

Zmrzlina z brouků? Je ekologičtější a výživově bohatší, tvrdí výrobce

[e euro.cz/clanky/zmrzlina-z-brouku-je-ekologictejsi-a-vyzivove-bohatsi-tvrdi-vyrobce-1460392](https://euro.cz/clanky/zmrzlina-z-brouku-je-ekologictejsi-a-vyzivove-bohatsi-tvrdi-vyrobce-1460392)

Redakce Euro.cz

Redakce Euro.cz

26. 7. 2019



Zdroj: Shutterstock

Během parných dnů sáhne po zmrzlině leckdo. Ale snědli byste ji i v případě, že by byla vyrobena z hmyzu? Jihoafrický startup Gourmet Grubb věří, že ano. S pomocí této zmrzliny chce veřejnosti představit hmyz jako výživově bohatou a ekologicky šetrnější součást potravinářského průmyslu. Postupně tento trend plánuje rozšířit do všech zemí světa.

Organizace spojených národů (OSN) předpovídá, že aby bylo v budoucnu možné nakrmit celou populaci, bude třeba zdvojnásobit produkci potravin. A to konkrétně **do roku 2050**. Podporuje proto chov hmyzu jako udržitelný alternativní zdroj bílkovin k tradičním hospodářským zvířatům.

A s podobnou myšlenkou pracuje i startup Gourmet Grubb z jihoafrického Kapského Města, který se snaží prorazit zmrzlinou vyrobenou z mléka, jenž vzniklo **smícháním larev tropického hmyzu**. „Rozhodli jsme se změnit způsob, jakým je hmyz viděn, produkován a používán v potravinářském průmyslu,“ říká pro zpravodajský web CNN Leah Bessaová, spoluzakladatelka společnosti.

 Startup chce zmrzlinu vyrobenou z hmyzu rozšířit do povědomí celého světa.

Gourmet Grubb vsadil na zmrzlinu, protože je přesvědčen o tom, že se jedná o potravinu, kterou konzumuje velké množství lidí. „Čekali jsme negativní odezvu, ale lidé se tomu zdají být velice otevření,“

konstatuje spoluzakladatelka s tím, že zmrzlinu vyrábějí třeba v čokoládové či arašídové příchuti. Výrobek navíc neobsahuje laktózu, lepek, uhlohydráty ani cukry.

Hmyz jako šetrnější alternativa pro planetu

Broučí zmrzlina přichází na trh v době, kdy se stále více lidí zabývá otázkou životních podmínek hospodářských zvířat. Výhodou hmyzu podle Bessaové je, že se nejedná o vnímající bytosti a žijí jen tam, kde se jim skutečně daří. A šetrnější jsou i pro planetu. „Hmyz potřebuje k růstu jen velmi málo vody, krmiva i prostoru. Ve srovnání s tradičními hospodářskými zvířaty navíc produkuje malé nebo dokonce žádné množství skleníkových plynů,“ vysvětluje.

OSN odhaduje, že v současné době lidé konzumují více než 1 900 druhů hmyzu, v západní kuchyni se jako přísada ale zatím téměř nevyskytují. Hmyz přitom obsahuje **živiny srovnatelné s masem**, a to včetně ryb. „Hmyz má ve své podstatě vysoký obsah tuku, bílkovin a minerálů,“ přibližuje Bessaová s tím, že moucha, ze které se zmrzlina vyrábí, má obsah bílkovin srovnatelný s hovězím masem. „Zinek, železo a vápník jsou obsaženy ještě ve větší míře,“ dodává.

A promotional banner for the E-Business Forum. The background is a dark blue space with white stars. The text is centered and reads: 'E-Business Forum' in large white font, followed by '26. září 2023, Praha' in a smaller white font. Below that, in bold white font, is 'VELKÁ DEBATA s osobnostmi e-commerce: Jak ustát rychlý růst i krizi'. Underneath, in smaller white font, are the names of speakers: 'Martin Beháň, Rohlik.cz, Martin Kasa, Pilulka Lékárny, Simona Kijonková, Zásilkovna, Václav Staněk, Vasky trade, Pavel Vopařil, Bonami.cz'. At the bottom center, there is an orange button with the white text 'To mě zajímá'.

 Zmrzlina je vyráběna z tropického hmyzu.

Zmrzlina Gourmet Grubb je v současnosti distribuovaná jen v Jižní Africe s tím, že globální trh by měl do roku 2023 dosáhnout 1,2 miliardy dolarů (27,6 miliardy korun). Kromě zmrzliny vyrábí společnost i další potraviny s obsahem hmyzu, například těstoviny. „Musíme najít alternativu k tomu, abychom byli schopni udržet rostoucí populaci a vytvořit udržitelný a ekologický zemědělský systém,“ tvrdí Bessaová a dodává, že jediný způsob, jak toho dosáhnout, je přijmout změnu v celosvětovém měřítku.

Čtete také:

5 zemí, které svým počínáním zachraňují planetu

Pilotem z ložnice. Japonský hotel nabízí pokoj s vlastním leteckým simulátorem

Do školy po půlnoci. Norský ostrov se chce stát první zónou, ve které neplatí čas

Nálepky:

- hmyz
- startup
- zmrzlina

