


Jakými potravinami se Schwab a jeho Světové ekonomické fórum chystají nakrmit lidstvo?

 zvedavec.news/komentare/2022/11/9415-jakymi-potravinami-se-schwab-a-jeho-svetove-ekonomicke-forum-chystaji-nakrmit-lidstvo.htm

Artem Ignatiev

21.11.2022 Komentáře Témata: Zdraví, Nový světový pořádek, Korporační kapitalismus 1359 slov

Světové ekonomické fórum (WEF) zakončilo svou poslední konferenci v Davosu chmurným varováním před hrozbami, které představuje „závislost na masových bílkovinách v každodenní stravě“, a výzvou, aby se vedle „ekologicky šetrných“ GMO jedli také červi, mouchy atd., a snížila se tak spotřeba masa.

Kromě červů a hmyzu zahrnují architekti Velkého restartu jako „alternativu k masu“ řasy, čočku, kaktusy, špenát, fonio, houby, okru, moringu, obiloviny, avokádová semínka a další „potraviny šetrné ke klimatu“ a „bezmasé zdroje bílkovin, které zachrání planetu před zničením“.

Zastánci WEF nás ujišťují, že potravinový systém se podílí na celkových světových emisích CO₂ jednou třetinou, takže není čas na změnu osobních stravovacích norem. Pouze urychlený přechod na „rostlinnou“ stravu založenou na kaktusech a žížalách „může zabránit úbytku tisíců druhů volně žijících živočichů“.

V rámci projektu WEF v Nizozemsku již 100 škol zařadilo hmyz a moučné červy do svých jídelníčků. V Austrálii jsou již žáci ve více než 1 000 školách krmeni brouky a jsou vedeni k tomu, že je to „nový normál“. Média tvrdí, že děti konzumují chipsy a svačiny „nové generace“ s přídavkem „ekologicky šetrných“ hmyzích bílkovin vyráběných společnostmi Circle Harvest.

Deník New York Post nedávno sdílel článek o „hamburgerech“ z červů, podle něhož by jejich konzumace mohla vést k vyřešení problému hladu ve světě. Článek citoval jihokorejské vědce, kteří vařili moučné červy/ larvy brouků s cukrem, aby vytvořili „maso“. A snažil se čtenáře ujistit, že alternativa „chutná autenticky“ a že hmyz je „výživným a zdravým zdrojem potravy s množstvím mastných kyselin, vitamínů, minerálů, vlákniny a kvalitních bílkovin podobných masu“.

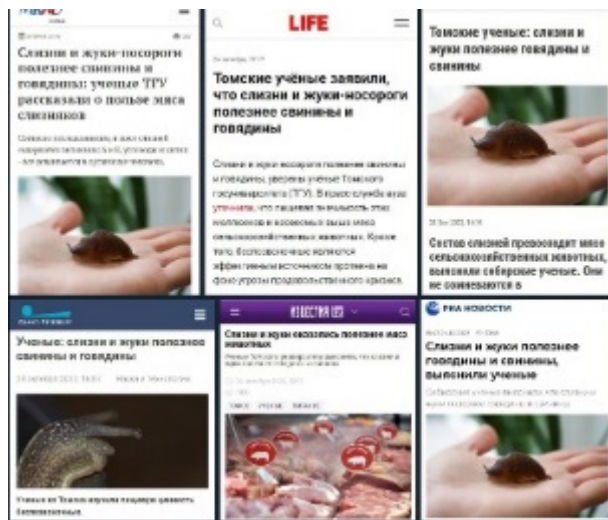
Nezaujatí vědci a zdravotníci varují: hmyz není bezpečný pro lidskou spotřebu. (Hmyz mohou relativně bezpečně trávit pouze ptáci.) Hmyz obsahuje chitin (tato látka tvoří jeho tvrdou vnější pokožku), který lidský trávicí trakt nestráví. Obsahují také polysacharid, který urychluje vznik rakoviny, parazitů a plísní u lidí. Hmyz navíc obsahuje metamorfní steroidy, zejména ekdysteron.

Pokud jde o umělé maso, studie ukazují, že je toxické. Dokonce i krysy krmené sójovým masem z tzv. rostlinného hamburgeru Impossible Burger, jehož hlavní složkou je bílkovina zvaná sójový lehký hemoglobin (SLH) získaná z geneticky modifikovaných (GMO) kvasnic, jsou intoxikované. Tyto výrobky však nadále aktivně zaplňují trh, například restaurace a supermarkety v USA.

Hmyz je běžnou součástí národních kuchyní chudých zemí v Africe (Botswana, Uganda, Kamerun, Demokratická republika Kongo, Ghana), Asii (Kambodža) a Severní Americe (Mexiko). Potravinářský průmysl na Západě mezitím navrhuje nejen jejich konzumaci, ale i průmyslové pěstování na různých živných médiích, včetně organického odpadu.

