

Rizika požívání štěnic

 infokurýr.cz/n/2023/05/21/rizika-pojidani-stenic

kurýr

21. května 2023



V posledních letech se ničení našich potravinových zásob zrychlilo. Zároveň se množí pokusy přesvědčit nás, abychom jedli brouky. Oba jsou uváděny na trh pod nesprávnými pojmy „antropogenní změna klimatu“ a „záchrana planety“.

Víme, že zničení našich zásob potravin a s tím i přístup ke zdravé a vyvážené stravě může pro lidstvo znamenat jen katastrofu. Jak je to ale s hmyzí stravou? Je hmyz zdravou volbou?

Hlavním přínosem pro konzumaci hmyzu je jeho vysoký obsah bílkovin. Hlavním problémem je však bezpečnost potravin.

Dr Sherri Tenpenny, osteopatická lékařka v Clevelandu ve státě Ohio, provedla rozsáhlý výzkum historie, použití, výhod a nevýhod hmyzu jako zdroje potravy. Své poznatky zdokumentovala ve dvou článcích Substacku, [ZDE](#) a [ZDE](#) .

“Většina druhů hmyzu NENÍ jedlá,” napsal Dr. Tenpenny. „Z 2100 hmyzu, který je jedlý, jsou nejběžnější cvrčci, včela medonosná a mouční červi. Na celém světě se běžně konzumují také brouci, housenky, vosy a mravenci.“

Závěr zjistil, že dohled nad zpracovatelskými předpisy v tomto vznikajícím odvětví je nedostatečný. Objevily se značné obavy ohledně zdraví hmyzu chovaného na farmách a potenciálního rizika křížové kontaminace z jejich potravin na lidi. Tyto obavy se týkají možných rizik v souvislosti s konzumací hmyzu nebo výrobků z něj vyrobených.

Následující text zdůrazňuje tři kategorie rizik, které Dr. Tenpenny našla jíst hmyz.

První varování od Dr. Tenpenny je, že někteří lidé mohou být alergičtí na hmyz. Studie ukázala, že lidé alergičtí na měkkýše jsou také alergičtí na žluté moučné červy. Alergie na měkkýše je způsobena chitinem. Chitin se nachází v exoskeletech hmyzu, v buněčných stěnách hub a v určitých tvrdých strukturách bezobratlých a ryb. Je to pravděpodobně druhý nejrozšířenější polysacharid (sacharid) v přírodě. Je těžko stravitelná a spolu s moučkou z brouků spadá do kategorie „nerozpustná vláknina“.

Existují také důkazy, že lidé s alergií na krevety mohou být ohroženi potravinovými reakcemi nejen na různé druhy moučných červů, ale s největší pravděpodobností také na jiný hmyz a hmyzí produkty. Navíc lidé se známou alergií na roztoče (vdechováním) mohou být také alergičtí na jedlý hmyz, jako je žlutý moučný červ, červ mopane, cvrček domácí a kobylka pouštní. Mezi další hmyz, o kterém je známo, že způsobuje alergické reakce, patří bource morušového, kobylky a listonožy.

Druhým identifikovaným rizikem je, že hmyz může fungovat jako přenašeč mikroorganismů, které mohou přímo nebo nepřímo představovat hrozbu pro lidi a zvířata. Hmyz může přechovávat

patogeny na svém povrchu, ve střevech a jako součást svého reprodukčního cyklu. Úplný rozsah mikrobioty jedlého hmyzu není znám a není známo, zda tyto vnější patogeny mohou být škodlivé při konzumaci. Není také známo, zda je lze před zpracováním zcela odstranit. Ani vaření je nemusí zabít. Například bakterie tvořící spory v gastrointestinálním traktu jedlého hmyzu mohou přežít vaření, sušení a smažení.

Třetím hlavním problémem při konzumaci hmyzu nebo hmyzích produktů je riziko biologických a chemických kontaminantů obsažených v gastrointestinálním traktu hmyzu. Na rozdíl od konzumace hospodářských zvířat je hmyz konzumován v celém rozsahu lidmi a v krmivu pro zvířata. Proto způsob, jakým je hmyz komerčně chován, krměn, ustájen a zpracováván, může určovat riziko v potravinovém řetězci.

Hmyz chovaný na zemědělském odpadu může být vystaven mykotoxinům, pesticidům a dalším chemickým znečišťujícími látkám, jako jsou toxické kovy a dioxiny.

Organofosfáty a chlorované pesticidy – benzenhexachlorid, lindan a aldrin – byly zjištěny v jedlých kobyilkách nalezených v Kuvajtu. Není známo, zda se tyto znečišťující látky hromadí v hmyzu a jsou pak přenášeny do potravin nebo krmiv.

Vysoký obsah olova byl nalezen v sušených kobyilkách z mexického státu Oaxaca. Při propuknutí otravy olovem mezi migranty v Kalifornii v roce 2007 byl hmyz identifikován jako zdroj zvýšené hladiny olova v krvi.

Mezi další chemické sloučeniny, které se vyskytují v nebo na jedlých broucích, patří několik typů zpomalovačů hoření, dioxiny, ropné uhlovodíky, pryskyřice, změkčovadla, PVC a hliník.

Zpracování hmyzu může být také nebezpečné. Při zahřívání nebo vaření mohou chemicko-tepelné reakce s toxiny na kůži nebo ve střevech vést k uvolnění toxických sloučenin, které se hromadí v

proteinovém jídle.