

R. Wilson, The EXPOSE: NEJVĚTŠÍ RIZIKA KONZUMACE BROUKŮ

- CZ24 News | 21. května 2023

Konzumace hmyzu a umělého masa, což jsou produkty, které mají postupně nahradit maso skutečné, je prosazována jako součást klimatické politiky.

Tedy zatímco chovy masných zvířat se musí postupně zlikvidovat, což se již ostatně někde děje, hmyzí farmy budou přibývat jako houby po dešti.

Záminkou přechodu od zvířecího masa na brouky je tvrzení, že hmyz údajně neprodukuje tolik uhlíku a dusíku jako zvířata, která prý zabere příliš mnoho místa a také říhají, vydechují příliš mnoho CO₂ a prdí.

Zatímco v současné době jsou výrobky z hmyzu poměrně drahé, takže i jejich přimíchávání do různých potravin automaticky zvyšuje jejich cenu, postupně se má hmyz stát dostupnějším a levnějším.

Zatím tedy nehrozí, že by nám byl přímo vnucován, ale lze předpokládat, že za nějakých 5 let tomu tak nejspíš bude. Mezitím se nám snaží představit hmyz jako pokrokovou potravinu budoucnosti.

Nicméně nikdo nezmiňuje problémy, které může častá konzumace hmyzu způsobit. Jde tedy o obdobnou propagandu jako u genových injekcí, které lidem představovali jako „bezpečné a účinné.“

Také v jejich případě nám tvrdili, že aplikace bude dobrovolná. A nakonec se je snažili vnucovat pod různými výhrůzkami a omezováním všech „odmítačů.“ Kde máme jistotu, že stejně vehementně nám časem nebudou vnucovat i hmyz?

Třeba tak, že ho budou přidávat téměř kamkoli nebo výrobky s hmyzem daňově zvýhodní tak, aby byly pro široké masy jedinou cenově dostupnou stravou. Po tom, co se dělo v posledních letech, si lze představit jakýkoli šílený scénář.

Pomineme-li samotný fakt, že v naší kulturní oblasti nejsme na podobnou stravu zvyklí, pak je třeba naslouchat i těm, kdo upozorňují na zásadní problémy hmyzí stravy pro člověka.

[Dr. Sherri Tenpenny](#), osteopátka certifikovaná radou v Clevelandu v Ohiu, provedla rozsáhlý výzkum historie, použití a přínosů a škod hmyzu jako zdroje potravy. Svá zjištění zdokumentovala ve dvou článcích na Substacku.

„Většina druhů hmyzu NENÍ jedlá,“ napsala Dr. Tenpenny. „Z 2 100 druhů hmyzu, které jsou jedlé, jsou nejběžnějšími cvrčci, včely medonosné a mouční červi. Různé housenky, vosy a mravenci jsou také často konzumováni po celém světě.“

Závěrem bylo, že monitorování předpisů o zpracování v tomto nově vznikajícím odvětví je nedostatečné. Byly zjištěny významné obavy ohledně zdraví hmyzu chovaného na farmách, jakož i potenciálního rizika křížové kontaminace. Tyto obavy se týkají možných rizik v souvislosti s konzumací hmyzu nebo výrobků z něj.

Následující text zdůrazňuje tři kategorie rizik, které Dr. Tenpenny identifikovala při konzumaci hmyzu.

První varování Dr. Tenpennyové je, že **někteří lidé mohou být alergičtí na hmyz**. Studie ukázala, že lidé, kteří jsou alergičtí na měkkýše, jsou také alergičtí na moučné červy. Alergie na měkkýše jsou způsobeny alergií na chitin. Chitin se nachází v exoskeletech hmyzu, v buněčných stěnách hub a v některých tvrdých strukturách bezobratlých a ryb.

Je to pravděpodobně druhý nejhojnější polysacharid v přírodě. Je obtížně stravitelný a spolu s moučkou z brouků spadá do kategorie „nerozpustné vlákniny.“

Existují také důkazy, že lidé s alergií na krevety mohou být ohroženi potravinovými reakcemi nejen na různé druhy moučných červů, ale s největší pravděpodobností i na jiný hmyz a hmyzí produkty.

Kromě toho mohou být lidé se známými alergiemi na roztoče (vdechováním) také alergičtí na jedlý hmyz, jako je moučný červ, cvrček a saranče. Mezi další hmyz, o kterém je známo, že způsobuje alergické reakce, patří larvy bource morušového, kobylinky a cikády.

Druhým identifikovaným rizikem je, že **hmyz může působit jako nosič mikroorganismů, které mohou představovat nebezpečí pro člověka a zvířata**, ať už přímo nebo nepřímo. Hmyz může obsahovat patogeny na svém povrchu, ve střevech a jako součást jejich reprodukčního cyklu.

Plný rozsah mikrobioty jedlého hmyzu není znám a není známo, zda tyto vnější patogeny mohou být při konzumaci škodlivé. Rovněž není známo, zda mohou být před zpracováním zcela odstraněny. Nemusí být zabity ani vařením. Mimo jiné mohou bakterie tvořící spory v gastrointestinálním traktu jedlého hmyzu 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, kdy se konzumují jen jejich části, je hmyz konzumován lidmi a zvířaty kompletní. Proto způsob, jakým je hmyz chován, krměn a komerčně zpracováván, může určit riziko v potravinovém řetězci.

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

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

Vysoké koncentrace olova byly zjištěny v sušených kobylnkách z mexického státu Oaxaca. Při vypuknutí otravy olovem mezi migranty v Kalifornii v roce 2007 byl jako zdroj zvýšené hladiny olova v krvi identifikován hmyz.

Jiné chemické sloučeniny zjištěné v jedlých broucích nebo na nich zahrnují několik typů zpomalovačů hoření, dioxinů, ropných uhlovodíků, pryskyřic, změkčovadel, PVC a hliníku.

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

[ZDROJ](#)

Zpracoval: Slovanka/Necenzurovaná Pravda