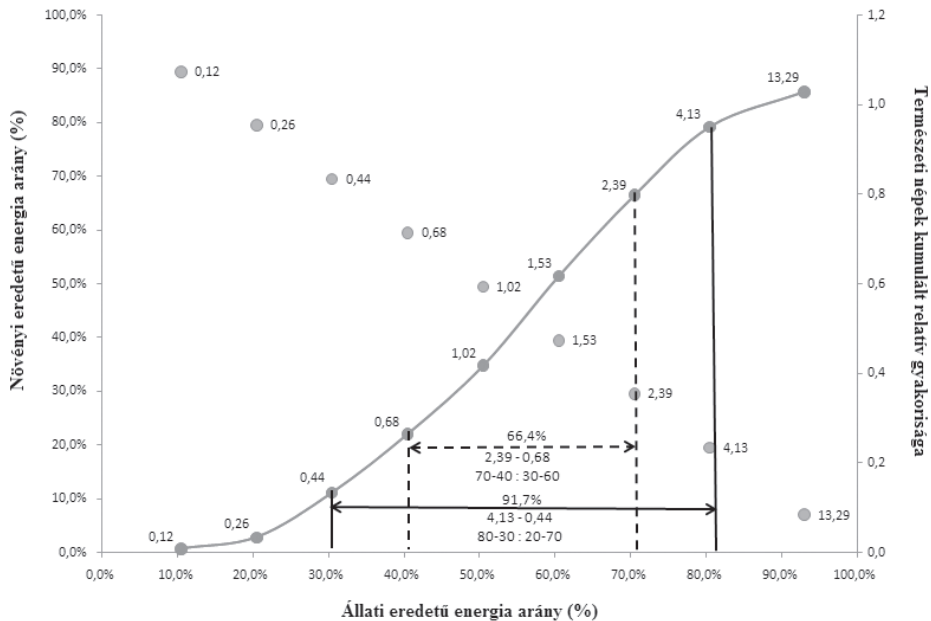


3. ábra: A tápanyagok helyettesíthetősége fogyasztási görbe mentén a ma élő természeti (civilizálatlan) népeknél

Forrás: saját szerkesztés, 2014

Első látásra a természeti népeknél ritkábban előforduló nagy mennyiségű növényi eredetű energiabevitel-szokás teljesen megegyezik a neolit táplálkozási móddal. A valóságban azonban óriási különbség van a kettő között. A civilizált társadalmakra jellemző szénhidrátból táplálkozás elsősorban gabonaalapú (búza, kukorica, rizs, stb.) és sok keményítőben gazdag élelmiszer fogyasztásával jár (nemesített burgonya). További problémát jelent, hogy a modern ember sok tejet és tejterméket valamint „üres kalóriának” nevezhető cukrokat, édességeket is napi rendszerességgel fogyaszt. A természeti népek ezzel szemben a szénhidrátokat tartalmazó zöldségeket és gyümölcsöket részesítik előnyben és soha nem fogyasztanak tejterméket, gabonaféléket és nagy mennyiségű keményítőt tartalmazó nemesített gumókat, nem beszélve az édességekről.

