

Du vil spise inzzzekter!

EU tillader fårekylinger og larver fra melorme i fødevarer

- af Manuel Petitat, StrangeSounds, 23. jan., 2023, LINK

Tvungen insektspisning er en del af et større ny-Malthusiansk program, der går hundrede år tilbage. (Malthus 1766-1834 engelsk økonom bedst kendt for sin teori om, at fødevaremængden ikke kan stå mål med befolkningstilvæksten og at reproduktion af befolkningen derfor burde begrænses). World Economic Forum er i øjeblikket dens største og mest succesrige tilhænger af denne teori, der følger i fodsporene på bl.a. Rhodes rundbordsgrupper, CFR og den Trilateral kommission. Det grundlæggende overordnede mål er at nedbryde den udviklede verden og forhindre udviklingslandene i at udvikle sig. Økonomisk udvikling er nemlig ikke "bæredygtig", ifølge denne teori.

Den Europæiske Union tillod for nylig Acheta Domesticus, bedre kendt som husfårekyling, som fødevarer på EU-forbrugernes borde. Den nyligt godkendte regulering vil tillade fødevarereproducenter at indføre det delvist affedtede pulver af husfårekyling på E.U.s fødevaremarked.

E.U. Kommissionen godkendte en ansøgning præsenteret i 2019 af Cricket One Company. Nu kan fødevarereproducenter bruge pulveret i produktion af flere fødevarer, herunder pizza og pasta baserede produkter, nødder og oliefrø, snacks og saucer, kødpræparater og supper, multi korn brød og rundstykker, kiks og brødstænger, kornbarer, tørre forblandinger til bagte produkter, kiks, forarbejdede kartoffelprodukter, bælgfrugter og grøntsagsbaserede retter, vallepulver, majsmelbaserede snacks, øllignende drikkevarer og chokolade konfekturer.

Tilladelsen kom umiddelbart efter en videnskabelig udtalelse fra European Food Safety Myndighed (EFSA), som verificerede og godkendte sikkerheden af det nye pulver.

EFSA godkendte også processen omkring insektpulverproduktionen, som omfatter en 24-timers fasteperiode for insekterne inden de fryses, vaskes, termisk forarbejdes får deres olie udvundet og endelig omdannes til indtørret pulver.

De europæiske køkkener nøjes ikke med at blive "beriget" med græshopper. Den 6. januar 2023 godkendte EU Kommissionen også frosne, pasta, tørrede og pulveriserede former af Alphitobius diaperinus larver, også kendt som den mindre melorm, til forbrugerfødevaremarkedet.

EFSA har også besluttet, at mindre melormelarver er sikre at indtage, og de er nu, i de godkendte former, tilladt som ingrediens i flere fødevarer bestemt til den brede befolkning. Pulveret af melormens larver vil også blive brugt som fødesupplement.

Fødevarer, der indeholder insektprodukter, vil kræve passende etiketter. Nogle forskere mener, at disse fødevarer kan forårsage reaktioner hos forbrugere, der er allergiske over for krebsdyr, bløddyr og støvmider.

De to insektpræparater kommer med på listen over EU-godkendte insektfødevarer, inklusive tørret Tenebrio Molitor melorm og det tørrede pulver af vandrende græshoppe.



Udover disse godkendelser, er otte andre ansøgninger om insekter til fødevarer blevet præsenteret for EU og er i øjeblikket under evaluering.

E.U. Kommissionens hjemmeside forklarer, at "forbruget af insekter (...) bidrager positivt til miljøet og til sundhed og levebrød." EU's udøvende afdeling bemærkede også, at insekter "er en meget nærende og sund madkilde med højt fedtindhold, protein, vitamin, fiber- og mineralindhold. Derfor er de en alternativ proteinkilde, der letter skiftet mod sunde og bæredygtige kostvaner."

De nye Acheta- og Alphitobius-regler er trådt i kraft i januar 2023.

Diverse LINK: links.jfk21.dk/insekter



Tryk på 'LINK's i online PDF

