

## Cvrčci i sarančata už se přidávají třeba do těstovin. Hmyz je podle potravinářů stravou budoucnosti

[irozhlas.cz/zivotni-styl/vareni-jidlo/hmyz-potravina-jidlo-budoucnost\\_2208251938\\_cen](https://irozhlas.cz/zivotni-styl/vareni-jidlo/hmyz-potravina-jidlo-budoucnost_2208251938_cen)

Je libo cvrčka, saranče nebo moučného červa? Hmyz proniká z asijské kuchyně do jídelníčků lidí po celém světě. Má to své důvody – vedle ekologie chovu i obsah bílkovin, který je srovnatelný s kvalitním hovězím masem. Také tělíčko brouka obsahuje přibližně dvacet procent živočišných bílkovin.



Cvrčci na talíři | Zdroj: Shutterstock

Česká zemědělská univerzita v Praze zkoumala nutriční hodnoty cvrčka, sarančete a potemníka, tedy hmyzu, který je už i oficiálně schválenou potravinou. Jenže, komu z nás se chce chroustat nožičky, tykadla a krovky nebo dobrovolně pojídat moučné červy? Tito živočichové jsou pro Středoevropany zatím stále synonymem odporu.

▶ 0:00 / 25:36 — 🔊 ⋮

Přehrát

00:00 / 25:36

## Rozhovor s Petrou Škvorovou, potravinářkou, která se zaměřuje na jedlý hmyz

☰ České Budějovice

„To je hlavní důvod, proč se hmyzu v potravě lidé bojí. Znají ho jako škůdce. Pokud je ale hmyz odchován přímo pro konzumaci, jsou dodržené hygienické limity a je to bezpečná potrava. Tak, jak už to bylo Evropským úřadem pro bezpečnost potravin EFSA uznáno,” reaguje jedna z propagátorek hmyzích bílkovin, Petra Škvorová z České zemědělské univerzity v Praze.

Existují dvě možnosti, jak hmyz konzumovat. „Buďto je to konzumace zjevná, to znamená, že vidíme na talíři cvrčka, potměníka nebo saranče, s nožičkami, krovkami, tedy v podobě ne úplně lákavé. Nebo to rozmixujeme, získáme hmyzí moučku, a tu už můžeme přidávat do potravin, které coby konzumenti běžně známe,” vysvětluje Petra Škvorová.

Takto už se dnes hmyzí moučka přidává do sušenek, těstovin, proteinových prášků, tyčinek, krekrů a dalších potravin. „Ochota strávníků něco takového vyzkoušet se v tomto případě prudce mění. Platí, že co oči nevidí, to srdce nebolí,” usmívá se potravinářka.

Hmyzí bílkovina nemá specifickou chuť. Jestliže tedy ochutnáme například kakaovou müsli tyčinku s hmyzí moučkou, na jazyku nic nepoznáme. Na základě platných norem se o tom ale rozhodně musíme dozvědět z etikety výrobku. Bude na ní například uvedeno: 10 % přídavek cvrčka domácího (*Acheta domestica*).

Kdyby vymřel hmyz, vymře lidstvo.  
„Bez změny zemědělské politiky se  
neobejdeme,“ soudí entomolog

Číst článek



Protože se ale hmyz jako živočišná skupina podobá korýšům, je podle Petry Škvorové potřeba sledovat etikety i kvůli alergiím. „U lidí, kteří jsou alergičtí na korýše, může vzniknout nebezpečná alergická reakce. Krovky obsahují chitin, který je hlavním alergenem,” upozorňuje.

Výrobky s hmyzí bílkovinou nejsou hudbou budoucnosti, ale současnosti. Firmy, které s produkcí začínají, se tím rády prezentují. Hmyzí produkty se tak dostávají do módy. „I proto je teď jejich cena vysoká, ale má potenciál výrazně klesat,” uvádí Petra Škvorová.

Do nového segmentu potravinářského průmyslu se podle ní zatím hodně investuje, jako lidstvo se produkci hmyzí bílkoviny ve velkém teprve učíme. „Hledáme cesty, jak zlevnit výrobu. Jakmile si osvojíme velkochovy, vyvineme vhodnější technologie a dostaneme se na nižší konverzi krmiva pro hmyz, tak cena poletí dolů,” slibuje.

**Celý rozhovor s potravinářkou Petrou Škvorovou o tom, že si svůj obor zvolila záměrně pro půvabné nomen omen, o rozdílů v konzumaci hmyzího samečka a samičky i o tom, jestli je dobrý nápad chytit si svého „cvrčka k svačině“ třeba na louce, si poslechněte online.**