A különbségek tárgyalásakor nem hagyhatunk figyelmen kívül egy további fontos tényt sem. A gyűjtögető természeti népeknél az élelmiszerek „beszerzése” napi hosszú órákat igénylő, fizikailag kimerítő tevékenység. Ez egyfelől jelentős nagyságú kalóriát elégető folyamat, másfelől a gyűjtögetés sikertelensége esetén mindennapos vagy akár többnapos rövidebb- hosszabb böjttel jár. A sok kalóriát felemésztő fizikai tevékenység és böjtölés időszakában a test zsírraktárai mobilizálódnak, amelyek a túlélést úgy biztosítják, hogy „zsírsav ill. ketogén üzemmódba” kapcsol át a szervezet. Ez azt jelenti, hogy a zömmel növényi eredetű energiabevitelt preferáló „kőkorszaki népek” szervezetében is bizonyos esetekben (éhezés a száraz évszakban) alapvetően a ketontestek biztosítják a napi energiafelhasználás jó részét. Mellékesen megemlíthető, hogy a szervezet szénhidrát raktárai egy napig sem elegendőek, míg zsírraktárai hosszú időn keresztül képesek biztosítani a túlélést. Úgy tűnik, hogy a zsírok vonatkozásában az evolúciónak és a természetnek egészen más a „véleménye”, mint a modernkori dietetikának. A ma élő természeti népek táplálkozási jellegzetességeik elemzése során még „finomabb képet” kaphatunk, ha a „táplálkozási szokások” kumulált relatív gyakorisági görbéjét megszerkesztjük (4. ábra). A grafikon jól mutatja, hogy a kőkorszaki népek kétharmadánál (66 %) – a környezetben fellelhető változatos táplálékforrásokhoz jól alkalmazkodva – az állati és a növényi eredetű energiaforrások széles spektrumú helyettesíthetőségi lehetőségeivel találkozunk. Ebben a vizsgált sáv szélességben az állati-növényi eredetű energiaforrások aránya 70:30 %-tól 40:60 %-ig terjednek. Még „meglepőbb eredményt” kapunk, ha a görbe teljes „releváns” szakaszát vesszük górcső alá. Ez azt mutatja, hogy a természeti népek több mint 90 %-a a 80:20 % és a 30:70 % állati-növényi eredetű energia-arány közötti kombináció szerint táplálkoznak a mindennapokban. A vadászó-gyűjtögető népek táplálkozási szokásait leíró kumulált relatív gyakorisági görbe ismeretében lebonthatjuk azt a ma elterjedt mítoszt, miszerint az egészséget garantáló evolucionista táplálkozás a „sok hús sok zsír” vagy „sok zsír” napi bevitelével jellemezhető.



4. ábra: A természeti népek táplálkozási szokásait leíró kumulált relatív gyakorisági görbe

Forrás: Szendi, 2013 nyomán; saját ábra (2014)

A táplálkozási piramis neolit és evolucionista modellje

Az egészség megőrzéséhez szükséges dietetikusok által javasolt táplálkozási piramis „neolit” modelljét az 5. ábrán tanulmányozhatjuk.

A népesség által jól ismert étkezési ajánlásokat a modern, egészségtudatos táplálkozás alappilléreinek tekintik. Ez a táplálkozási piramis azt sugallja, hogy az összetett szénhidrátokban gazdag élelmiszerek (kenyér, tésztafélék stb.) képeznek a tápanyagbevitel bázisát, a napi táplálkozásunkban már sokkal kevesebb zöldségre van szükség, de viszonylag nagyobb mennyiségű gyümölcs napi fogyasztása is elengedhetetlen az egészség fenntartásához. A neolit modell preferálja a tejtermékek napi fogyasztását, de óvatosságra int a fehérjefogyasztással (hús, hal, tojás) kapcsolatban. Kifejezetten csekély mennyiséget javasol a zsírfélésegekből és az édességekből (Popp, 1993; Pirllet, 1992).



5. ábra: A táplálkozási piramis „neolit” modellje

Forrás: Hegyi, 1999 módosítva (2014)



6. ábra: A táplálkozási piramis evolucionalista modellje

Forrás: Szendi, 2009; módosítva (2014)

A táplálkozási piramis „paleolit” modelljéről a 6. ábra ad áttekintést, melyből kiderül, hogy az emberi szervezet energiaforgalmában a zsír sokkal nagyobb szerepet játszik, mint a neolit modellben. A paleolit módon táplálkozó ma is élő

emberek átlagosan a napi energiaforgalmuk kb. 65 %-át húsfélékből és zsírból biztosítják (Jaminet, 2012). Ebben a táplálkozási modellben igen fontos szerepet játszanak a zöldségfélék illetve azok szénhidrát-tartalma. Érdekes, hogy a gyümölcsök elfogyasztott mennyiségének az energiaforgalomban kisebb szerepe van. Úgy tűnik, hogy a természet a gyümölcsöket csak a szezonális időszakban és rövid ideig biztosítja mintegy „jutalomként” az emberi szervezet számára. Feltűnő továbbá, hogy ez a normatívnak tekinthető modell egyáltalán nem tartalmaz gabonaféléket, magas keményítőtartalmú genetikailag agyonmanipulált élelmiszereket, tejtermékeket, hüvelyeseket és édességeket.

