

Αλεύρι από έντομα λύση για την παγκόσμια έλλειψη τροφίμων



27του Όρεγκον των ΗΠΑ,

οι Τσαρλς Γουίλσον και Ομάρ Έλλις, υποστηρίζουν ότι βρήκαν έναν τρόπο να θρέψουν τον πλανήτη χωρίς να χρειαστεί η αποψίλωση πολύτιμων δασικών εκτάσεων.

Η λύση ονομάζεται Αλεύρι Εντόμων (Cricket Flours) και είναι γευστικότερη από αυτό που νομίζεται.

“Η πρώτη μου σκέψη ήταν ότι η ιδέα δεν θα μπορούσε να προχωρήσει σε μια δυτική κουλτούρα” αναφέρει ο Έλλις, σπουδαστής στο MBA του πανεπιστημίου.

Ωστόσο, ο Γουίλσον, που σπουδάζει νομικά, ανακάλυψε την έκθεση των Ηνωμένων Εθνών με τίτλο “Βρώσιμα έντομα: προοπτικές για την ασφάλεια της τροφής και των τροφίμων”, όπου περιγράφεται αναλυτικά η σημασία των εντόμων ως πηγή τροφίμων. Οι δύο σπουδαστές εστίασαν σε δύο δεδομένα: καταρχάς ότι ο κόσμος χρειάζεται πρωτεΐνη για να χορτάσει και δεύτερον ότι δεν μπορούμε να συνεχίσουμε να παράγουμε αυτή την πρωτεΐνη διατηρώντας -πόσω μάλλον αυξάνοντας- τους τρέχοντες ρυθμούς εκμετάλλευσης των αγροτικών εκτάσεων. Οι συμβατικές πηγές πρωτεΐνης καταναλώνουν τεράστιες ποσότητες πόρων.

Η υπεραλίευση καταστρέφει μια πρωταρχική πηγή πρωτεΐνης για μεγάλο μέρος του παγκόσμιου πληθυσμού, δηλαδή τα ψάρια, και την καθιστά οικονομικά ασύμφορη για πολλούς άλλους.

Ας εξετάσουμε τότε ως εναλλακτική τους γρύλους. Οι γρύλοι μοιάζουν με τις γαρίδες και έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, ασβέστιο, σίδηρο και βιταμίνη B12.

“Το 80% του παγκόσμιου πληθυσμού τρώει έντομα” αναφέρει ο Έλλις, “μόνο οι Δυτικοί δεν τα τρώμε”.

Οι δύο φοιτητές ήξεραν ότι η διάθεση ολόκληρων γρύλων απλώς δεν θα προχωρούσε εμπορικά στην Αμερική. Για αυτό και σκέφτηκαν να αλέσουν τους γρύλους που προμηθεύονται από μια φάρμα που εξειδικεύεται στην εκτροφή εντόμων για ανθρώπινη κατανάλωση και να φτιάξουν αλεύρι.

Οι γρύλοι μεταφέρονται από τη φάρμα στην πόλη Γουτζήν του Όρεγκον, όπου καταψύχονται, καβουρδίζονται και αλέθονται σε αλεύρι. Για μισό κιλό αλεύρι χρειάζονται 5.000 γρύλοι. Προς το παρόν οι πωλήσεις του “εντομάλευρου” φτάνουν τα 20 κιλά κάθε μήνα και βαίνουν αυξανόμενες.

Προτού δοκιμάσετε αυτό ή κάποιο αντίστοιχο προϊόν, θα πρέπει να γνωρίζετε ότι δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε άμεσα το αλεύρι μαζί με βούτυρο και ζάχαρη για να φτιάξετε κουλουράκια.

Καθώς δεν περιέχει γλουτένη, η Cricket Flours ανέπτυξε μια σειρά που περιέχει και κανονικό αλεύρι, καθώς το αλεύρι των γρύλων είναι περισσότερο μια σκόνη πρωτεΐνης.

Και βέβαια μαζί με το προϊόν παρέχεται και ένα βιβλίο με συνταγές.

Πηγή:[econews](https://www.econews.gr)