



آیا حشرات جایگزینی برای غذاهای متعارف خواهند شد؟

یک حشره‌شناس پیش‌بینی می‌کند که بر اثر نایاب شدن مواد غذایی سنتی مثل گوشت و لبنیات، در دهه‌های آینده مردم بریتانیا برای تکمیل کردن رژیم غذایی خود به حشرات روی خواهند آورد.

یک حشره‌شناس پیش‌بینی می‌کند که بر اثر نایاب شدن مواد غذایی سنتی مثل گوشت و لبنیات، در دهه‌های آینده مردم بریتانیا برای تکمیل کردن رژیم غذایی خود به حشرات روی خواهند آورد.

وی که مسئول اولین پروژه دانشگاهی برای مطالعه در مورد پتانسیل‌های خوراکی حشرات است، می‌گوید تا سال ۲۰۲۰ خوردن حشرات در خانه‌ها و رستوران‌های کشورهای غربی رواج خواهد یافت.

به نوشته روزنامه گاردین چاپ لندن، پروفیسور مارسل دایک در مصاحبه‌ای با مجله [#171](#); ویرد» (عجایب) گفت: [#171](#); مهم‌ترین نکته ایجاد آمادگی در میان مردم و عادت دادن آنها به این تغییرات است. چون از سال ۲۰۲۰ به بعد مردم گزینه چندان نخواهند داشت.

او می‌خواهد به روش‌های مختلف حس انزجار مردم از خوردن حشرات را تغییر داده و به کارخانجات تولید مواد غذایی توصیه می‌کند که از راه‌های مناسب و جذاب این محصولات را به بازار ارائه دهند. پرفیسور دایک مسئول یک پژوهش تخصصی چهار ساله است که هدف از آن یافتن راه‌های مناسب برای معرفی حشرات به سفره مردم کشورهای غربی است.

روزنامه گاردین یادآوری می‌کند که ساکنان حدود ۸۰ درصد از کشورهای جهان که عمدتاً در مناطق استوایی واقع هستند، بیش از هزار نوع حشرات را می‌خورند.

برنامه خواروبار و تغذیه سازمان ملل متحد می‌گوید که حشرات بخش مهمی از تأمین مواد غذایی جمعیت رو به رشد جهان است ولی در اکثر کشورهای ثروتمند به ندرت در رژیم غذایی مردم مورد استفاده قرار می‌گیرند.

قرن‌های متمادی حشرات بخش دائمی از رژیم غذایی ساکنان بخش گسترده‌ای از جهان، از آفریقا گرفته تا آسیای شرقی را تشکیل تأمین کرده‌اند. در سال‌های اخیر نیز حشرات به عنوان یک گزینه سالم‌تر به نسبت گوشت قرمز، طیور و حتی ماهی و غذاهای دریایی مورد توجه قرار گرفته‌اند.

به نوشته روزنامه گاردین در برنامه چهار ساله تحقیقاتی که در دانشگاه [#171](#); واگنینگن» در کشور هلند آغاز شده است، بیش از ۷۰ محقق شرکت دارند. ایده اولیه این تحقیقات بر اساس این واقعیت بنا شده است که ۸۰ درصد از جمعیت جهان آگاهانه و یا غیرآگاهانه هم اکنون از حشرات تغذیه می‌کنند. در عین حال برخی از حشرات در انواع مواد غذایی مدرن و بسته بندی شده مثل کنسرو گوجه فرنگی و یا روغن بادام زمینی یافت می‌شوند.

حشرات سرشار از پروتئین و میزان کلسترول آنها بسیار ناچیز است و در عین حال ضایعات و زباله آنها بسیار کمتر از حیواناتی است که در رژیم غذایی سنتی مصرف می‌شوند. پرفیسور مارسل دایک اشاره می‌کند که معمولاً سه چهارم بدن یک مرغ دور ریخته می‌شود ولی در مورد اکثر حشرات بخش اعظم بدن آنها قابل خوردن است.

نکته مثبت دیگر در مورد حشرات، نسبت میزان مصرف انرژی برای رشد و تولید این نوع جانداران است. به عنوان مثال نسبت مواد غذایی که از گاو تأمین می‌شود در مقایسه با انرژی مصرف شده ۱۰ است در صورتی که در مورد سوسک حدود ۴۴ است. در عین حال میزان تولید دی اکسید کربن ناشی از تولید و رشد حشرات بسیار کمتر از آن حدی است که در مورد حیواناتی مثل گاو، گوسفند و یا مرغ تولید می‌شود.

به نوشته گاردین، فروش حشرات به عنوان مواد غذایی هنوز در بریتانیا جز کالاهای بسیار لوکس و استثنایی است. برخی از سوپرمارکت‌های بسیار بزرگ معمولاً یک غرفه کوچک برای عرضه این نوع محصولات دارند.

مدیر بخش مواد غذایی یکی از سوپرمارکت‌های گران قیمت در لندن می‌گوید که میزان فروش این نوع اغذیه در سال‌های اخیر رو به افزایش بوده است. به گفته وی تعداد مشتریانی که علاقه دارند مواد غذایی غیرمعارف را امتحان کنند بیشتر شده است و به همین خاطر به عنوان نمونه در سال گذشته فروش این حشرات در شکل مواد غذایی ۲۰ درصد افزایش را نشان می‌دهد.

سر آشپز یکی از رستوران‌های معروف لندن که حشرات بخش دائمی لیست غذاهای روزانه آن است، به روزنامه گاردین می‌گوید: «#171؛ دلیل روی آوردن مشتریان ما به این نوع خوراک فقط عجیب بودن آن نیست. بسیاری به خاطر توجه به مسئله محیط زیست و کمبود مواد غذایی سنتی به این نوع خوراک علاقه‌مند شده‌اند.»

او می‌گوید که بخش اعظم حشراتی که در این رستوران مصرف می‌شود محصول بریتانیا است. او به تجربه دریافته است که خوردن اکثر حشرات و یا گونه‌هایی که بدن نرم‌تری دارند حتی برای علاقه‌مندان به این نوع خوراک دشوار است. به همین خاطر او اکثر غذاهایی را که با حشرات می‌پزد به صورت سوخاری و برشته شده به مشتریان عرضه می‌کند.