

# Ajinomoto bantu kurangkan krisis makanan

Sebagai persediaan memelihara, melindungi sumber-sumber planet demi generasi akan datang

**FENOMENA** penduduk dunia dilihat bertambah dengan cepat, namun ia dikatakan tidak selari dengan kadar kecukupan makanan.

Angka terbaharu yang dikeluarkan oleh Pertubuhan Bangsa-Bangsa Bersatu (PBB) pada tahun 2017 menyaksikan penduduk dunia mencecah kira-kira 7.6 bilion dan dijangka akan mencapai 9.8 bilion menjelang tahun 2050.

Untuk menyedekahkan keperluan bagi penduduk seramai itu, pengeluaran makanan perlu meningkat sebanyak 60 peratus berbanding tahun 2005-2007.

Namun, sungguh malang kerana hakikatnya, jumlah tanah pertanian tersedia di seluruh dunia telah mencapai tahap mendatar dan dijangka berkurangan pada masa depan. Sebab utamanya ialah penurunan kualiti tanah, tanah pertanian terbiar dan perubahan iklim.

Akibatnya, pelbagai organisasi antarabangsa seperti PBB telah mengalihkan perhatian mereka kepada krisis makanan sebagai isu penting yang dihadapi oleh planet kita.

Sebagai sebuah syarikat makanan dan Sains Amino bersifat global, Ajinomoto Co beresa bertanggungjawab untuk menjadi sebahagian daripada penyelesaian masalah krisis makanan.

Menurut kenyataan media syarikat itu, antara yang diusahakan adalah melalui penggunaan sepenuhnya dan juga memanfaatkan semula sumber semula

## ■ Pengurusan Sumber Kitaran Bio



jadi secara berhemat.

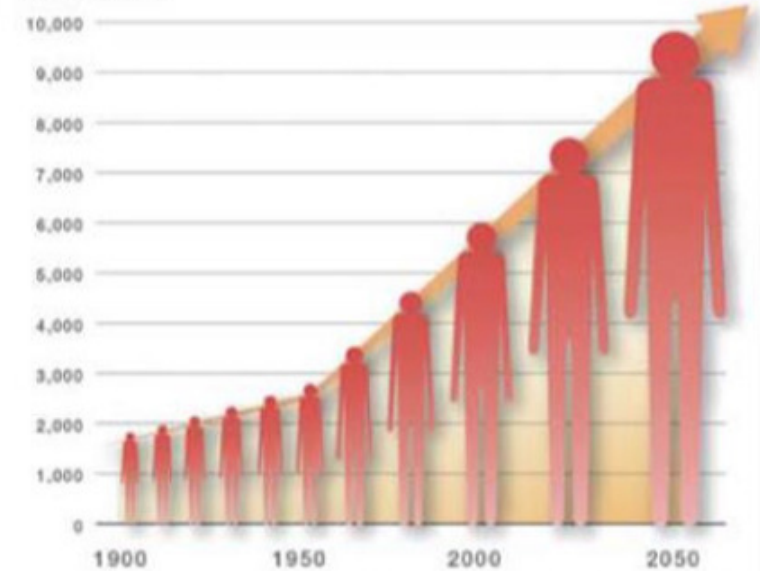
"Kami berusaha untuk mengelakkan pembaziran sebaik mungkin dengan mempertimbangkan setiap produk bersama yang dihasilkan di kilang-kilang

kami sebagai bahan sumber berpotensi untuk produk lain.

"Sebagai contoh, produk utama kami iaitu perencah umami dibuat menggunakan asid amino yang ditapai

## ■ Penduduk Dunia Sedang Bertambah

(penduduk: juta)



Dihaskan berdasarkan data daripada Prospek Penduduk Dunia

Eat Well, Live Well.

**Aji**  
AJINOMOTO

PENGURUSAN  
Sumber Kitaran Bio.

daripada molases tebu, jagung dan kanji ubi kayu yang mana produk bersama daripada proses ini dikembalikan terus ke ladang tanaman sebagai baja. Ia sekali gus memelihara kitaran bio yang sihat dan mengelakkan pembaziran," kata kenyataan itu.

Di samping itu, Ajinomoto sedang mengkaji secara teliti potensi untuk mendapatkan asid amino daripada sumber organik alternatif.

Pendekatan itu sebagai persediaan sepenuhnya untuk memelihara dan melindungi sumber-sumber planet yang bernilai demi generasi akan datang.