

{k0} - melhor plataforma piloto

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: {k0}

Singapur aprovou consumo de 16 espécies de insetos

Singapur tem dado o primeiro passo {k0} direção à alimentação mais sustentável ao aprovar o consumo de 16 espécies de insetos para o consumo humano.

A medida que as pratos se tornam mais rastejantes, com pernas e mais sustentáveis, aqui estão todas as suas perguntas respondidas.

Quais são as espécies aprovadas para o consumo humano?

Singapur aprovou 16 espécies de insetos {k0} diferentes fases de crescimento. Na fase adulta estão quatro gafanhotos, dois gafanhotos, um gafanhoto e uma abelha. Na fase larval estão três tipos de mealworm, um grub branco e um grub de besouro rinoceronte gigante, bem como duas espécies de mariposa. As lagartas de mariposa-da-seda e as lagartas de mariposa-da-seda (diferentes fases da mesma espécie) podem ser comidas, de acordo com as orientações.

"É realmente incrível ver que eles têm uma lista tão grande de espécies agora aprovadas para o consumo humano", diz Skye Blackburn, uma entomologista australiana e cientista de alimentos que advoga pelo consumo de insetos e vende produtos baseados {k0} insetos. "É verdadeiramente mostrar que Singapur é um pouco mais aberto do que pensávamos que seriam para insetos comestíveis".

Sushi com guarnição de lagarta de mariposa-da-seda, alguém?

Uma cadeia de restaurantes {k0} Singapura chamada House of Seafood está se preparando para servir 30 pratos com base {k0} insetos, relata o Straits Times, incluindo sushi com guarnição de lagartas de mariposa-da-seda e gafanhotos, crustáceos com superworms salgados, e "Minty Meatball Mayhem": almôndegas cobertas com vermes.

Entre os produtos de insetos que autoridades de Singapura disseram que podem ser importados estão: óleo de insetos, massa crua com insetos como ingrediente adicional, chocolate e outros confeitos que não contenham mais de 20% de insetos, salgados, marinados, defumados e secos larvas de abelha, grubs de besouro marinados, e pupas de bicho-da-seda.

Blackburn diz que uma das coisas que são encorajadoras sobre a lista de Singapur é que ela inclui espécies que ainda não são criadas comercialmente para o consumo, incluindo a abelha europeia e o grub gigante de besouro-rinoceronte.

Onde mais as pessoas comem insetos?

Insetos são comidos {k0} 128 países, de acordo com um estudo publicado este ano no Scientific Reports, que descobriu que 2.205 espécies são comidas {k0} todo o mundo. A maioria dessas espécies estão {k0} países asiáticos, seguidos do México e de países africanos.

Na Tailândia, Índia, República Democrática do Congo e China centenas de espécies de insetos são consumidas, com o Brasil, Japão e Camarões cada um comendo 100 ou mais espécies.

Chefs singapurenses poderão importar muitas receitas criativas de insetos de todo o mundo, onde eles são servidos fritos, {k0} palitos, {k0} massas, {k0} margaritas, {k0} arancini, {k0} lata,

ou confitados. Produtos de insetos são vendidos {k0} todo o mundo {k0} restaurantes, mercados, supermercados e vending machines.

A UE está {k0} processo de aprovar mais insetos como uma "fonte de alimento nova", mas até agora ela aprovou apenas quatro. Austrália aprovou apenas três espécies - um grilo e dois tipos de mealworm - até agora como "fontes de alimento não-novas, não-tradicionais".

É OK comer abelhas?

As abelhas não são ameaçadas e são desesperadamente necessárias para sustentar os sistemas básicos de vida do planeta? Blackburn diz que quase todas as abelhas consumidas são drones, ou abelhas machos, que não têm agulhas, e geralmente são removidos das colônias para combater infestações de pragas.

"Eles removem as abelhas drones das colônias porque é aí que vivem as ácaros varroa", diz Blackburn. "Então, é por isso que as abelhas drones são usadas como fonte de alimento, porque é um subproduto da colmeia."

Em alguns países africanos e asiáticos as abelhas fêmeas também são comidas, diz ela: mas o veneno se descompõe, ou "denatura", quando você as cozinha. Elas são comidas moídas ou fritadas.

Blackburn já comeu drones, e diz que eles sabem como "manteiga doce".

"Foi muito bom, não era exatamente como o favo de mel, mas tinha um sabor suave e doce como um sabor suave."

Em Camboja, pupas de abelha são cozidas no favo de mel como um lanche de rua popular, como waffles particularmente ricos ou pequenas puff pastry.

Por que a ONU quer que nós comamos insetos?

Porque é hora de crise, clima-wise, e insetos são uma fonte muito mais sustentável de proteínas do que o gado.

