

Unia Europejska zatwierdziła proszek z owadów w żywności

5 lutego 2025

Unia Europejska zatwierdziła stosowanie proszku z mącznika poddanego obróbce UV w produktach spożywczych. Proszek z larw mącznika młynarka (*Tenebrio molitor*) będzie dodawany m.in. do chleba, serów czy makaronów.



Szampany otwiera przede wszystkim francuska firma Nutri'Earth, która otrzymała wyłączne prawa do wprowadzenia tego produktu na rynek UE na okres pięciu lat. Może zacząć już od 10 lutego 2025 roku.

Proszek z larw mącznika młynarka poddany obróbce UV będzie dodawany do chlebów i tym podobnych wypieków, produktów serowych, makaronów, żywności przetworzonej i suplementów diety. Maksymalny udział proszku w produktach to 4 proc. składu.

Jak zapewnia Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), proszek z mącznika przeszedł rygorystyczne testy bezpieczeństwa. Decydenci zaręczają, że produkt jest bogaty w białko, witaminy, minerały i błonnik. Ich zdaniem, mąka z

owadów stanowi pełnowartościową alternatywę dla mięsa, a promieniowanie UV podnosi zawartość witaminy D3 w proszku z mącznika. Przy czym zastrzeżono, że produkt „nie stanowi znaczącego źródła” tej witaminy.

Pojawiają się pewne ostrzeżenia dla alergików. Osoby uczulone na skorupiaki i roztocza kurzu domowego powinny zachować ostrożność, gdyż mogą wystąpić reakcje krzyżowe z białkami owadów. Producenci są zobowiązani do umieszczania wyraźnych ostrzeżeń na etykietach produktów zawierających ten składnik.

To nie pierwszy gatunek owadów, jaki Unia Europejska dopuszcza do spożycia. Wcześniej zatwierdzono m.in. świerszcza domowego (*Acheta domestica*), szarańczę wędrowną (*Locusta migratoria*) czy larwy pleśniakowca lśniącego (*Alphitobius diaperinus*).

Dlaczego Unia Europejska dopuszcza owady do spożycia? Działania UE zgodnie z oficjalną narracją to „strategia” mająca na celu wprowadzić „zrównoważone i alternatywne źródła białka na europejski rynek”. Wszystko oczywiście w imię „walki z globalnym ociepleniem i zmianami klimatu”.

Klimatystom chodzi o to, że hodowla zwierząt jest nieekologiczna, przez co płonie planeta i wszyscy umrzemy. Hodowla owadów jest zaś wystarczająco ekologiczna, bo zużywa się mniej wody i emituje mniej gazów cieplarnianych, co z kolei ma uratować planetę i ludzkość.

Niektórzy twierdzą, że wprowadzanie owadów do diety to jedynie mały krok i część większego planu mającego na celu całkowite wyeliminowanie mięsa czy nabiału z codziennych posiłków. Decydenci oraz organizacje od fejk niusów zapewniają, że tak absolutnie nie jest, że to teoria spiskowa, a mąka z owadów – w opisywanym przypadku poddana dodatkowo promieniowaniu UV – jest tylko dla chętnych, jako alternatywa. Decydenci kategorycznie odrzucają też twierdzenia, jakoby proszek z mącznika czy innych owadów był wciskany ludziom bez ich wiedzy, bowiem Komisja Europejska nakazuje umieszczenie

odpowiedniej adnotacji na etykiecie produktu. A że małym druczkiem, w najmniej widocznym miejscu... kto by się tym przejmował?

Autorstwo: KM

Zdjęcie: [ivabalk](#) (CC0)

Źródło: [NCzas.info](#)