Za celým tímto červím zájmem se skrývá seriózní kalkulace velkých zisků. Podle předběžných výpočtů odborníků, kteří se pohybují kolem WEF, chov skotu a produkce masa z hlediska ekonomické efektivity mnohonásobně ztrácí na „hmyzí bílkoviny“. Například: k výrobě 1 kg takového „produktu“ je zapotřebí v průměru 500krát méně vody, 12krát méně krmiva a 10krát menší rozloha půdy než k

výrobě 1 kg bílkovin z hovězího masa. Za nejvhodnější pro přestování jsou považovány saranče stěhovavá, mucholapka, saranče pouštní a cvrček domácí. Některé společnosti, včetně ruských, projevíly zájem o larvu jihoamerického lvíčka černého, která při kultivaci na organickém substrátu vyroste za týden 500krát více, než je její hmotnost. Předpokládá se, že bílkoviny a tuky získané přeměnou organického odpadu pomocí lýkožrouta černého lze využít v potravinářství, farmakologii a kosmetice. A proteinovo-lipidový koncentrát z larev této mouchy má údajně vysokou nutriční hodnotu a vyvážené složení. Dnes se v Rusku používá v zemědělsko-průmyslových komplexech pouze jako přísada do krmiv pro ptáky, ryby a prasata...



V sušené formě se tento hmyz již používá v Evropě, Spojených státech a Austrálii vcelku nebo zpracovaný na mouku, která může nahradit sójovou moučku mimo jiné v mletém masu a klobásách. Používá se také do chleba a pečiva. Například ve Finsku obsahuje chléb z drceného hmyzu 70 sušených a mletých cvrčků na bochník. Místní propagandisté ve svých videích ujišťují: „Cvrčci jsou dobrým zdrojem bílkovin. Pekařství doufá, že se rozšíří po celém Finsku. V budoucnu bychom mohli jíst mnohem více hmyzu. Kdybychom polovinu živočišných produktů, které jíme, nahradili hmyzem nebo umělým masem z laboratoře, uvolnili bychom plochu 70krát větší než Velká Británie a také bychom výrazně snížili emise do přírody.“

Řada subjektů již léta aktivně prosazuje nahrazování konvenčních potravin mouchami a jinými náhražkami. Zde jsou nejtypičtější příklady. Izraelská společnost Hargol FoodTech je světovou jedničkou v chovu lučních koníků. Vyrábí bílkovinný prášek ze

sarančat a sušeného hmyzu. Výrobky jsou žádané v Evropě a USA jako přísada do proteinových koktejlů, tyčinek a těstovin. Další izraelská společnost, Flying SpArk, vyrábí od roku 2015 olej a proteinový prášek z hmyzu. Při vývoji se používají (prakticky bezodpadové) larvy ovocných mušek.

Nizozemská společnost Protifarm vyrábí od roku 2008 řadu potravinářských přísad z jedlého hmyzu. Nyní vyvíjí výrobu tofu z brouků s vysokým obsahem bílkovin. Další nizozemská společnost, Protix, chová hmyz pro chovatelské komplexy a rybářství. Společnost Protix vlastní největší továrnu na výrobu bílkovin na světě o rozloze 14 000 metrů čtverečních, která byla otevřena v létě 2019.

Finský start-up Entis vyrábí svačinky, sladkosti a koktejly z hmyzu a rostlinných (náhražkových) bílkovin. Francouzská společnost Ynsect uvede v roce 2022 na trh největší automatizovanou hmyzí farmu na světě. Švýcarská společnost Essento pracuje na technologii výroby sušených cvrčků od roku 2018. V současné době společnost nabízí tyčinky, hmyzí pochutiny s různými příchutěmi a cvrččí mouku. Britská společnost AgriProtein se specializuje na olej, proteinový prášek a hnojiva.

Španělská společnost MealFood Europe pěstuje larvy moučných červů na zbytcích po zpracování obilovin a vyrábí z nich bílkoviny a tuky pro výrobu prémiových krmiv, chitosanu (složka chitinu hmyzu, korýšů a některých hub) pro agritech, čištění odpadních vod, farmaceutický průmysl a organická hnojiva. Společnost již zavedla průmyslovou výrobu a to, co se nedávno používalo k čištění odpadních vod, se může brzy používat v „novém normálu“ a pro lidskou výživu.

Trochu stranou od výše uvedeného stojí společnosti, které rovněž propagují Schwabův „velký restart“ a nahrazují jím normální potraviny, jako je maso a mléko, ale nikoli červy a hmyz, nýbrž syntetické a jiné náhražky. Společnost Perfect Day (USA) vyrábí bílkoviny z kravského mléka, které se nyní hojně používají ve

výrobci, jako je zmrzlina, smetanový sýr, čokoláda a proteinové prášky. Jiná americká společnost, New Culture, uvádí na trh mozzarellu ze syntetického mléka.

