

Będą dodawać owady ukradkiem do obecnej żywności?

21 października 2023

W owadach mogą występować np. związki bioaktywne, które nie są wytwarzane przez organizm człowieka – zauważa Radosław Bogusz z SGGW, badacz jakości żywności produkowanej z owadów. I dodaje, że owady postrzegane są u nas na razie negatywnie – „jako potencjalne zagrożenie, a nie źródło pożywienia”.



Unia Europejska na początku 2023 r. wydała decyzje dotyczące rozszerzenia listy dopuszczonych do spożycia owadów oraz produktów z ich udziałem. Już w 2021 r. za w pełni bezpieczne do spożycia Agencja Unii Europejskiej ds. Bezpieczeństwa Żywności uznała suszone larwy mącznika młynarka, później listę poszerzono o szarańczę wędrowną, a w lutym 2023 roku o świerszcza domowego.

Radosław Bogusz, doktorant Szkoły Doktorskiej SGGW oraz Instytutu Nauk o Żywności SGGW, prowadzi badania nad jakością żywności produkowanej z owadów. Jak ocenia, decyzjom UE dotyczącym rozszerzenia listy dopuszczonych do spożycia owadów oraz produktów z ich udziałem, towarzyszyła w Polsce negatywna narracja, „co tylko nasilało obawy Polaków przed koniecznością

włączenia owadów do ich codziennej diety”.

Tymczasem zdaniem naukowca, cytowanego na stronach internetowych SGGW, „owady mogą stanowić zrównoważone, alternatywne źródło białka i tłuszczu w naszej diecie”. Dodatkowo – jak podkreślił „nie powinniśmy zapominać o związkach bioaktywnych, które kojarzone są głównie z owocami i warzywami, a mogą występować również w owadach”. „Związki bioaktywne nie są wytwarzane przez organizm człowieka, a więc muszą być dostarczane wraz z pożywieniem” – tłumaczy Bogusz. „Ich rolą jest przykładowo ochrona komórek i tkanek przed niekorzystnym działaniem wolnych rodników, które przyczyniają się do powstawania różnych jednostek chorobowych czy znacznie przyspieszają procesy starzenia się skóry”.

Jego zdaniem zainteresowanie produktami na bazie owadów jadalnych jest względnie małe, na co wpływ mają czynniki kulturowe. „Owady na ogół postrzegane są negatywnie, kojarzą się bardziej z potencjalnym zagrożeniem, a nie źródłem pożywienia w naszej codziennej diecie” – zauważył naukowiec. Dlatego – jego zdaniem – „wyzwaniem jest sprawienie, aby owady były bardziej akceptowalne przez konsumentów”. „Możliwe jest to poprzez wprowadzenie ich do receptury powszechnie znanych i lubianych produktów w formie zmielonej albo wzbogacenie takiego produktu w dany składnik, jak białko czy wspomniane wcześniej związki bioaktywne” – podkreślił Radosław Bogusz.

Zaznaczył, że „zanim jednak taki składnik znajdzie zastosowanie w produkcji żywności, potrzebne są liczne badania”. „Niezależnie, czy jest to żywność na bazie owadów, czy też tradycyjna, musi ona spełniać szereg wymagań związanych z bezpieczeństwem, ale i jej jakością. Krótko mówiąc, każda żywność musi być bezpieczna” – podkreślił badacz. Dopiero w dalszej kolejności „powinna spełniać oczekiwania dzisiejszych konsumentów” – mówi badacz, cytowany na stronie SGGW. „Spełnienie tych wymagań jest możliwe dzięki różnym analizom laboratoryjnym, wśród których wymienić należy badania dotyczące jakości mikrobiologicznej czy wartości

odżywczej”.

Bogusz prowadzi badania, między innymi w ramach stażu naukowego sfinansowanego ze środków Własnego Funduszu Stypendialnego SGGW. Owady badał m.in. w Turcji na Uniwersytecie Technologicznym w Izmirze.

Owady uznawane są za nową żywność, która może zostać wprowadzona do obrotu na rynku w UE tylko wówczas, gdy uzyska stosowne zezwolenie Komisji Europejskiej i zostanie włączona do unijnego wykazu dozwolonej nowej żywności. Etykietowanie żywności z dodatkiem owadów określają unijne przepisy mówiące o tym, że informacja o ich obecności musi się znaleźć na opakowaniu produktu. Spożywanie owadów to entomofagia. W Polsce i Europie to wciąż nieodkryty kierunek kulinarny.

Zdjęcie: [ivabalk](#) (CC0)

Źródło: NaukawPolsce.pl