

Насекомите като храна за хората и животни - бъдещи перспективи

(Резюме)

д-р Надя Сергова

Практиката на хранене с насекоми е известна като ентомофагия. Много животни, като паяци, гущери и птици, са ентомофаги, както и много насекоми. В продължение на хилядолетия насекомите са били част от ежедневната храна на много хора по света. (Доклад на Организацията по прехрана и земеделие към ООН).



Интересно е да се отбележи, че 2 милиарда души по света вече включват в храната си насекоми, които са богати на протеини и минерали. Насекомите “много ефикасно” превръщат храната си в месо, което е подходящо за ядене, изтъква организацията. Те преобразуват средно 2 кг храна в 1 кг месо от насекоми, докато едрите бозайници произвеждат 1 кг месо от 8 кг фураж. Засега насекомите, използвани за храна, се събират в природата. Повечето специализирани ферми са обикновено семейни и обслужват пазарни ниши. Механизацията може да увеличи производството на насекоми. Те отдавна се произвеждат във ферми за целите на риболова.

Отглеждането на насекомите във ферми е “един от многото начини за справяне с проблема за сигурността в изхранването на хората и животните”. Насекомите са навсякъде и те се възпроизвеждат бързо. Сравнени с месо от бозайници, птици и риба, протеините им са с високо качество и са “особено важни като хранителна добавка за недохранените деца”.

Насекомите са също богати на мед, желязо, магнезий, манган, фосфор, селен, цинк. Те са и източник на фибри.



Биолози са анализирали хранителната стойност на ядливите насекоми. Някои от тях, като бръмбари, мравки, скакалци и щурци, се доближават до нетлъстото месо и рибата по съдържание на протеини. Що се отнася до вкуса, някои гъсеници в Южна Африка и яйца от мравки в Югоизточна Азия се смятат за деликатес и се продават на висока цена.

Повечето насекоми произвеждат по-малко вредни за околната среда парникови газове.

Организацията по прехрана и земеделие, посочва скакалците, мравките и други представители на насекомите като подценявана и недостатъчно използвана храна за

хора, животни и домашни любимци. Това не значи, че насекомите са непознати като ястия.

Насекомите остават незабелязани за изследователите, които се занимават със земеделие, включително и за Организацията по прехрана и земеделие към ООН. Но консумацията на насекоми не е нищо ново за някои райони в света.

В Тайланд хрупкавите пържени скакалци и бръмбари са популярна храна, а в Африка и Австралия мравките и ларвите на бръмбари са част от ежедневно меню на местните племена.

В литературата са регистрирани над 1 900 вида ядливи насекоми, повечето от които виреят в тропическите страни. Сред най-често консумираните групи са: бръмбари, гъсеници, пчели, оси, мравки, скакалци, щурци, термити, листни въшки, водни кончета и мухи.

Насекомите са здравословна и питателна алтернатива на обичайните храни като пилешкото, свинското, телешкото и дори рибата, се казва в доклада. Отглеждането на насекоми не е земеделска дейност и не изисква земя за разширяване на производството. **Емисиите амоняк, свързани с увеличаващия се брой на насекомите, също са далеч по-ниски от тези, свързани с едрите животни.**

Тъй като са студенокръвни, насекомите са много ефективни при преобразуването на фуража в протеини. Освен това те могат да бъдат изхранвани с органични отпадъци. Събирането и отглеждането на насекоми не изисква специализирани технологии. То не изисква големи бюджетни инвестиции, с него могат да се занимават бедните слоеве на обществото, включително и жените и тези, които нямат земя.

От 2003 г. насам Организацията по прехрана и земеделие се опитва да насърчи консумацията на насекоми в много страни по света. Китай е държавата, където се консумират най-много насекоми, но все още страната не е готова за масовата им консумация.

„Необходим е ясен и подробен стандарт за безопасността на храните, който да прокара път към популяризирането на насекомите като храна“.



Вкусни ли са насекомите? Според събраните мнения определени гъсеници от Южна Америка или яйца на мравки от Югоизточна Азия се смятат за деликатес, а цените им са доста високи. Определящи все пак са човешките възприятия. Ако се адаптират от предубежденията си, хората могат без проблем да консумират насекоми.

Литературен източник: Edible insects - Future prospects for food and feed security, 2013.

www.fao.org/

Горепосочената информация ще бъде публикувана на електронната страница на Българска агенция по безопасност на храните (<http://www.babh.government.bg/bg/Object/highlight/index/>) и Националния фокален център на EFSA (http://focalpointbg.com/index.php?option=com_content&view=article&id=59&Itemid=78&lang=bg) към Центъра за оценка на риска.

19.03.2015г.