

Přítuhuje: konec hovězího, krávy prdí. Cvrčci, larvy, sarančata - příprava na hladomor

skrytapravda.cz/ze-zahranici/1099-prituhuje-konec-hoveziho-kravy-prdi-cvrcci-larvy-sarancata-priprava-na-hladomor

Z povolených zdrojů



Rusko se stalo potravinově nezávislé. Mají přebytky. A Evropa? Po pestrosti pohlaví v počtu 99 se schvaluje pestrost v potravě. Po moučných červech a prachu ze stěhovavých sarančat a cvrčků domácí pokračuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin v hodnocení rizik u 7 nových potravin pocházejících z jedlého hmyzu.

Brusel – 2023 by mohl být rokem, kdy starý kontinent definitivně otevře své dveře a žaludky potravinám pocházejícím z hmyzu.

Známky jsou již nějakou dobu přítomny: v červnu 2021 první rána do pevnosti evropské kulinářské tradice, s povolením obchodovat na jednotném trhu se sušenými žlutými larvami mlynáře tenebriona, **triviálně známého jako mouční můry**. Odtud mražené, sušené a práškové formy **sarančat stěhovavých** (*Locusta migratoria*), **moučných červů** (*Alphitobius diaperinus*) a **cvrčka domácího** (*Acheta domesticus*)

Evropské „nové jídlo“, což je výraz, který označuje jakoukoli potravinu, která se na kontinentu „významně nekonzumovala před květnem 1997, by mohla být v nadcházejících měsících obohacena o další jedlý hmyz: Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) v současnosti pracuje na **13 . požadavků na hodnocení** , které by v případě zeleného světla definitivně otevřely cestu pro trh s jedlým hmyzem. Z nich je 6 ve fázi předběžné způsobilosti, zatímco 7 prošlo fází kontroly údajů a dokumentů a nyní je ve fázi hodnocení rizik.

Přírodní barviva a kontaminanty: hmyz už jíme

A přesto si většina evropských občanů pravděpodobně neuvědomuje, že **malé množství hmyzu se již v naší stravě vyskytuje** : je tomu tak u barviv používaných především v minulosti k rozjasnění bonbonů, jahodových jogurtů, ovocných šťáv, hořčiny a likéry. E120 , **příroda extrahovaná z mletí drobného hmyzu** ze stejné čeledi jako slunéčka, se po staletí používá jako potravinářské barvivo a pro kosmetické produkty, jako jsou rtěnky a tvářenky. Dnes již není červená barva některých likérů a cukrářských výrobků dána E120, ale jinými syntetickými přísadami, ale košenilový prášek **lze stále nalézt v hamburgerech, uzeninách a bonbonech** .

Existuje také určité množství úlomků hmyzu, které nevyhnutelně končí v mnoha potravinách a které je obecně tolerováno národními zákony v zemích EU. Například v Itálii může sklenice pomerančové sody obsahovat až 5 pakomárů, aby byl nápoj povolen, stejně jako je povoleno až 8 kusů hmyzu v čokoládové tyčince. **Přírodní kontaminanty** , na našich stolech, i když jíme salát, džemy, rajčatový protlak a mouku.

Informace o autorovi [Z povolených zdrojů](#)