

В России в ближайшие 3–5 лет могут появиться продукты питания, содержащие белок, полученный из насекомых. Это заявление сделала ректор Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий Ольга Пономарева. Она подчеркнула, что хотя использование насекомых для производства пищи в стране только начинается, исследования показывают, что такой белок является перспективным источником питания.

Пономарева отметила, что для массового производства продуктов из насекомых необходимо преодолеть культурные барьеры и разработать эффективные методы переработки, чтобы гарантировать безопасность для потребителей. Белок из насекомых, по мнению ученых, может быть использован для создания добавок и компонентов, которые не будут заметны в составе продуктов.

Кроме того, специалисты прогнозируют, что мука из насекомых будет применяться для приготовления различных блюд, таких как мясной фарш, протеиновые коктейли и даже белковый шоколад. Этот белок по своему аминокислотному составу можно сравнить с белками куриного яйца, рыбы и говядины, что делает его ценным источником питания.

Основным преимуществом использования насекомых является то, что для их производства требуется в несколько раз меньше ресурсов, таких как земля, корма и вода, по сравнению с традиционным животноводством.