Eles têm uma alta taxa de "conversão", o que significa que são eficientes {k0} converter energia de plantas {k0} proteínas, ou, {k0} outras palavras, {k0} transformar o que comem {k0} seus próprios corpos. "Gafanhotos precisam de seis vezes menos alimento do que o gado, quatro vezes menos do que ovelhas, duas vezes menos do que porcos e frangos de corte para produzir a mesma quantidade de proteínas", de acordo com a FAO.

Eles também podem ser criados {k0} ambientes fechados, usar menos espaço e água, e produzir menores emissões. Como podem ser criados {k0} áreas rurais e urbanas {k0} pequenas salas, também podem ser uma fonte de renda para pessoas que têm menos acesso à terra ou treinamento necessário para criar gado.

Podemos já estar comendo insetos sem saber?

A SFA diz que as empresas devem indicar no rótulo se seu produto contém insetos, "para indicar a natureza real do produto".

Mas alguns dos produtos no caminho para as prateleiras parecem bastante inconspícuos: uma empresa singapurense chamada Altimate Nutrition está esperançosa de vender barras de proteína cuja embalagem laranja e amarela parece qualquer outro produto de barra de proteína, mas com gafanhotos: "Indulge {k0} um sabor clássico e gourmet com uma torção sem culpa!", diz o site da empresa. Massas ricas {k0} proteínas podem ser feitas usando farinha feita com insetos moídos, assim como biscoitos ou pó para shake de proteínas.

Mas se você já comeu alimentos tingidos de vermelho, você pode ter comido carmine, um pigmento vermelho feito a partir de cascas de besouro-laca. É "adicionado a tudo, desde iogurtes e sorvetes, a tortas de fruta, refrigerantes, bolo, cupcakes e donuts", segundo o .

Em outros lugares, alguns cascos de doces são feitos de resina excretada pelo besouro-laca e, claro, há mel e pólen de abelha.

E se você come animais, eles podem ter comido proteína de inseto. A FAO recomenda o uso de insetos - incluindo larvas de vaga-lume, mosca doméstica, mealworm, mariposa-da-seda e gafanhotos - como fonte complementar de alimento para gado, aves de capoeira e peixes. O gafanhoto-preto pode reduzir a poluição de esterco {k0} até 70%.

Qual é a melhor maneira de convencer as pessoas a comer insetos?

Deixe-os fazer perguntas, diz Blackburn, e ensine crianças sobre comer insetos. Um dos produtos mais populares dela é chips de milho feitos com gafanhotos, ela diz - eles agora são vendidos {k0} 1.000 cantinas escolares australianas como um lanche saudável.

"É emocionante também", ela diz. "Que criança não quer comer um chip de gafanhoto?"

Partilha de casos

Singapur aprovou consumo de 16 espécies de insetos

Singapur tem dado o primeiro passo {k0} direção à alimentação mais sustentável ao aprovar o consumo de 16 espécies de insetos para o consumo humano.

A medida que as pratos se tornam mais rastejantes, com pernas e mais sustentáveis, aqui estão todas as suas perguntas respondidas.

Quais são as espécies aprovadas para o consumo humano?

Singapur aprovou 16 espécies de insetos {k0} diferentes fases de crescimento. Na fase adulta estão quatro gafanhotos, dois gafanhotos, um gafanhoto e uma abelha. Na fase larval estão três tipos de mealworm, um grub branco e um grub de besouro rinoceronte gigante, bem como duas espécies de mariposa. As lagartas de mariposa-da-seda e as lagartas de mariposa-da-seda (diferentes fases da mesma espécie) podem ser comidas, de acordo com as orientações.

"É realmente incrível ver que eles têm uma lista tão grande de espécies agora aprovadas para o consumo humano", diz Skye Blackburn, uma entomologista australiana e cientista de alimentos que advoga pelo consumo de insetos e vende produtos baseados {k0} insetos. "É verdadeiramente mostrar que Singapura é um pouco mais aberto do que pensávamos que seriam para insetos comestíveis".

Sushi com guarnição de lagarta de mariposa-da-seda, alguém?

Uma cadeia de restaurantes {k0} Singapura chamada House of Seafood está se preparando para servir 30 pratos com base {k0} insetos, relata o Straits Times, incluindo sushi com guarnição de lagartas de mariposa-da-seda e gafanhotos, crustáceos com superworms salgados, e "Minty Meatball Mayhem": almôndegas cobertas com vermes.

Entre os produtos de insetos que autoridades de Singapura disseram que podem ser importados estão: óleo de insetos, massa crua com insetos como ingrediente adicional, chocolate e outros confeitados que não contenham mais de 20% de insetos, salgados, marinados, defumados e secos

larvas de abelha, grubs de besouro marinados, e pupas de bicho-da-seda.