Összefoglaló

Az egészségtudatos táplálkozás témaköre korunkban felértékelődött, hiszen a civilizációs betegségek „járványszerű” méreteket öltenek. A tanulmány közgazdasági szemléletben kísérli meg bemutatni a gyógyító diéták civilizációs betegségekkel folytatott sikertelen harcát. A sikertelenség legfőbb okaként azt jelöli meg, hogy a mai dietetikai megközelítések nem a természetes táplálkozási modellből indulnak ki, hanem a nemzetgazdaságokban megtermelt táplálékjóságok mennyiségéből, amelyeknek piacot kell találni. Ez természetesen azt is jelenti, hogy figyelmen kívül marad a beteg ember szervezetének igénye. A fentiek eredményeképpen az összetett, gabonaeredetű szénhidrátok viszonylag nagymennyiségű fogyasztását ajánlják, és ezt tekintik az emberi szervezet energiaforgalmában a legfontosabb tényezőnek.

A tanulmány foglalkozik továbbá azzal, hogy beazonosítsa az ún. természetes táplálkozási modellt. Itt abból indul ki, hogy genetikailag a túlélést biztosító modell csak az evolúció, a természetes fejlődés derivátuma lehet és a modell nem képezhető le az ún. tudományos tézisek segítségével. Ennek az az oka, hogy az evolúció folyamán olyan sok tényező szimultán együtthatásával kell számolnunk, melynek lekövetése a tudományos vizsgálat szimplifikált eszköztárával lehetetlen.

A tanulmány követi a közgazdaságtan normatív szemléletmódját. Korunkban csak a ma élő természeti népek nem szenvednek civilizációs betegségekben, miközben a civilizált társadalmakban a népesség 80%-a beteg, 15%-a cukorbeteg, 40%-a allergiás, a meddőségi problémák a lakosság 40%-át érintik, a szív-érrendszeri betegségek az összes halálok 55%-át adják és hihetetlen mértékben megnőtt az autoimmun betegségekben szenvedők száma. A fenti okok miatt az evolúcionista táplálkozási modell tekinthető etalonnak. Feltétlenül el kell oszlatni azt a tévhitet, miszerint a természeti népek rövid ideig élnek. A közel 240 ma élő természeti nép vizsgálatának összesített adatai szerint a csecsemő- és gyermekhalandóságot kiiktatva – melynek okai alapvetően nem táplálkozási hanem higiéniai és baleseti eredetűek –, az átlagéletkor 68-76 év között van (Tóth, 2013).

A tanulmány rávilágít arra is, hogy az evolúcionista táplálkozási modellben az állati és növényi eredetű energia egymással gyakorlatilag tetszőlegesen helyettesíthető (3. ábra) egészségkárosodás nélkül. A bőséges gabonaalapú és cukoreredetű szénhidrátbevitel – ami a civilizált társadalmakra jellemző – súlyos civilizált betegségek kialakulásához vezet, miközben az emberi szervezet a természetes állati és növényi eredetű táplálékforrások mellett akár „zsírsav” akár „szénhidrát üzemmódban” zavartalanul és betegségektől mentesen működik.

