

# Palmový olej

Stránka - 25 dubna, 2016

**Palmový olej je získáván lisováním z plodů palmy olejné (*Elaeis guineensis*). Díky vysokému výnosu, nízkým nákladům a velmi pestré škále průmyslového využití se původně africká plodina rozšířila téměř do všech tropických zemí s dostatkem srážek. Rozsáhlé plantáže však rapidně přibývají na úkor deštných pralesů a jejich obyvatel, čímž dochází k ubývání biodiverzity a uvolňování stále většího množství skleníkových plynů do atmosféry.**

## Mnohostranné využití

Z palmy olejné se získávají dva typy olejů s odlišnými vlastnostmi: olej palmový a palmojádrový. I díky tomu začaly tyto oleje postupně nahrazovat živočišný a jiné rostlinné oleje v široké škále produktů.

## Co všechno obsahuje palmový olej?

- surový palmový olej na vaření
- margaríny
- cukrovinky, zmrzliny, slané keksy, polotovary a instantní jídla
- tekuté čisticí prostředky, mýdla, šampóny, zubní pasty
- rtěnky, vosky a laky
- průmyslová maziva
- svíčky
- krmivo pro zvířata
- biopalivo



## Původ

Palma olejná (*Elaeis guineensis*) pochází z oblasti tropických deštných pralesů Západní Afriky, tedy hlavně z oblasti dnešních států Kamerun, Pobřeží slonoviny, Ghana, Libérie, Nigérie, Sierra Leone, Togo a rovníkové části Angoly a Konga.

Zpracovávání palmových plodů na výrobu jedlého oleje je v Africe praktikováno už po tisíce let a získaný výrazně zbarvený a aromatický olej je základní přísadou mnoha tradičních západoafrických pokrmů. Tradiční postup je jednoduchý, ale zdoluhavý a neefektivní.

Během 15. - 17. století byly palmové plody přivezeny do Ameriky a odtamtud na Dálný Východ. V roce 1902 byla díky německým investicím v Kamerunu objevena vysoce produktivní odrůda palmy olejné, která je používána dodnes. V roce 1910 byl palmový olej z této odrůdy představen v Malajsii. V jihovýchodní Asii, daleko od oblasti svého původu, se intenzivně pěstuje již 30 let a má tam i nejvyšší výnosnost.



## Složení

Palmový olej je bohatý na karotenoidy, pigmenty zodpovědné za jeho tmavě červenou barvu. Hlavní složkou jeho glyceridů je nasycená mastná kyselina palmitová, které olej vděčí za své fyzikální vlastnosti, především tepelnou stabilitu – je to jak viskózní polotuhý (dokonce i v tropickém prostředí), tak i tuhý tuk (v mírném klimatickém pásmu). Jedním z důvodů, proč se palmový olej přidává do kosmetických výrobků, jako jsou například krémy a šampony, je jeho obsah beta karotenu, vitamínu E a dalších.

Jakožto vysoce výnosný zdroj jedlého i technického oleje je dnes palma olejná pěstována jako plantážová plodina ve většině tropických zemí s vysokými dešťovými srážkami (minimum 1 600 mm/rok) v oblastech do 10° zeměpisné šířky od rovníku. Plody palmy rostou v trsech o hmotnosti mezi 10 a 40 kg. Každý plod, vážící mezi 6 a 20 g, je tvořen vnější slupkou (exokarpem), dužinou (mesokarpem) obsahující palmový olej ve vlákních, a semenem složeným z tvrdé slupky (endokarpu) a jádra, které samo obsahuje olej (odlišný od palmového oleje a připomínající olej kokosový).

## Vysoká produktivita, ale...

Překotný rozvoj palmového průmyslu je kromě nízkých nákladů a rozmanitého využití palmového oleje motivován také jeho velkým výnosem. Ten, měřený jako množství oleje na hektar za rok, je mnohem větší než u jiných rostlinných olejů, zatímco náklady jsou nižší – především díky levnější pracovní síle v zemích, kde se palma olejná pěstuje.



