

Mâncarea Viitorului

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

Дата: 23.10.2018 Брой: 10/2018



În ultimul deceniu, pe lângă creșterea rapidă a populației planetei, s-a observat o creștere semnificativă a conexiunii dintre nutriție și sănătate. Interesul pentru așa-numitele alimente funcționale, care, pe lângă satisfacerea nevoilor nutriționale de bază, au și efecte pozitive asupra stării de sănătate a oamenilor, este în creștere.

Diverse suplimente alimentare care îmbunătățesc valoarea nutritivă a cărnii sunt din ce în ce mai des utilizate. Cu toate acestea, alături de cele care s-au răspândit în ultimii ani ca aditivi alimentari biologic activi în nutriția umană și animală, cum ar fi algele albastre-verzi ale speciei *Spirulina platensis*, crește și cererea de surse alternative de proteine.

Ce este la cină?

Toate datele indică faptul că insectele vor deveni mâncarea viitorului. Potrivit oamenilor de știință, în jur de 1.900 de specii de insecte, cum ar fi lăcustele, greierii, pupele viermelui de mătase și larvele moliilor din întreaga lume, ar putea fi potrivite pentru consum, deoarece sunt bogate în proteine de înaltă calitate.

Și în timp ce în țări precum Thailanda, Mexic și Uganda este perfect normal ca cina să fie compusă în principal din insecte, în Europa și America există încă un anumit disconfort chiar și la simpla vedere a greierilor crocanți sau a lăcustelor. Schimbarea dietei europenilor nu este o soluție pe termen scurt cu obiective neclare, ci o strategie bine gândită, susținută de organizații internaționale, corporații, start-up-uri, industria alimentară, gastronomie și organe legislative care definesc cadrul noilor obiceiuri alimentare. În rapoartele sale privind populația în creștere, Organizația pentru Alimentație și Agricultură subliniază adesea avantajele insectelor ca modalitate sigură și ieftină de a asigura o nutriție sănătoasă. O mare proporție a investitorilor globali se îndreaptă către companiile care cresc insecte pentru hrana animalelor.

Meniu excentric sau standard pentru animale și oameni

Făina de insecte este produsă prin colectarea și uscarea larvelor insectei *Hermetica illucens*, care sunt hrănite cu deșeuri biodegradabile. Insectele procesate reprezintă o alternativă bună la ingrediente nesustenabile sau cu consum intens de resurse, cum ar fi făina de pește, uleiul de pește și soia, cele mai des utilizate în fermele piscicole. În 2013, renumitul Institut de Cercetare pentru Agricultură Ecologică (FiBL), împreună cu corporația elvețiană COOP, a lansat un proiect global pentru producerea de făină de muște (*Hermetica illucens*) pentru nutreț. Interesul pentru această investiție este în creștere deoarece în ultimii ani prețul făinii de pește a crescut semnificativ. Pe piețele mondiale din China și Africa de Sud, făina de insecte este utilizată oficial și pe scară largă fără obstacole administrative. În același timp, în SUA și Europa autoritățile de reglementare sunt încă în procesul de examinare a acestui tip de hrănire.

Regulile de pe cele două continente nu permit utilizarea insectelor în hrana animalelor – motivul fiind preocupările legate de hrănirea animalelor cu proteine animale procesate.

În ciuda tuturor acestora, UE lucrează intens pentru adoptarea de legislație și dezvoltarea producției de alimente din insecte. Dovadă este proiectul PROteINSECT, care se ocupă de construirea unei platforme în Europa pentru utilizarea proteinelor din insecte în hrana animalelor pe termen scurt și ca componentă directă a alimentației umane pe termen lung.

În America de Nord, progresul este mai rapid – acolo compania canadiană "Enterra" a primit deja aprobarea pentru a-și vinde făina de insecte (*Hermetica illucens*) pentru hrănirea speciilor de păstrăv în SUA și pentru hrănirea păsărilor domestice și sălbatice din grădinile zoologice din Canada. Insectadul *Hermetica illucens* este răspândită în întreaga lume, nu este un dăunător și nu este nici vector de boli. Larvele insectei se hrănesc cu materie organică în descompunere. În compania canadiană, procesul de hrănire și reproducere a insectelor este efectuat în condiții controlate. După un ciclu de hrănire de 14 zile, larvele sunt colectate și procesate în ingrediente pentru hrana animalelor sau în îngrășământ natural organic bogat în nutrienți și un mediu microbial benefic.

În viitor, conceptul de alimentație tradițională va fi din ce în ce mai mult înlocuit de nevoia de a satisface rapid și eficient piața în rapidă expansiune. Obiceiurile gustative ale indivizilor vor fi sacrificate în favoarea unei noi industrii în creștere, pentru care gândacii, omizile și muștele vor deveni un adaos esențial la meniul a miliarde de oameni din întreaga lume.