

## Nové potraviny

Aby člověk mohl žít a pracovat, musí přijímat potravu. Většinou přijímáme potraviny, na které jsme zvyklí, ale můžeme také vyzkoušet něco jiného a obohatit tak svůj jídelníček o tzv. **nové potraviny**.

Nové potraviny mohou mít rostlinný nebo živočišný původ, mohou to být odvozeniny mikroorganismů, hub, řas, minerálních látek, buněčných nebo tkáňových kultur, vitamínů, s novou nebo záměrně modifikovanou molekulární strukturou, obsahující umělé nanomateriály. Také se sem řadí potraviny vyrobené novou technologií nebo tradiční potraviny ze třetích zemí.

Všechny nové potraviny musí projít schvalovacím procesem a být zapsány do katalogu nových potravin.

### Hmyz jako potravina

O hmyzu se hovoří jako o potravině budoucnosti, kdy pro nás bude hlavně zdrojem nezbytných bílkovin. Hmyz má také vyšší efektivitu přeměny přijímané potravy na živou hmotu než běžná masa. Např. kráva na přírůstek jednoho kilogramu masa potřebuje 15 kg krmiva, kdežto hmyz pouze 2,5 kg. Chov hmyzu také méně zatěžuje přírodu, např. tím, že produkuje méně skleníkových plynů. Rychleji se reprodukuje, je zdrojem výživově cenných látek (proteiny, nenasycené mastné kyseliny, vitamíny, minerály). V současné době si v naší zemi můžeme pochutnat např. na **cvrčkovi domácím, mopanovém červu, sarančeti stěhovavém či potemniku moučném (moučném červu)**...



## Jak začít s konzumací hmyzu?

Představa Evropana, který se lačně vrhá na misku s moučnými červy odstrkující přitom talíř s biftekem je málo pravděpodobná. Můžeme začít tak, že do našich běžně připravovaných pokrmů budeme přidávat hmyzí mouku a zvykat si tak na její chuť. Dále pokračujeme konzumací potravin, kde budou např. nasekána těla hmyzu a opět, až si na to zvykneme, můžeme postupně dojít až k oné misce s moučnými červy.



Zdroje:

<http://www.bezpecnostpotravin.cz/>

<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/legislativa/potraviny-noveho-typu/>

[https://is.muni.cz/th/c6lkv/text\\_bc.prace.pdf](https://is.muni.cz/th/c6lkv/text_bc.prace.pdf)

<http://www.rozvojovka.cz/clanky/914-osn-coz-takhle-dat-si-cvrcka.htm>

<https://www.varimjakosef.cz/speciality/cvrcci-misto-steaku-hmyz-jidlem-budoucnosti>

<https://www.svet-potravin.cz/clanek/hmyz-by-mel-byt-bran-jako-hospodarske-zvire-pripravuje-se-novela>