A tanulmányból leképezhető konklúziók ismeretében összefoglalva megállapítható, hogy az egészségtudatos táplálkozás bevezetése a mindennapokban, közgazdasági értelemben nagyon nehéz. Egyfelől ez a táplálkozási mód nemcsak nagyobb odafigyelést (körültekintőbb alapanyag-beszerzés, egyes konyhatechnikai módszerek elsajátítása stb.), hanem a háztartási budgetből többlet kiadást is jelent. Másfelől a modernkor szénhidrátjait (gabonafélék, burgonya, cukorrépa stb.) előállító vállalkozások és a modernkori diétetika erős lobbitevékenysége erősen fékezi a termékpiacokon és a médián keresztül a társadalom tagjainak az egészséges táplálkozásra való áttérését.

Irodalom

- Anton Wald – Alois Scheucher – Josef Scheipl: *Zeitbilder von der Urgeschichte bis zum Mittelalter*. Österreicher Bundesverlag Schb. GmbH & Co. KG, Wien 2010
- Alford, B.B., Blankenship, A.C., Hagen, R.D.: *The effects of variations in carbohydrate, protein and fat content of the diet upon weight loss, blood values and nutrient intake of adult obese women*. Journal of the American Dietetic Association, 1999, 90. 534-540.
- Atkins, Robert C.: *Dr Atkins' New Diet Revolution*. New York, 2002, Quill.
- Augustin, M. – Schmiedel, V.: *Praxisleitfaden Naturheilkunde. Methoden, Diagnostik, Therapieverfahren in Synopsen*. 2., neu bearbeitete Auflage. 1994. Jungjohann Verlagsgesellschaft GmbH, Neckarsulm, Stuttgart
- Brand-Miller, J.C., Holt, S.H. et al: *Glycemic index and obesity*. American Journal of Clinical Nutrition, 2002. July, 76(81). 281-285.
- Cordain, L., Miller, J.B., Eaton, S.B., Mann, N.: *Macronutrient estimations in hunter-gatherer diets*. American Journal of Clinical Nutrition, 2000, Dec; 72 (6.) 1589-1592.
- Cordain, L; Eaton, SB; Miller, JB; Mann, N; Hill, K: *The paradoxical nature of hunter-gatherer diets: meat-based, yet non-atherogenic*. Eur J Clin Nutr, 2002, 56 (1): 142-152.
- Cordain L. et al: *Plant-animal subsistence ratios and macronutrient energy estimations in worldwide hunter-gatherer diets*. The American Journal of Clinical Nutrition 2000 Mar, 71(3):682-692.
- Cordain L., Melby CL., Hamamoto AE., O'Neil S., Cornier MA., Barakat HA., Israel RG., Hill JO.: *Influence of moderate chronic wine consumption on insulin sensitivity and other correlates of syndrome x in moderately obese women*. Metabolism 2000, 49. 1473-1478.