Izraelská společnost Remilk otevřela v Dánsku obří továrnu na výrobu syntetických sýrů, jogurtů a zmrzliny. Izraelská společnost Redefine Meat vytvořila 3D tiskárnu, která umožňuje tisknout maso v obrovském měřítku – až 15 tun denně. Tiskárna umožňuje vyrábět steaky různé tvrdosti a s různým podílem „tuku“. Hlavními ingrediencemi pro tisk takového „masa“ jsou cizrna, hrách, červená řepa, výživné kvasnice, kokosové mléko a sója.

„Další potravinovou hranicí [po zavedení umělého masa] je laboratorně vypěstované mléko,“ ujišťuje na stránkách britského deníku The Guardian Dr. Diana Bogueva z Institutu pro politiku udržitelného rozvoje na Curtin University v Austrálii. V porovnání s produkcí mléka je podle ní pravděpodobné, že syntetické mléko „zanechá menší uhlíkovou stopu“, způsobí menší znečištění a „odstraní problémy s dobrými životními podmínkami zvířat“.

Většina syntetických mlékárenských společností se zaměřuje na výrobu mléčných bílkovin pomocí procesu známého jako precizní fermentace. Jedná se o genetické programování kvasinek nebo jiných mikroorganismů pomocí syntetické DNA k produkci určitého proteinu. Podle deníku The Guardian bude ještě nějakou dobu trvat, než se tento druh



V Evropě se otevřeně tisknou knihy o tom, které lidské maso je chutnější a jak ho správně vařit.

„mléka“ bez kravského mléka objeví v supermarketech; začínající podniky, jako je All G Foods a dceřiná společnost CSIRO Eden Brew, chtějí tyto výrobky uvést na trh během příštích dvou let.

Architekti „velkého restartu“ se již nyní dělí o své názory na to, „jak bude naše strava vypadat v roce 2030“.

Ukazuje se, že do tohoto roku bude lidstvo jíst o 40 % méně, aby „dosáhlo nulových emisí CO₂“. To je „dobré pro náš pas a pro naši planetu“. Dvě třetiny potřebných bílkovin lidského těla pochází z domácího hmyzu, jako jsou švábi, mouchy a červi.

Zbývající třetina bílkovin bude pocházet ze sójových bílkovin, laboratorně pěstovaného masa a zpracovaných GMO potravin.

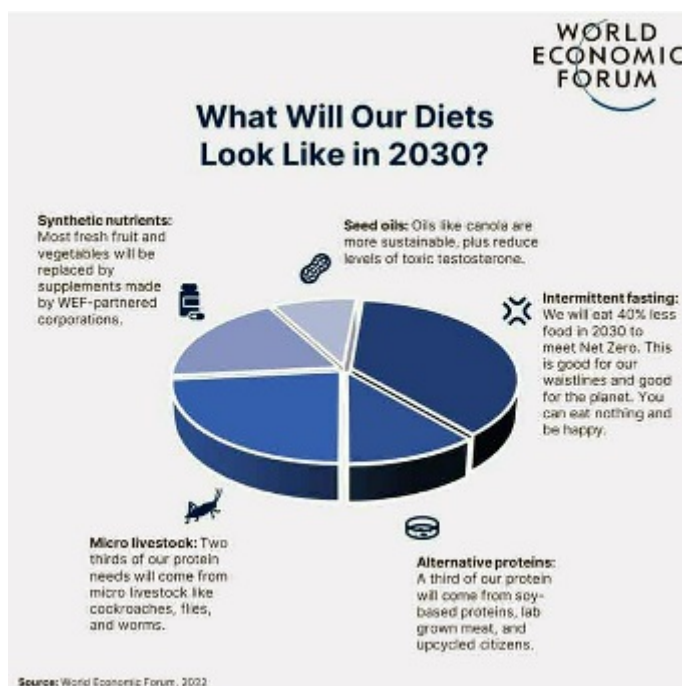
Podle Schwaba a jeho stoupenců bude člověk nové transhumanistické budoucnosti upraven na biologické úrovni pomocí vhodného potravinového a genetického inženýrství a připojen ke globální informační síti prostřednictvím vestavěných rozhraní. To je program stoupenců transhumanismu a „nového normálu“.

Какой пищей Шваб и его Всемирный экономический форум собираются накормить человечество vyšel 19.11.2022 na fondsk.ru. Překlad v ceně 652 Kč Zvědavce.

Známka 1.0 (hodnotilo 11)

Oznámujte kvalitu článku jako ve škole (1-výborný, 5-hrozný)

1 2 3 4 5



Diskuze

o příspěvků

(o nových)

odeslat jako odkaz

odeslat text článku

vytisknout

uložit jako PDF