

Robaki i owady w naszym pożywieniu

9 lutego 2025

Od jutra, tj. od 10 lutego UE zezwoli na stosowanie proszku z mącznika mącznego – poddanego działaniu promieni UV – ukrytego w pieczywie, makaronie i przekąskach! UE mówi TAK chlebowi z robakami i makaronowi z owadami.

Przygotujmy się! Od 10 lutego nasz codzienny chleb, makaron lub ser mogą zawierać nowy składnik – do 4% proszku z mącznika mącznego. Komisja Europejska chwali je jako zrównoważone źródło białka, ale wielu obywateli zadaje sobie pytanie: dlaczego nagle musimy jeść tak wiele owadów?

Od larwy do „pożywienia”. Co tak naprawdę kryje się za tym nowym rozporządzeniem? Larwy mącznika są najpierw napromieniowywane światłem UV, a następnie poddawane obróbce cieplnej i przetwarzane na proszek – składnik, który obecnie może być składnikiem wielu produktów spożywczych.

To nie jest wyjątek. UE zatwierdziła już kilka owadów jako „nową żywność” suszone żółte mączniki (2021), szarańczę wędrowną w postaci proszku (2021), świerszcze domowe w różnym przetworzeniu (2022), larwy chrząszcza zbożowego (2023). A wszystko to pod pretekstem zrównoważonego rozwoju. Ale co tak naprawdę się za tym kryje?

Skąd nagle te owady? UE twierdzi, że owady są zrównoważoną alternatywą dla mięsa. Wymagają mniej wody, paszy i produkują mniej CO₂ niż bydło lub świnie. Jednocześnie ceny żywności rosną z powodu rosnących kosztów energii i nowej polityki klimatycznej.

Krytycy zadają sobie jednak pytanie: czy populacja jest stopniowo przestawiana na nową dietę, nie mając żadnego realnego wyboru? Wiele nowych produktów na bazie owadów nie

jest wyraźnie oznakowanych lub pojawiają się w przetworzonej żywności bez wiedzy konsumenta.

Zagrożenie dla zdrowia i alergię

Chociaż Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA) uważa owady za bezpieczne, nadal pozostają pytania bez odpowiedzi:

- alergię krzyżowe: osoby uczulone na skorupiaki mogą również reagować na owady;
- nieznane długotrwałe skutki: owady zawierają chitynę, substancję trudną do strawienia dla ludzi. Długoterminowe skutki zdrowotne nie zostały praktycznie zbadane;
- brak przejrzystości: w wielu produktach mączka z owadów pojawia się pod niepozornymi nazwami, takimi jak „nowe źródło białka” lub „alternatywne białka”.

Zrównoważony rozwój czy wymuszona zmiana diety?

Unia Europejska reklamuje owady jako przyszłość żywności, ale dla wielu obywateli wygląda to raczej na stopniową transformację bez rzeczywistego wyboru. Ponieważ coraz więcej tradycyjnych produktów spożywczych staje się droższych lub trudniej dostępnych ze względu na regulacje prawne, „pełzające” jedzenie na talerzu staje się nową normą.

Pozostaje pytanie, czy jest to rzeczywiście trwałe rozwiązanie, czy też kolejny eksperyment kosztem konsumentów. Ale jedno jest pewne: nowa dieta nadchodzi. Czy tego chcemy, czy nie.

Opracowanie: Zygmunt Białas

Na podstawie: UNCutNews.ch

Źródło: WolneMedia.net