

Храната на бъдещето

Автор(и): Нора Иванова, Редактор Растителна Защита /РЗ/

Дата: 23.10.2018 Брой: 10/2018



През последното десетилетие освен бързия растеж на населението на планетата се наблюдава и значително нарастване на връзката между храненето и здравето. Засилва се интересът към т.н. функционални храни, които освен задоволяването на основните хранителни потребности имат и положителни ефекти върху здравния статус на хората.

Все повече навлизат в употреба различни хранителни добавки, подобряващи хранителната стойност на месото. Но наред с разпространените през последните години в качеството си на биологично активни хранителни добавки при храненето на човека и животните, като например синьо-зелените водорасли от вида *Spirulina platensis*, се увеличава и търсенето на алтернативни източници на протеини.

Какво има за вечеря?

Всички данни сочат, че насекомите ще се превърнат в храната на бъдещето. Според учените, около 1900 вида насекоми като скакалци, шурци, какавиди на копринена пеперуда и ларви на молци в цял свят могат да бъдат годни за консумация, защото са богати на висококачествени протеини.

И докато в държави като Тайланд, Мексико, Уганда е съвсем в реда на нещата вечерята да е съставена предимно от насекоми, то в Европа и Америка все още се изпитва определено смущение дори само при вида на хрупкавите шурци или скакалци. Промяната на хранителния режим на европейца не е краткосрочно решение с неясни цели, а добре премислена стратегия, зад която седят международни организации, концерни, стартъпове, хранителната промишленост, гастрономията и законодателните органи, които дефинират рамките на новите хранителни навици. Често в своите доклади за нарастващото население, Организацията по прехрана и земеделие изтъква преимуществата на насекомите като безопасен и евтин начин за здравословно хранене. А голяма част от световните инвеститори се насочват към компании за отглеждане на насекоми за изхранване на животни.

Ексцентрично или стандартно меню за животни и хора

Брашното от насекоми се произвежда като се събират и сушат ларви от насекомото *Hermetica illucens*, които се хранят с биоразградими отпадъци. Преработените насекоми се явяват добра алтернатива на неустойчиви или ресурсно интензивни съставки като рибното брашно, рибно масло, соята, използвани най-често в развъдниците за риба. През 2013 г. реномираният изследователски институт за биологично земеделие (FiBL) заедно с швейцарският концерн COOP стартира глобален проект за производството на брашно от мухи (*Hermetica illucens*) за фураж. Интересът към тази инвестиция расте, защото през последните години цената на рибното брашно значително увеличи стойността си. На световните пазари в Китай и Южна Африка брашното от насекоми официално и без административни пречки се използва масово. В същото време в САЩ и Европа регулаторните органи още са в процес на изследване такъв тип хранене.

Правилата на двата континента не допускат да се използват насекоми в животинските фуражи – причината са опасенията около храненето на добитъка с преработени животински протеини.

Въпреки всичко ЕС работи усилено в насока приемане на законодателство и развитие на производство на храна от насекоми. Доказателство за това е проектът PROteINSECT, занимаващ се с изграждането на

платформа в Европа за използване на протеини от насекоми в храна за животни в краткосрочен план и като пряк компонент за човешката храна в дългосрочен план.

В Северна Америка напредъкът е по-бърз – там канадската компания "Ентера" (Enterra) вече получи одобрение да продава своето брашно от насекоми (*Hermetica illucens*) за хранене на пъстървови риби в САЩ и на домашни птици и диви птици в зоопарковете в Канада. Възрастното насекомо *Hermetica illucens* е посевместно разпространено в целия свят, то не е вредител и също така не е вектор на болести. Ларвите на насекомото се хранят с разлагаща се органична материя. В канадската компания процесът на хранене и размножаване на насекомите се извършва при контролирани условия. След 14-дневен цикъл на хранене, ларвите се събират и преработват в съставки за хранене на животни или органичен натурален тор, богат на хранителни вещества и полезна микробна среда.

В бъдеще понятието за традиционна храна все повече ще бъде изместено от необходимостта да се задоволява бързо и качествено нарастващия по обем пазар. Вкусовите навици на отделните индивиди ще бъдат жертвани за сметка на разрастващата се нова индустрия, за която бръмбарите, гъсениците и мухите ще се превърнат в задължителна добавка към менюто на милиарди хора по света.