

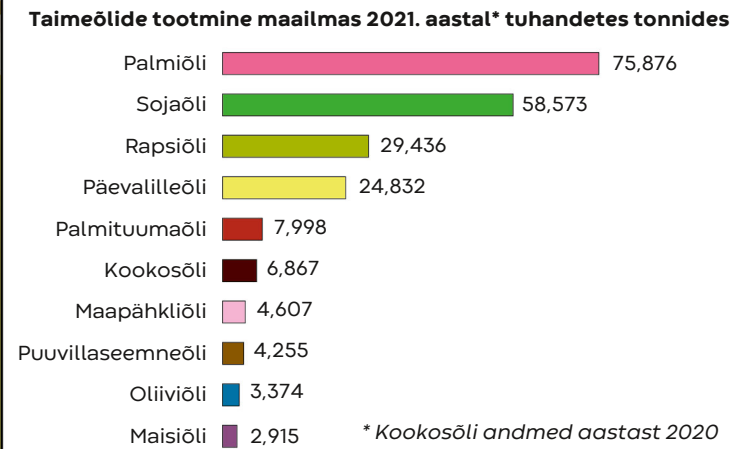
Maailma taimeõlid

Õlikultuuride all on ligi kolmandik (umbes 37%) kogu maakera haritavast maast ja inimkond tarbib aasta-aastalt ühe enam taimeõli. Toetamaks kasvavat nõudlust, suurendatakse õlitaime kasvatamist. See omakorda kiirendab elurikkuse vähenemise tempot ja kliimamuutusi. Ükski õli saamiseks kasvatatav taimeliik pole oma olemuselt keskkonnale kahjulik. Õlikultuuri keskkonnamõju määrab see, kuidas taimi kasvatatakse, müüakse ja tarbitakse. Siinselt kaardilt saame ülevaate, millised taimeõlid on eri riikides kõige populaarsemad.



SOJAÕLI

Rohekas/kollakas taimeõli, mida saadakse purustatud sojaõõsemnetest. Kasutatakse peamiselt toiduvalmistamisel: praadides, margariini ja grillkastmeid valmistades, küpsetades jne. See on tervislik toode, kuna temas leidub rohkesti tähtsaid oomega-3- ja oomega-6-rasvhappeid. Suur pluss on ka fosfolipiidi **letsitiini** sisaldus: see on tähtis rakumembraanide ja närvirakkude koostisosa. Letsitiini kasutatakse ka meditsiinis. Sojaõli kasutatakse ka teistes tööstusharudes, näiteks, seebi, kosmeetika, värvide ja keskkonnahoidlike pestitsiidide tootmisel. Suurem osa jäägist läheb loomasöödaks. Kasvatatakse peamiselt Põhja- ja Lõuna-Ameerikas.



TARBIJATE VALIK TAIMEÕLIDE HULGAST



RAPSIÕLI

Tavaliselt on rafineeritud, see vähendab räasumist hapniku tõttu. Õilil on neutraalne maitse, seepärast saab tarvitada mitmeti (salatid, praadimine, küpsetamine jne). Talub kuni 160-kraadist kuumutamist. Rapsiõlis on väga vähe ebatervislikke küllastunud rasvhappeid (6%), aga leidub kolme tüüpi oomega-rasvhappeid, sealhulgas väga tähtsat oomega-3-rasvhapet. Rapsi kasvatatakse ulatuslikult Kanadas, Hiinas ja Euroopas. See on ainus õlitaim, mis kasvab põhjamaistes tingimustes.



PALMIÕLI

Pressitakse õlipalmi (*Elaeis guineensis*) kääritatud viljalihast. Seda kasutatakse toiduaine- ja kosmeetikatööstuses ja biokütusena. Rafineeritud kujul leidub tuhandetes toodetes. Palmiõli on põhiline paljudes Aafrika riikides, kus seda kasutatakse praadimiseks, toiduvalmistamiseks ja traditsiooniliste roogade maitsestamiseks. Palmiõli on ainus taimeõli, kus küllastunud ja küllastumata rasvhappeid on pooleks.

PÄEVALILLEÕLI

Päevalilleõli on Venemaal, Ukrainas ja Kesk-Aasias üks olulisemaid taimeõlilisid, millel on suur majanduslik tähtsus. Toiduvalmistamisel kasutatakse seda praadimiseks ja salatikastmena. Sellest toodetakse (hüdroomimise teel) margariini ja toidurasvu. Kasutatakse ka konservide tootmisel, seebi valmistamisel ning värvi- ja lakitööstuses. Päevalilleõli sisaldab mitmesugustes salvides. Sageli kasutatakse veerelaagrite ja täppispukside määrimiseks.



Õlitaime kasvatamisel 2021. a andmetel

Mais (maisiõli)	205 870 016 ha	Ameerika Ühendriigid, Hiina, Brasiilia
Sojauba (sojaõli)	129 523 964 ha	Ameerika Ühendriigid, Brasiilia, Argentina
Raps (rapsiõli)	36 773 580 ha	Kanada, Hiina, Euroopa
Puuvill (puuvillaseemneõli)	32 876 370 ha	Ameerika Ühendriigid, India, Hiina
Maapähkel (maapähkliõli)	32 720 960 ha	India, Hiina, Ameerika Ühendriigid
Päevalill (päevalilleõli)	29 531 998 ha	Venemaa, Ukraina, Euroopa
Õlipalm (palmiõli, palmituumaõli)	28 909 789 ha	Indoneesia, Malaisia, Lääne-Aafrika
Kookospalm (kookosõli)	11 307 699 ha	Kagu-Aasia, Vaikse ookeani saared, Aafrika, Lõuna-Ameerika
Oliivipuu (oliiviõli)	10 338 179 ha	Euroopa, Kanada, Hiina

PALMITUUMAÕLI

Õlipalmi seemnetest pressitud valge või helekollane taimeõli. Sisaldab küllastunud rasvasid rohkem kui palmiõli (> 80%). Kasutatakse tööstuslikul küpsetamisel, kuna ta on odav, aga ka toiduaine- ja seebitööstuses, kosmeetikas ning biokütusena.

Et kasvatada õlipalme, hävitatakse Malaisias ja Indoneesias troopilisi metsi (Indoneesias on juba hävinud üle 75%). Nii on kadunud suur hulk orangutanide looduslikest elupaikadest



KOOKOSÕLI

Taimeõli, mida saadakse kookospähkli kuivatatud tuumadest. Laialdaselt kasutatakse kokanduses, kosmeetikas (niisutajana), meditsiinis ja kergetööstuses. Kookosõli ja dietanoolamiini reageerimisel saadakse kookosamiid-DEA, üks kõige laiemalt kasutatavaid pindaktiivseid aineid, mis tekitab pesuvahusid ja muudab selle püsivamaks. Õli on tahkena valge värvusega ja vedelana värvitu. Hoida tuleb pimedas kohas, sest see sulab temperatuuril 25 °C. Toodetakse kõige rohkem Indoneesias ja Filipiinidel.

- Allikad:
- Exploring the future of vegetable oils <https://portals.iucn.org/library/node/51451>
 - Food data Central, <https://fdc.nal.usda.gov>
 - National Nutrient Database, United States Department of Agriculture
 - Food and Agriculture Organization of the United Nations, <https://faostat.fao.org>