

Hmyz v potravinách

28.6.2023 - | DTest

Ano, v Evropské unii lze do některých potravin přidávat vybrané druhy hmyzu, ale jde pouze o možnost, nikoliv povinnost. To, že výrobek obsahuje některý z povolených druhů hmyzu, poznáte podle seznamu složek, kde musejí být uvedeny všechny ingredience. Hmyzí produkty se označují speciálně také latinským a českým názvem použitého druhu.

Konzumace hmyzu v našich končinách není obvyklá, ale nemusíme se jí obávat. Všechny povolené druhy hmyzu prošly zhodnocením zdravotní nezávadnosti a pro jeho produkci platí přísná hygienická pravidla. V současné době se však ještě sleduje vliv hmyzu na alergie. Je totiž možné, že by hmyz mohl u některých konzumentů vyvolávat alergenní reakce. Zvláště u těch, kteří jsou alergičtí na koryše.

Asi každý zaregistroval zprávu o tom, že Evropská komise na základě podkladů Evropského úřadu pro bezpečnost potravin (EFSA) v minulých letech povolila používání ingredien-

cí vyrobených z vybraných druhů hmyzu. Na tento fakt se pak v posledních měsících nabalil balast nesmyslných zkazek, které z možnosti používat hmyz udělaly povinnost či strašily údajně utajovaným přidáváním hmyzu do potravin. Nic takového se samozřejmě nechystá a ani to nedává velký smysl.

Hmyz v legislativní džungli

Hmyz pomáhá v potravinářství od nepaměti. Stačí si připomenout včelami vytvářený med, tradiční lešticí látku šelak (E 904) vyráběnou z výměšků červce lakového nebo červené barvivo košenilu (E 120), za které vděčíme nopálovcí karmínovému. Šelak dává lesk například bonbónům nebo suchým plodům v čokoládě. Na košenilu můžete narazit třeba v uzeninách, naposledy jsme se s ní setkali v testu špekáčků (dTest 6/2023). Pojídání samotného hmyzu historicky příliš obvyklé nebylo, ale i pro to bychom našli tradiční příklady. Třeba sardinský sýr casu marzu vyráběný za pomoci muších larev a konzumovaný i s nimi. Dost dlouho se proto evropské státy nemohly dohodnout, zda hmyz je, či není obvyklou potravinou. Výsledkem této nejednoznačnosti je fakt, že se na evropském i českém trhu můžeme s potravinami s přídavkem hmyzu setkávat zhruba již od roku 2018. Typickým příkladem mohou být proteinové tyčinky vyráběné ze cvrčků.

Jasno v celé záležitosti udělalo nové evropské nařízení č. 2015/2283. Podle něj se těla hmyzu jednoznačně považují za potravinu nového typu. Aby se taková potravina mohla začít uvádět na trh, musí projít komplexním posouzením zdravotní nezávadnosti od EFSA. V letech 2021 a 2022 pak skončily schvalovací procesy, na jejichž základě bylo oficiálně povoleno potravinářské využití tří druhů hmyzu. Pro každý z nich jsou přesně stanoveny podmínky. Rozhodnutí definuje okruh výrobků, v nichž smí být hmyz použit, maximální možné dávkování a také povinné označení na obalech výrobků obsahujících hmyzí ingredience. Detailní informace najdete v boxu na sousední straně.

Proč výrobci o používání hmyzu vůbec stojí? Jde o zajímavý zdroj energie s výhodným výživovým profilem. Například larvy potemníka moučného schválené v roce 2021 ukrývají ve 100 g 206 kalorií složených zejména z bílkovin a tuku. Spolu s nimi je přítomna také vláknina chitin. Možná jste narazili na zprávy o její škodlivosti, ale nemusíte se jí bát. Kromě hmyzu ji najdeme (a po staletí konzumujeme) i v houbách. Produkce hmyzu je zajímavá také z hlediska efektivity. Pro zisk kilogramu hmyzu je totiž potřeba menší množství krmiv a vody, než je tomu v chovech jiných zvířat.