Dnešní vysoce výnosné odrůdy mohou za ideálních klimatických podmínek a při dobrém managementu vyprodukovat více než 20 tun trsů/hektar/rok, přičemž samotný palmový olej představuje plných 25 % z tohoto objemu, tj. až 5 tun oleje/hektar/rok. To výrazně přesahuje výnos z jakýchkoliv jiných olejnatých plodin. Takovéto produktivity je však málokdy v praxi dosahováno.

Větší výnosnost palmy olejné je však relativní a závisí na časovém měřítku. V mírném pásmu jsou většinou bohaté půdy, kde lze pěstovat plodiny dlouhou dobu, zatímco palma olejná se oproti tomu většinou pěstuje na chudých půdách nebo rašeliništích. Z takové půdy během 20 až 60 let naprosto vyčerpá jak živiny, tak i podzemní vodu, v důsledku čehož se palmové plantáže přemění na neúrodnou step bez jakékoli funkce a možnosti dalšího využití. Jeden hektar intenzivně pěstované palmy olejné sice může mít několikanásobně větší výnos, nicméně jen po krátkou dobu asi 15 let, kdy rostlina plodí nejvíce - naproti tomu řepku nebo slunečnici lze na živinově bohatých půdách mírného pásma využívat i stovky let, takže tyto plodiny budou mít výnos v dlouhodobé perspektivě mnohem větší.

Tropické deštné pralesy jsou navíc sice menší než lesy mírného pásma, ale žije v nich mnohonásobně větší počet živočišných a rostlinných druhů a jsou důležitější i pro ekologii celého ekosystému Země.

### **Kde se palmy olejné pěstují dnes?**

Od 70. let 20. století si zvyšující se poptávka po rostlinných olejích vynutila přesunout pěstování palm olejných na rozlehlé plantáže. Ty se staly jedněmi z nejrychleji rostoucích plantáží monokultur v tropické Africe, Asii, Pacifiku, Latinské Americe a v Karibiku.

Většina tohoto plantážového rozvoje probíhá v Indonésii a Malajsii - už v roce 2000 se na území pouze těchto dvou států nacházela více než polovina globálních palmových plantáží (tehdy 9,7 milionů hektarů). V roce 2013 činila celková produkce palmového oleje 56,2 milionů tun. Mezi největší producenty palmového oleje patří Indonésie, Malajsie, Thajsko, Kolumbie, Nigérie, Papua Nová Guinea a Ekvádor (v tomto pořadí).

### **Nejpopulárnější rostlinný olej, ale...**

Za posledních asi deset let se celosvětová produkce palmového oleje zdvojnásobila. Do roku 2000 tvořil palmový olej 40 % veškeré globální produkce rostlinných olejů (FAO 2002), a byl tak nejvytříbenějším a nejobchodovanějším rostlinným olejem na světě. V roce 2006 se procento zvýšilo na 65 % (zdroj: FAO).

Očekává se, že se světová poptávka po palmovém oleji do roku 2020 ještě znovu zdvojnásobí. Zakládají se tak nové plantáže a ty staré jsou rozšiřovány na území Indonésie, Malajsie a jiných asijských států, stejně tak jako v Africe či v zemích Latinské Ameriky. Bohužel však k jejich rozšiřování dochází na úkor původních deštných pralesů a s ním i na úkor nepřeberné škály rostlinných a živočišných druhů. Mnohdy unikátních a také ohrožených.

Za posledních 30 let vzrostla průměrná spotřeba palmového oleje na jednoho člověka na planetě mnohem rychleji než spotřeba jakékoliv jiné potraviny. Jedním z důvodů je ekonomický růst, především v zemích jako Čína a Indie, takže více spotřebitelů si může rostlinné oleje dovést nakupovat.

### **Zdroje:**

Koalice proti palmovému oleji  
Organizace pro výživu a zemědělství (FAO)





© Greenpeace / Daniel Beltrá