

Mięso komórkowe – tak, owady – niekoniecznie

13 marca 2025

O ile owady jako jedzenie są dalekie od akceptacji przez Polaków, to znacznie więcej osób skusiłoby się, by spróbować tzw. mięsa komórkowego – wynika z badań naukowców z Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu, którzy sprawdzili akceptację społeczną obu rozwiązań.



W obliczu rosnącego zapotrzebowania na żywność i wyzwań związanych z hodowlą zwierząt, coraz częściej proponuje się alternatywne źródła białka w diecie, takie jak owady i mięso produkowane poza organizmem, czyli tzw. mięso in vitro. Owady są bogate w białko i powszechnie stosowane jako żywność w wielu kulturach, a ich pozyskiwanie jest mniej obciążające dla środowiska. Mięso komórkowe pozyskuje się bez uboju zwierząt, w przewidywalnych, kontrolowanych warunkach, a docelowe linie produkcyjne mają być konkurencyjne pod względem śladu węglowego i wodnego w porównaniu do tradycyjnej hodowli zwierząt.

Jednak obie propozycje budzą liczne kontrowersje, które mogą wpływać na akceptację społeczną tych rozwiązań. Jak kształtuje

się ona wśród Polaków – sprawdzili badacze z Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu. Wyniki opublikowano na łamach czasopism „European Food Research Technology” oraz „Nutrients”.

Jak poinformowali PAP autorzy badania, w przeprowadzonej analizie wzięło udział ponad 1,5 tys. osób. Ponad połowa (54 proc.) respondentów zadeklarowała gotowość do zakupu mięsa hodowanego komórkowo, podczas gdy jedynie 28 proc. wykazało podobną chęć wobec produktów zawierających owady. „Akceptacja mięsa komórkowego była relatywnie wysoka, zwłaszcza biorąc pod uwagę fakt, że produkty tego typu nie zostały jeszcze wprowadzone na rynek europejski” – skomentowała dla PAP Dominika Sikora, doktorantka Zakładu Medycyny Środowiskowej.

Badaczy interesowały główne powody akceptacji i odrzucenia owadów i mięsa komórkowego w diecie. W przypadku tego drugiego główne obawy dotyczyły względów bezpieczeństwa – wskazało je zarówno 49 proc. przeciwników takiej żywności, jak i 39 proc. jej zwolenników.

„Powinno być to wskazówką dla regulatorów, wprowadzających w przyszłości takie mięso na rynki. Nawet jeżeli Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności dokona szczegółowej analizy takiego mięsa pod różnym względem, konieczne będzie odpowiednie, przejrzyste i zrozumiałe zakomunikowanie tego konsumentom. Podobnie jak wyjaśnienie samego procesu produkcyjnego. To ważne, bo przecież nowe produkty naturalnie budzą niepewność i obawy. Sama autoryzacja nie wystarczy – kluczowy jest transparentny dialog z konsumentami” – wyjaśniła Dominika Sikora.

Głównym powodem braku akceptacji owadów jako jedzenia było uczucie wstrętu. Według badaczy nie było to zaskakujące, ponieważ owady w naszej kulturze nie mają tradycji spożycia, a wielu osobom kojarzą się wyłącznie – choć niesłusznie – ze szkodnikami. Jak zaznaczają, wiele produktów zawiera nie całe owady, a jedynie ich białko, co może wzbogacać ich wartość odżywczą i zmniejszać uczucie obrzydzenia u konsumenta.

„Wiele produktów może być wzbogaconych białkiem owadźm, np. makarony, batoniki, pieczywo, wypieki czy odżywki dla sportowców. W takiej formie ich spożycie może być łatwiejsze do zaakceptowania i jednocześnie przynosić korzyści żywieniowe” – tłumaczy Sikora.

Kto byłby skłonny już teraz sięgnąć po mięso komórkowe lub żywność zawierającą owady? Według przeprowadzonych badań częściej są to kobiety, osoby do 40. roku życia oraz ludzie otwarci na nowe doświadczenia i świadomi wpływu hodowli zwierząt na środowisko. W przypadku mięsa komórkowego większą akceptację wykazywały osoby jedzące mięso niż wegetarianie i weganie. Jeśli chodzi o owady – aż 75 proc. badanych, którzy je akceptowali, wskazało, że ich główną motywacją do spróbowania byłaby ciekawość i chęć eksperymentowania. Nie wiadomo jednak, czy przełożyłoby się to na stałe włączenie ich do diety, czy jedynie sporadyczną degustację.

„Historia pokazuje, że dieta człowieka nieustannie ewoluowała – od zbieractwa i łowiectwa, przez rolnictwo, aż po nowoczesne technologie produkcji. To, co dziś wydaje się egzotyczne lub budzi wątpliwości, może w przyszłości stać się codziennością – tak jak kiedyś ziemniaki, pomidory czy sushi” – podsumowała Sikora.

Autorstwo: PAP

Ilustracja: WolneMedia.net (CC0)

Źródło: NaukawPolsce.pl