

Přisypávání cvrčků do salámu. I s výkaly. „Plán, jak nám ublížit.“

- editor007 | 18. června 2024

ČESKO / EU: Hmyz, konkrétně cvrčci, jako součást uzenin a masných výrobků. Studie z Mendelovy univerzity v Brně, dříve řízené europoslankyní STANu Danuší Nerudovou, zvedá ze židle odborníky. „Proč to chceme konzumovat? Naše vrchnost chce, abychom to konzumovali proto, aby člověk v Evropě měl problémy s výživou a se zdravím. Chtějí zřejmě omezovat populaci. Proč to říkám? Je jednoznačně známo, že některé části hmyzu jsou pro člověka nejen nevhodné, ale škodlivé. Jestliže konzumujeme hmyz s vnitřnostmi, tedy i s výkaly, tak to určitě nemůže mít pozitivní vliv na naše zdraví,“ sdělil podnikatel v potravinářství a někdejší prezident Agrární komory ČR Zdeněk Jandejsek.

Agronomická fakulta Mendelovy univerzity v Brně zkoumá možnosti využití hmyzího prášku v masných výrobcích. A pochlubila se, že podle prvních výsledků přidavek hmyzí suroviny vylepšuje výživovou hodnotu masných výrobků.

„Někdo by mohl namítnout, že je kontraproduktivní nahrazovat bílkoviny masa bílkoviny hmyzu. Například cvrččí prášek ale obsahuje 60 % bílkovin v sušině, zatímco čerstvé maso, které obsahuje přirozeně i vodu, má obsah bílkovin kolem 20 %,“ uvedl autor projektu Adam Koval.

Jeho kouzlení se slovy zaujalo Daniela Vávru ze Společnosti pro obranu svobody projevu, a začal počítat. Vědec totiž počítá se sušinou, ale cvrček je tvořen z většiny vodou, usušením ztratí cca 70 % své hmotnosti.

„Pan vědec je buď hlupák, nebo manipulátor. Protože maso má samozřejmě víc bílkovin než brouk, i sušené maso má víc bílkovin než sušený brouk, a k tomu, aby dosáhli těch 60 %, museli by ty sušené brouky ještě dál zpracovávat. Takže srovnává naprosto nesrovnatelné. Nebo vy snad běžně jíte syrové hovězí? Proč srovnává nesrovnatelné? Aby nás cíleně uvedl v omyl?“ klade Vávra řečnickou otázku.

Výzkumníci prášek přidávali do měkkého salámu a do klobás. „Zjistili jsme, že je vhodnější doplnit o hmyzí složku měkké salámy, kde se prášek lépe rozptýlí a vytvoří homogenní strukturu. Aby byl produkt sensoricky přijatelný, přídavek by dle našich výsledků neměl přesáhnout 10 %,“ prozradil expert.

Prášek ze cvrčků má podle něj chuť a vůni, která spotřebitele možná překvapí. Vědec Koval ale soudí, že je jen otázkou času, kdy si konzumenti na specifika hmyzích přísad zvyknou.

Do budoucna by se brněnští výzkumníci chtěli zaměřit také na využití hmyzu v pečivu.

Hmyz byl v roce 2015 zařazen mezi potraviny a v roce 2019 mezi hospodářská zvířata. Doposud je schváleno využívání čtyř hmyzích druhů pro potravinářské účely.

Podle brněnských vědců je výhodou hmyzu v potravinářství stravitelnost jeho bílkovin, a jeho chov je také považován za velmi ekologický. Zdůrazňována je malá uhlíková stopa proti běžným hospodářským zvířatům. A potřebuje málo krmiva a vody.

Tato tvrzení opět zaujala Daniela Vávru. A došel k výpočtu, že potřebná plocha pro „maso“ ze cvrčků

by byla větší než plocha pro produkci stejného množství hovězího masa.

Jeho rozbor znectil web Manipulátoři.cz a pod titulkem „Daniel Vávra vyvrací něco, co nikdo nenapsal“ neodolal také poznámce o novém „narrativu dezinformační scény“. „Někteří aktivisté tvrdí, že někdo nás nutí pojídat hmyz. Ve skutečnosti je to však absolutní nesmysl. To, že Evropská unie dovolila některé druhy hmyzu využívat jako potraviny, samozřejmě neznamená, že nás k pojídání nutí,“ píše Manipulátoři.

Evropská unie skutečně nikoho k pojídání hmyzu nenutí, ovšem propagace této konzumace a stimulace konzumentů je zahrnuta v její strategii „Farm to fork“ z roku 2020, která má budovat „férový, zdravý a přírodě příznivý potravní systém“.

„Komise bude usilovat o závazky potravinářských společností a organizací k přijetí konkrétních opatření v oblasti zdraví a udržitelnosti se zaměřením zejména na přeformulování potravinářských výrobků v souladu s pokyny pro zdravé a udržitelné stravování,“ stojí v textu doslova.

