

کارخانه حشرات؛ راهکاری برای رفع بحران غذا

خوراکی خوشمزه از نظر بیشتر مردم جهان خوراکی است که از برنج، سیبزمینی، گوشت‌های رایج یا سبزیجات و شیرینی‌های متنوع درست شده باشد، اما دانشجویی ایسلندی تلاش دارد این نگاه را نسبت به مواد غذایی در جهان تغییر دهد.



همشهری آنلاین:

خوراکی خوشمزه از نظر بیشتر مردم جهان خوراکی است که از برنج، سیبزمینی، گوشت‌های رایج یا سبزیجات و شیرینی‌های متنوع درست شده باشد، اما دانشجویی ایسلندی تلاش دارد این نگاه را نسبت به مواد غذایی در جهان تغییر دهد.

براساس گزارش میل آنلاین، این دانشجوی ایسلندی کارخانه‌ای کوچک برای تولید غذاهای معمولی و روزمره راه‌اندازی کرده است که البته تولیدات این کارخانه با غذاهای دیگر یک تفاوت بزرگ دارند، مواد اولیه آنها را حشرات مخلوط شده تشکیل می‌دهند.

این کارخانه که کارخانه حشرات نام دارد توسط بوی ژامار آلستاینسون تاسیس شده و وی این ابداع را راهکاری برای رفع بحران کمبود منابع غذایی در جهان می‌داند. ابداع این دانشجو با الهام از گزارش سال 2013 سازمان غذا و کشاورزی جهان درباره حشرات خوراکی بوده است، گزارشی که در آن حشرات به عنوان راه حلی برای رفع مشکل کمبود منابع غذایی معرفی شده‌اند.

وی بر اساس این گزارش کارخانه کوچکی در آکادمی هنر ایسلند طراحی و راه‌اندازی کرد و با کمک آن تولید غذا را با استفاده از حشرات آغاز کرد. در آشپزخانه این کارخانه سه بخش وجود دارد: بخش نگهداری از لارو حشرات، بخش پخت و مخلوط کردن حشرات و بخش بهبود دهنده و افزودن طعم و تطبیق آن با ذائقه اروپایی‌ها.

غذاهایی که در این کارخانه تولید می‌شوند شامل پاته لارو است که مزه آن شبیه به طعم مرغ است و همچنین با کمک همین مواد اولیه دسر شکلاتی-نارنگیلی نیز تولید می‌شود.

به گفته این دانشجو، حشرات همان‌قدر حاوی پروتئین، چربی و مواد مغذی هستند که در گوشت وجود دارد با این تفاوت که حشرات پنج تا ده برابر دیگر حیوانات به غذای کمتری نیاز دارند.

آزمایش طعم غذاهای این کارخانه نیز موفقیت آمیز بوده و به گفته این مخترع ایسلندی، داوطلبان نتوانستند تفاوت میان این غذاها با غذاهای مشابه که از موادی به‌جز حشرات تولید شده‌اند را دریابند.