

Owady – nie robaki

Do befsztyka, schabowego i piersi kaczki jesteśmy przyzwyczajeni od dzieciństwa. Sushi i kimchi pojawiły się w akceptowalnym przez ogół menu kilkadziesiąt lat temu. Ale chrupiące świerszcze budzą zdziwienie i wątpliwości, nie mówiąc już o usmażonych na chrupko larwach mącznika.

Mniej więcej 23 lata temu brałam udział w projekcie EU oceniającym europejskie Festiwale Nauki. Wiązało się to z odwiedzeniem kilku z nich; w Irlandii pojechaliśmy do małego nadmorskiego miasta na północy kraju. Wizytowaliśmy program dla dzieci „Małe robaki (*bugs*) w dużej torbie (*bag*)” – słuchacze w wieku przedszkolnym. Animator wyjmował z torby kolejne kląceczki z żywymi bezkręgowcami, opowiadał o ich biologii i zawsze proponował chętnym jakiś kontakt ze zwierzęciem. Wziąć do ręki, pogłaskać, powąchać, śledzić ruchy. Dzieci przepychały się do tych działań. Każdy szczęśliwiec otrzymywał nalepkę na sweterek w typie „trzymałem w ręku poczwarkę motyla X”. Na zakończenie padła propozycja zjedzenia grillowanego owada – do tej próby, zakończonej pomyślnie, zgłosiło się tylko troje uczestników.

Piszę o tym epizodzie tak szczegółowo, bo uczy on konieczności osvajania się z nowościami, innowacjami i zjawiskami niezwykłymi. Ostatnio po raz pierwszy zetknęliśmy się z upowszechnieniem wiadomości o konsumpcyjnych walorach owadów, co natychmiast spolaryzowało opinię społeczną. Sprawa nie jest jednoznaczna i prowokuje do określenia wstępnych danych.

W naszej strefie kulturowej, cywilizacyjnej, owadów się nie jada, jada się mięso hodowlanych ssaków. Negatywne skutki takiego wyboru stają się coraz bardziej oczywiste, produkcja tej żywności jest coraz droższa i coraz bardziej zagraża środowisku w skali lokalnej i globalnej.

A przecież istnieją dowody na spożywanie owadów przez ludzi już 7000 lat temu. Dziś za jadalne uznaje się 2300 gatunków. W strefach ludzkiego ubóstwa owady stanowią ważne źródło pożywienia – zbiera się je łatwo i są powszechnie dostępne. (Tym, którzy wzdrągają się na samą myśl o zjadaniu robaków, przypominam: „robaki”, jeszcze lepiej „robale” – to nie są pojęcia rodem z systematyki zwierząt). Chodzi o żywnościowe walory głównie młodocianych form owadów – gąsienic i poczwerek. Za handlowe uznaje się kilka gatunków (świerszcze, pszczoły, jedwabniki, wolek palmowy, mącznik młynarek). W Unii Europejskiej od 2017 roku dopuszczony jest do produkcji żywności mącznik młynarek, szarańcza, świerszcz (w formie suszonej, mrożonek, past). Owady i ich części zatwierdzone są przez Unię Europejską jako dodatek do pokarmu zwierzęcego, w produkcji leków i antybiotyków. W USA i Kanadzie dopuszcza się dodawanie mączki z młynarka do burgerów, proteinowych batonów i chleba. Ponadto z owadów wytwarza się chrupki-przekąski (świerszcze mają podobno smak musztardy z miodem).

Białka i tłuszcze owadów przypominają te, które wchodzą w skład ciał organizmów wyższych. Białka stanowią 40–75% ich suchej masy, zawierając wszystkie niezbędne w żywieniu człowieka aminokwasy. W młodocianych formach owadów przeważają tłuszcze nasycone (8–70% suchej masy), za to w dorosłych formach zdarzają się cenne tłuszcze nienasycone, ważne w produkcji prostaglandyn, hormonu stosownego w leczeniu i profilaktyce chorób układu sercowo-naczyniowego. W owadach znajdują się witaminy A, B₁₋₁₂, C, D, E oraz mikroelementy (dużo żelaza).

Wobec tak znaczących zalet żywnościowych pojawiają się dwie zasadnicze potrzeby. Po pierwsze dokładnych kolejnych badań bezpieczeństwa konsumpcyjnego tych nowych składników codziennej diety, zarówno z punktu widzenia składu ciał owadów, jak i towarzyszących im własnych pasożytów, mikrobiomu itd. Po drugie trzeba pamiętać, że ważne będzie dostarczenie w zrozumiałej formie i jak najbardziej obszernej informacji o owadach w postępowaniu żywieniowym oraz formach ich konsumpcji i utylizacji.

Magdalena FIKUS (magda.fikus@gmail.com)

