

Belgiskie gofry z owadzym tłuszczem zamiast masła

21 kwietnia 2020

Być może już wkrótce belgijskie gofry staną się bardziej przyjazne dla środowiska. A wszystko za sprawą naukowców z Uniwersytetu w Gandawie, którzy eksperymentują z tłuszczem z larw owadów i zastępują nim część masła w gofrach, ciastkach i ciastach. Jak podkreślają, to lepsze rozwiązanie niż wykorzystanie nabiału.

Najpierw larwy lwinkowatych, owadów z rzędu muchówek, są umieszczane w naczyniu z wodą. Potem miksuje się je blenderem, a na koniec papka trafia do wirówki, która oddziela tłuszcz.

Podczas eksperymentów przygotowywano 3 wersje każdego z produktów: 1) normalną, zawierającą wyłącznie masło, 2) taką, w której 1/4 masła zastąpiono tłuszczem owadzym i 3) wersję zawierającą pół na pół masła i tłuszczu owadziego. Wszystkie 3 wersje serwowano panelowi sędziów i pytano, czy potrafią wyczuć różnicę.

Ciasto z 1/4 tłuszczu lwinkowatych (ang. black soldier fly larvae fat, BSF LF) przeszło testy: panel nie zauważył, że wykorzystano coś innego niż masło. W przypadku gofrów sędziowie nie zauważyli obecności tłuszczu larw nawet wtedy, gdy zastąpiono nim połowę masła. Co ważne, w porównaniu do wersji maślanej, tekstura i kolor prawie nie uległy zmianie.

„Ślad ekologiczny owadów jest o wiele mniejszy, w porównaniu do zwierzęcych źródeł pokarmu [zajmują one mniejszy obszar czy wykazują większą efektywność przetwarzania pokarmu]. Poza tym możemy hodować w Europie dużą liczbę owadów, co dodatkowo zmniejsza wpływ środowiskowy transportu (tłuszcz palmowy jest importowany spoza Europy)” – wyjaśnia Daylan Tzompa-Sosa.

Naukowcy zwracają też uwagę na prozdrowotne właściwości

tłuszczu z owadów. „Tłuszcz owadzi jest innym typem tłuszczu niż masło. Zawiera kwas laurynowy, który [...] jest lepiej trawiony niż masło. Poza tym kwas ten ma właściwości antybakteryjne, antydrobnoustrojowe i przeciwgrzybiczne”.

Czy wkrótce będzie można kupić produkty z tłuszczem owadów w sklepie? „To możliwe. Ze względu na produkcję na małą skalę, obecnie cena jest nadal za wysoka. Musimy [też] przeprowadzić badania konsumenckie na szerszą skalę. Produkty z owadów, takie jak burgery, na razie nie okazały się wielkim sukcesem. Produkty piekarnicze mają [jednak] większe szanse na docenienie, bo owady stanowią jedynie zastępnik tłuszczu” – podsumowuje Joachim Schouteten.

Ze szczegółowymi wynikami badań można się zapoznać na łamach pisma [„Food Quality and Preference”](#).

Autorstwo: Anna Błońska

Na podstawie: Ugent.be

Źródło: KopalniaWiedzy.pl