- Gray JP. *A corrected ethnographic atlas World Cultures* 1999, 10, 24-85. Murdock GP, *Ethnographic atlas: a summary Ethnology* 1967; 6:109-236.
- Hadjivassilion M., Grünewald RA., Davies-Jones GA.: *Gluten sensitivity as a neurological illness*. *Neurology*. 2002 May; 72(5.) 560-563.
- Hegyí Gabriella et al: *Természetes gyógymódok*, Komplementer Meliana K.u.K. Kiadó, 1999. 466.pp.
- Invernizzi P., Gershwin ME.: *The genetics of human autoimmune disease*. *Journal Autoimmun* . 2009 Nov-Dec; 33(3-4.) 290-299.
- Lindenberg S., Berntorp E., Nilson-Ehle P., Terént A., Vessby B.: *Age relations of cardiovascular risk factors in a traditional Melanesien Society: the Kitava Study*. *Am J Clin Nutrition* 1997, Oct; 66(4.) 845-852.
- McCullough, M.L., Feskanish.,D. et al.: *Adherence to the Dietary Guidelines for Americans and risk of major chronic disease in men*. *American Journal of Clinical Nutrition*, 2000 Nov; 72(5). 1223-1231.
- Mojibian M., Chakir H., MacFarlane AJ., Lefebvre DE., Webb JR., Touchie C., Karsh J., Crookshank JA., Scott FW.: *Immune reactivity to a glb1 homologue in a highly wheat-sensitive patient with type 1 diabetes and celiac disease*. *Diabetes care*. 2006 May; 29(5.) 1108-1110.
- Mowat AM.: *Anatomical basis of tolerance and immunity to intestinal antigens*. *Nat. Rev. Immunol*. 2003 Apr; 3(4.) 331-341.
- Nestle, M.: *Animal v. plant foods in human diets and health: Is the historical record unequivocal? Proceedings of the Nutrition Society*, 1999, May; 58 (2.) 211-218.
- Paul Jaminet – Shon-Ching Jaminet: *Perfect Health Diet*, First published by Scribner, a Division of Simon & Schuster, Inc. 2012.
- Pirlet, K.: *Zum Problem der Vollwerternährung*. *Erfahrungsheilkunde* 5. 1992, 345-356.
- Pitchford, Paul. *Healing with Whole Foods*. North Atlantic Books, 2002
- Popp, F.A.: *Die Botschaft der Nahrung*. Fischer alternativ. 1993
- Rodler Imre: *Kalória- és tápanyagtáblázat*. Medicina Könyvkiadó Zrt. Budapest, 2008.
- Sarver, D.B. – Wadden, T.A.: *The treatment of obesity: what's new, waht's recommended*. *Journal of Women's Health and Gender Based Medicine*, 1999, May; 8(4) 483-493.
- Schumann, J.: *Grundzüge der mikroökonomischen Theorie*. Auflage Springer-Verlag Berlin Heidelberg 1992.
- Somer, Elizabeth: *Food and Mood: The Complete Guide to Eating Well and Feeling Your Best*. New York, 1999, Henry Holt
- Sturm,R., Wells, K.B.: *Does obesity contribute as much to morbidity as poverty or smoking?* *Public Health*, 2001 Mai, 115(3). 229-235.
- Szendi Gábor: *Paleolit táplálkozás. A nyugati életmód és civilizációs betegségek* Jaffa Kiadó, 2009, 320.pp.

Szendi Gábor: *Félreértések a paleóban*. <http://www.tenyek-tevHITEK.hu/felreertesek-a-paleo.korul.htm> (2013.12.12.) 1-3.

Tóth Csaba: http://www.nyugat.hu/paleolit_megoldas (2013.10.17.)

1. melléklet: A ma élő természeti népek állati és növényi eredetű táplálék összetétele (energiában kifejezve)

Természeti népek száma	Állati eredetű táplálék energia (%)	Növényi eredetű táplálék energia (%)	Állati és növényi eredetű táplálék energia arány
2	10,5	89,5	0,12
6	20,5	79,5	0,26
23	30,5	69,5	0,44
30	40,5	59,5	0,68
35	50,5	49,5	1,02
45	60,5	39,5	1,53
42	70,5	29,5	2,39
35	80,5	19,5	4,13
11	93	7	13,29
Összesen: 229	58,3	41,7	1,40

Forrás: Gray, 1967; Szendi, 2013

2. melléklet: A kitavai pápuák napi átlagos étrendje

Táplálék megnevezése	Napi adag (g)	Fehérje (g)	Zsír (g)	Szénhidrát (g)	Fehérje (kcal)	Zsír (kcal)	Szénhidrát (kcal)	Energia összesen (kcal)	Energia (%)
Yam taró, édesburgonya	1200	25	2	300	100	18	1200	1318	62
Zöldségek	200	5	-	14	20	-	56	76	3
Gyümölcs	400	3	-	50	12	-	200	212	10
Kókuszdió	110	4	43	7	16	387	28	431	20
Hal	85	17	4	-	68	36	-	104	5 ^x
Összesen	1995	54	49	371	216 (10%)	441 (21%)	1484 (69%)	2141 (100%)	100

^x 5:95 állati:növényi eredetű táplálék

Forrás: Lindenberg et al., 1997