GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Bestioles repugnants o deliciosos menjars?.

Opinió | 17/08/2008 | 03:34

Almenys 527 insectes diferents són consumits en 36 països d'Àfrica; igual que en 29 països d'Àsia i 23 a Amèrica.

En Tailàndia s'ha produït el debat sobre l'aporti dels insectes forestals a la dieta. I és que amb més de 1.400 espècies d'animals que els éssers humans consumim en el planeta, el món dels insectes ofereix grans possibilitats a nivell nutricional i comercial. Un seminari organitzat per la FAO debatrà el potencial de desenvolupament d'aquest sector en la regió d'Àsia-Pacífic.

Encara que la idea per a menjar insectes pugui semblar inusual o fins i tot poc apetecible per a alguns, el consum humà d'insectes és una realitat molt comuna avui dia en moltes parts del món.Almenys 527 insectes diferents són consumits en 36 països d'Àfrica; igual que en 29 països d'Àsia i 23 a Amèrica.

Font de proteïnes, vitamines i minerals
Dels centenars d'espècies d'insectes utilitzats com aliment humà, els més comuns pertanyen a quatre grups principals: escarabats; formigues, abelles i vespes; llagostes i grills; i arnes i papallones.

Com a font alimentària, els insectes són altament nutritius: alguns tenen tantes proteïnes com la carn i el peix. Dessecats, els insectes tenen sovint el doble de proteïnes que la carn i el peix crus, encara que no solen tenir més proteïnes que la carn i peix dessecats o a la graella. Alguns insectes, especialment en la seva fase larval, també són rics en greixos i contenen importants vitamines i minerals.

La major part dels insectes comestibles s'obtenen dels boscos naturals. Encara que els insectes representen una gran part de la biodiversitat dels boscos, són els menys estudiats de tota la fauna. "Sorprenentment, se sap molt poc sobre els cicles biològics, la dinàmica de població, i el potencial comercial i de gestió de gran part dels insectes forestals comestibles", va assenyalar Patrick Durst, Oficial Superior Forestal de la FAO.

"Entre els responsables de gestió forestal, hi ha molt poc coneixement o apreciació del potencial per a gestionar i collir els insectes de forma sostenible", segons Durst. "D'altra banda -va afegir-, la població tradicional dels boscos i de la qual depèn dels mateixos sovint posseeix un coneixement notable dels insectes i la seva gestió." En algunes zones, els insectes es consumeixen de forma ocasional com "aliment d'emergència" per a evitar la inanició. Però en la majoria de les regions en les quals els insectes s'utilitzen amb fins alimentàries, formen part habitualment de la dieta i són considerats un menjar exquisit.

A Tailàndia, on es va celebrar el curs, es consumeixen gairebé 200 tipus diferents d'espècies, moltes de les quals són altament demandes com deliciosos "tentempies" i aliments saborosos. És freqüent veure a venedors d'aquests insectes per tot el país i en la capital, Bangkok.

Tradicionalment, els éssers humans s'han beneficiat dels insectes, especialment a Europa i Àsia, sobretot per a la producció de mel, cera i seda, com una font per a obtenir tints i, en algunes cultures, pel seu ús com aliments i medicines.

A qualsevol lloc que els insectes han estat part de la dieta humana, aquests s'han obtingut en el seu hàbitat silvestre, amb la majoria dels recol·lectors centrant-se en larves i pupes, les formes més habituals de consumir insectes. La pauta habitual és que es processin i cuinin de forma senzilla, i només es necessita una mínima gestió forestal per a explotar aquest recurs.

Fa segles que es van començar a explotar alguns insectes com els cucs de seda i les abelles, però només recentment ha crescut l'interès a criar altres espècies amb fins alimentàries. Ara és habitual trobar grangers al nord de Tailàndia, per exemple, criant cucs de bambú o grills per a vendre'ls als compradors locals.

Potencial comercial

A més del seu valor nutricional, molts experts veuen en els insectes comestibles un gran potencial per a subministrar ingressos i ocupacions a la població rural que captura, cria, tracta, transporta i comercialitza els insectes. Aquest potencial pot augmentar-ne mitjançant la promoció i l'adopció dels estàndards de la moderna tecnologia alimentària per als insectes comestibles que es venen vius, dessecats, fumats, rostits o en qualsevol altra forma.

No obstant això, s'ha d'anar amb compte per a assegurar que els insectes siguin higiènicament innocus per al consum humà i no continguin quantitats excessives de residus químics, com insecticides. Segons Durst, "existeixen oportunitats de millora en l'envasat i la comercialització per a aconseguir que els insectes comestibles resultin més atractius als compradors tradicionals i ampliar així el mercat a nous consumidors, especialment en les zones urbanes".

Autor: Jesus_D
Jesus_D

https://gironanoticies.com/noticia/8381-bestioles-repugnants-o-deliciosos-menjars.htm