Jak jsme zmínili, každému schválení předcházelo zhodnocení zdravotní nezávadnosti. EFSA pátrala po možných zdravotních rizicích, která by mohla nastat při zamýšleném používání hmyzích ingrediencí širokou populací. Žádná nebezpečí se u posuzovaných druhů hmyzu nenašla, ale jedna nedořešená otázka přece jen zůstala – možnost alergických reakcí. Jak těla hmyzu, tak z nich vyrobená moučka totiž obsahují velké množství bílkovin a ty by mohly působit jako alergen.

Nejasná je také odezva citlivých jedinců na kombinaci hmyzí bílkoviny s dalšími potravinovými alergeny, například s lepem. Zvláště opatrné by měly být osoby alergické na koryše, měkkýše a roztoče. Možná se v budoucnu z hmyzu stane další oficiální potravinový alergen, ale zatím tomu tak není. Určitě však doporučujeme obezřetnost. Pokud po konzumaci hmyzem obohacených potravin pocítíte cokoliv zvláštního, vyhýbejte se jim.

Připomínáme, že každý takový výrobek musí být náležitě označen. V seznamu složek vždy najdete, který druh a forma hmyzu byly použity. Například výrobky obsahující moučku ze cvrčků musí nést formulaci „praškový *Acheta domestica* (cvrček domácí)“ a upozornění, že tato složka může způsobit alergické reakce spotřebitelům se známými alergiemi na koryše, měkkýše a výrobky z nich a na prachové roztoče.

Otázky a odpovědi

Po shrnutí základních faktů se můžeme podívat i na poplašné zvěsti šířené internetem. První z nich říká, že přídavek hmyzu do potravin bude povinný. Samozřejmě nebude. Legislativní změny použití vybraných hmyzích ingrediencí povolují, nikoliv nařizují.

Někomu se možná hmyz zdá být dostupným laciným smetím, to ale není pravda. Jako potraviny nového typu je možné používat pouze schválené druhy hmyzu a rozhodně je nelze z hygienických důvodů sbírat ve volné přírodě. Předpokladem bezpečnosti hmyzích ingrediencí je chov na farmách se zavedenou správnou hygienickou praxí. Pravidla pro ně jsou již nastavena na české i celoevropské úrovni a mezi hlavní zásady patří používání nezávadných krmiv, pitné vody a důkladná hygiena farmy včetně zákazu vniku divokého hmyzu zvenčí. Všechny hmyzí výrobky také musejí z důvodu zaručení mikrobiologické nezávadnosti projít pasterací.

Hmyzí farmy jsou velmi efektivní co do spotřeby vody a krmiv, ale poměrně náročné na energii. Chovné prostory se totiž musejí vytápět na 20 až 30 °C, při kterých povolené druhy hmyzu nejlépe prosperují. Navíc aktuálně může hmyzí ingredience nového typu na trh uvádět pouze několik málo společností.

To se projevuje na cenovkách hmyzích produktů. Například 100 g cvrččí mouky se v internetových obchodech prodává za zhruba 160 Kč, 200g balení těstovin s přídavkem téže moučky vyjde na 140 Kč. Tím se vyvrací další ze zkazek, že výrobci hmyz potají přidávají do běžných potravin, třeba do pečiva. Ekonomicky by takové jednání nedávalo smysl. Přítomnost hmyzích ingrediencí naopak obvykle bývá marketingově vyzdvižována a vždy musejí být náležitě uvedeny v seznamu složek. A jak už jsme zmínili, na první pohled jsou takové výrobky nápadné i vyšší cenou.

V souvislosti s označením se objevilo i tvrzení, že přítomnost hmyzu v potravinách vyjadřuje zelené logo společnosti Rainforest Alliance. Samozřejmě to není pravda, zelené logo se žabkou avizuje používání udržitelně pěstovaného kakaa, kávy nebo čaje a s potravinářským hmyzem nemá nic společného.

<https://www.dtest.cz/clanek-10264/hmyz-v-potravinach>