Ještě jasněji hovoří následující odstavec: „Například marketingovým kampaním propagujícím maso za nízké ceny je třeba zamezit. Komise bude tyto závazky sledovat a zváží legislativní opatření v případě nedostatečného pokroku.“

Téma konzumace hmyzu se čas od času objevuje už několik let. Například vloni se objevilo v reakci na vysokou cenu masa v loňském roce. Když se proti tomu ohradil Andrej Babiš a poslanec SPD Jiří Kobza připomněl, že podobné jurodivé výživové zemědělské akce se dělaly v Číně za předsedy Maa, poslanec TOP 09 Michal Kučera se posmíval, že „politickou kampaň proti hmyzu vedou často lidé, kteří ještě nedávno doporučovali kloktat savo a pojídat odčervovadlo pro koně“.

Hmyz jako potravina budoucnosti je propagován i v českých médiích, třeba vloni před Vánoci vysílala Česká televize dokument s názvem Rok 2050: Půjde to i bez masa?

Hned na úvod je divákovi vysvětleno, že tváří v tvář globální změně prosazují někteří vědci základní změny v našem stravování. „Varují, že v opačném případě na planetě zavládne chaos,“ dodává dramatický hlas.

Otázka tedy prý nezní, zda maso nahradíme – ale čím ho nahradíme. A pak nás kamera vezme do míst, kde už se s těmito „steaky budoucnosti“ experimentuje.



Také je divákovi vysvětleno, že hmyz se v Evropě až do 18. století normálně jedl, ale pak ho zakázala církev, protože vyvolával představu špíny. Třeba v Asii se ale tento zvyk udržel.

ParlamentníListy.cz požádaly o názor bývalého prezidenta Agrární komory Zdeňka Jandejska. „Myslím si, že prvně bychom měli zvážit, proč vůbec hmyz konzumují v různých částech světa. Ta konzumace tady nenastala proto, aby těm národům hmyz nahradil bílkoviny (proteiny), ale bylo to „pouze“ proto, aby tito lidé vůbec přežili. To znamená v zemích, kde konzumují hmyz, konzumují téměř všechno,“ vysvětluje.

Pokud se něco takového propaguje v Evropě, kde doposud žádné hladomory nehrozí, je třeba se ptát, proč.

„Proč to chceme konzumovat? Naše vrchnost chce, abychom to konzumovali proto, aby člověk v Evropě měl problémy s výživou a se zdravím. Chtějí zřejmě omezovat populaci. Proč to říkám? Je

jednoznačně známo, že některé části hmyzu jsou pro člověka nejen nevhodné, ale škodlivé. Jestliže konzumujeme hmyz s vnitřnostmi, tedy i s výkaly, tak to určitě nemůže mít pozitivní vliv na naše zdraví," zdůrazňuje Jandejsek.

Evropský spotřebitel, oproti Asiatům, už několik století není na hmyz zvyklý a jeho zažívací systém tomu naprosto není přizpůsoben.

A dodává, že ani v zemích, kde dnes hmyz konzumují, jej nemají jako hlavní výživu. „V Číně ho konzumovali hodně, když na tom byla země zle. Ale jak životní úroveň roste a výživa je podstatně kvalitnější, jak rostlinná, tak živočišná, tak hmyz je pouze jako doplněk a pro někoho třeba i pochoutka," vysvětluje.

Podle představ mluvčí francouzských Greenpeace, vystupující ve zmíněném dokumentu, by ale měl k přežití planety člověk zkonzumovat pouze 16 kg masa na osobu za rok a zbytek živin doplňovat z uhlíkově neutrálnějších zdrojů, třeba právě z hmyzu.

Snaha o omezování uhlíkových plynů, kterou jsou všechny experimenty Green Dealu vysvětlovány, je podle Jandejseka pochybná celkově.

„Metan není škodlivý plyn, který by ohrožoval planetu. Metan je plyn, který se vstřebává nejen rostlinami, ale i půdou zhruba do čtyř, maximálně do osmi let. Je to vlastně dusíkatý plyn, který příroda umí zpracovat. Green Deal pouze jako důvod, jak poškodit populaci, použil hloupost s metanem," míní Jandejsek.

Celý projekt tak podle něj může mít záměr, o kterém z propagátorů Green Dealu nahlas hovoří jen ti nejradikálnější a občas - snížení lidské populace.

„Tím by se omezil počet lidí, které k podzimu života musíme žít. Není zájem mít staré lidi. Čím budeme mít horší výživu, tak se samozřejmě začne zkracovat doba života. A nebude potřeba vynakládat tolik prostředků na pomoc této skupině lidí," říká natvrdo Zdeněk Jandejsek.

[ZDROJ](#)