

未来的食物

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

Дата: 23.10.2018 Брой: 10/2018



在过去十年中，除了全球人口的快速增长，营养与健康之间的联系也显著增强。人们对所谓的“功能性食品”兴趣日益浓厚，这类食品除了满足基本营养需求外，还对人们的健康状况产生积极影响。

各种用于改善肉类营养价值的食品补充剂正日益普及。然而，除了近年来在人类和动物营养中作为生物活性食品添加剂广泛使用的物种，如钝顶螺旋藻等蓝绿藻之外，对替代蛋白质来源的需求也在不断增加。

晚餐吃什么？

所有数据都表明，昆虫将成为未来的食物。科学家认为，全球约有1900种昆虫可能适合食用，例如蚱蜢、蟋蟀、蚕蛹和蛾幼虫，因为它们富含优质蛋白质。

尽管在泰国、墨西哥和乌干达等国家，晚餐主要以昆虫为主食是完全正常的，但在欧洲和美洲，即使只是看到酥脆的蟋蟀或蚱蜢，人们仍会感到某种不适。改变欧洲人的饮食习惯并非一个目标不明的短期解决方案，而是一项经过深思熟虑的战略，得到了国际组织、企业、初创公司、食品工业、餐饮业以及界定新饮食习惯框架的立法机构的支持。联合国粮农组织在其关于人口增长的报告中也经常强调昆虫作为确保健康营养的安全且廉价方式的优势。全球很大一部分投资者正转向饲养昆虫用于动物饲料的公司。

特立独行还是标准菜单——面向动物与人类

昆虫粉是通过收集并干燥黑水虻幼虫制成的，这些幼虫以可生物降解的废物为食。经过加工的昆虫是鱼粉、鱼油和大豆等不可持续或资源密集型成分的良好替代品，这些成分目前最常用于养鱼场。2013年，著名的瑞士有机农业研究所与瑞士COOP公司合作，启动了一个全球性的黑水虻虫粉饲料生产项目。近年来，由于鱼粉价格大幅上涨，对此项投资的兴趣与日俱增。在中国和南非的世界市场上，昆虫粉已被正式且广泛使用，没有行政障碍。与此同时，美国和欧洲的监管机构仍在审查此类饲料。

两大洲的法规目前不允许在动物饲料中使用昆虫——原因是担心用加工动物蛋白喂养牲畜可能带来问题。

尽管如此，欧盟正在加紧努力，通过立法并发展昆虫食品生产。PROteINSECT项目就是证明，该项目致力于在欧洲建立一个平台，短期目标是将昆虫蛋白用于动物饲料，长期目标则是将其作为人类食品的直接成分。

北美进展更快——加拿大的“Enterra”公司已获准在美国销售其黑水虻虫粉用于喂养鳟鱼种类，并在加拿大用于喂养动物园的家禽和野生鸟类。黑水虻成虫遍布全球，不是害虫，也不是疾病传播媒介。其幼虫以腐烂的有机物为食。在这家加拿大公司，昆虫的喂养和繁殖过程均在受控条件下进行。经过14天的喂养周期后，幼虫被收集并加工成动物饲料成分，或加工成富含营养和有益微生物环境的有机天然肥料。

未来，传统食物的概念将日益被快速高效满足急剧扩张的市场需求所取代。个人的口味习惯将让位于一个不断增长的新兴产业，对于这个产业而言，甲虫、毛虫和苍蝇将成为全球数十亿人菜单上的重要补充。