

# Přídavek hmyzu může zlepšit výživovou hodnotu masných výrobků

11.6.2024 - Adam Kovál | Mendelova univerzita v Brně

**Vědci se v rámci prvotních analýz zaměřili na dva typy masných výrobků - měkký salám a klobásy. Do nich kromě běžných přísad zakombinovali také cvrččí prášek. „Někdo by mohl namítnout, že je kontraproduktivní nahrazovat bílkoviny masa bílkoviny hmyzu. Například cvrččí prášek ale obsahuje 60 procent bílkovin v sušině, zatímco čerstvé maso, které obsahuje přirozeně i vodu, má obsah bílkovin kolem 20 procent,“ řekl autor projektu Adam Kovál z Ústavu technologie potravin.**

Do výrobků výzkumníci cvrččí prášek přidávali v různých poměrech. Následně testovali chemické složení, texturní vlastnosti a provedli i mikrobiologickou a senzorickou analýzu výrobků. *„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 procent,“* přiblížil Kovál. Cvrččí prášek je poměrně aromatický, má neobvyklou chuť i vůni. Podle vědce MENDELU je ale jen otázkou času, kdy si konzumenti na specifika hmyzích přísad zvyknou.

Cílem vědců je vytvořit recepturu, kterou by výrobci masných produktů mohli případně využít ve svých provozech. Do budoucna by se rádi zaměřili také na další druhy potravin, například pečivo.

Využívání hmyzu v potravinách povoluje legislativa. V roce 2015 vyšlo nařízení, které označilo hmyz jako novou potravinu. Od roku 2019 se hmyz řadí mezi hospodářská zvířata. Celkem existuje přibližně 2 000 druhů jedlého hmyzu, schválené je ovšem využívání pouze cvrčka domácího, potměníka stájového, sarančete stěhovavého a potměníka moučného. Také s těmito druhy vědci v rámci analýz pracují. Farmy schválené k produkci hmyzu pro potravinářské účely už existují i v Česku.

Kromě vysokého obsahu plnohodnotných proteinů je výhodou hmyzích přísad také to, že jejich bílkoviny jsou pro člověka dobře stravitelné. Chov hmyzu je navíc považován za velmi ekologický. *„Stále je to předmětem výzkumu. Poslední data ale ukazují, že hmyz potřebuje málo krmiva i vody, a oproti běžným hospodářským zvířatům vytváří také méně oxidu uhličitého,“* upozornil Kovál.

Produkce hmyzu ale zatím není levnou záležitostí. Podle Kovála by se mohla situace změnit, pokud by se poptávka po tomto typu suroviny výrazněji navýšila. Zlevnit by tak mohly i hmyzí produkty, které už z pultů obchodů spotřebitelé znají. *„Co vidáme na prodejních, je většinou hmyz v jeho původní podobě. Jde především o zážitkovou gastronomii. Koupit se dají sáčky se sušenými larvami nebo cvrčky v různě ochucených variantách. Výrobci se tak snaží dostat hmyz do povědomí lidí – aby se ho přestali bát a případně byli otevření konzumaci potravin, řekněme, se zpracovanou formou jedlého hmyzu,“* dodal Kovál.

Podle vědce by se výrobky s různými přísadami hmyzích prášků mohly stát běžnou součástí nabídky obchodních řetězců do deseti let.

**Kontakt pro bližší informace:** Ing. Adam Kovál, +420 545 133 569, adam.koval@mendelu.cz, Ústav technologie potravin AF MENDELU

<https://mendelu.cz/pridavek-hmyzu-muze-zlepsit-vyzivovou-hodnotu-masnych-vyrobků>