Blackburn diz que uma das coisas que são encorajadoras sobre a lista de Singapur é que ela inclui espécies que ainda não são criadas comercialmente para o consumo, incluindo a abelha europeia e o grub gigante de besouro-rinoceronte.

Onde mais as pessoas comem insetos?

Insetos são comidos {k0} 128 países, de acordo com um estudo publicado este ano no Scientific Reports, que descobriu que 2.205 espécies são comidas {k0} todo o mundo. A maioria dessas espécies estão {k0} países asiáticos, seguidos do México e de países africanos.

Na Tailândia, Índia, República Democrática do Congo e China centenas de espécies de insetos são consumidas, com o Brasil, Japão e Camarões cada um comendo 100 ou mais espécies.

Chefs singapurenses poderão importar muitas receitas criativas de insetos de todo o mundo, onde eles são servidos fritos, {k0} palitos, {k0} massas, {k0} margaritas, {k0} arancini, {k0} lata, ou confitados. Produtos de insetos são vendidos {k0} todo o mundo {k0} restaurantes, mercados, supermercados e vending machines.

A UE está {k0} processo de aprovar mais insetos como uma "fonte de alimento nova", mas até agora ela aprovou apenas quatro. Austrália aprovou apenas três espécies - um grilo e dois tipos de mealworm - até agora como "fontes de alimento não-novas, não-tradicionais".

É OK comer abelhas?

As abelhas não são ameaçadas e são desesperadamente necessárias para sustentar os sistemas básicos de vida do planeta? Blackburn diz que quase todas as abelhas consumidas são drones, ou abelhas machos, que não têm agulhas, e geralmente são removidos das colônias para combater infestações de pragas.

"Eles removem as abelhas drones das colônias porque é aí que vivem as ácaros varroa", diz Blackburn. "Então, é por isso que as abelhas drones são usadas como fonte de alimento, porque é um subproduto da colmeia."

Em alguns países africanos e asiáticos as abelhas fêmeas também são comidas, diz ela: mas o veneno se descompõe, ou "denatura", quando você as cozinha. Elas são comidas moídas ou fritadas.

Blackburn já comeu drones, e diz que eles sabem como "manteiga doce".

"Foi muito bom, não era exatamente como o favo de mel, mas tinha um sabor suave e doce como um sabor suave."

Em Camboja, pupas de abelha são cozidas no favo de mel como um lanche de rua popular, como waffles particularmente ricos ou pequenas puff pastry.

Por que a ONU quer que nós comamos insetos?

Porque é hora de crise, clima-wise, e insetos são uma fonte muito mais sustentável de proteínas do que o gado.

Eles têm uma alta taxa de "conversão", o que significa que são eficientes {k0} converter energia de plantas {k0} proteínas, ou, {k0} outras palavras, {k0} transformar o que comem {k0} seus próprios corpos. "Gafanhotos precisam de seis vezes menos alimento do que o gado, quatro vezes menos do que ovelhas, duas vezes menos do que porcos e frangos de corte para produzir a mesma quantidade de proteínas", de acordo com a FAO.

Eles também podem ser criados {k0} ambientes fechados, usar menos espaço e água, e produzir

menores emissões. Como podem ser criados {k0} áreas rurais e urbanas {k0} pequenas salas, também podem ser uma fonte de renda para pessoas que têm menos acesso à terra ou treinamento necessário para criar gado.

Podemos já estar comendo insetos sem saber?

A SFA diz que as empresas devem indicar no rótulo se seu produto contém insetos, "para indicar a natureza real do produto".

Mas alguns dos produtos no caminho para as prateleiras parecem bastante inconspícuos: uma empresa singapurense chamada Altimate Nutrition está esperançosa de vender barras de proteína cuja embalagem laranja e amarela parece qualquer outro produto de barra de proteína, mas com gafanhotos: "Indulge {k0} um sabor clássico e gourmet com uma torção sem culpa!", diz o site da empresa. Massas ricas {k0} proteínas podem ser feitas usando farinha feita com insetos moídos, assim como biscoitos ou pó para shake de proteínas.

Mas se você já comeu alimentos tingidos de vermelho, você pode ter comido carmine, um tintura vermelha feita a partir de cascas de besouro-laca. É "adicionado a tudo, desde iogurtes e sorvetes, a tortas de fruta, refrigerantes, bolo, cupcakes e donuts", segundo o .

Em outros lugares, alguns cascas de doces são feitos de resina excretada pelo besouro-laca e, claro, há mel e pólen de abelha.

E se você come animais, eles podem ter comido proteína de inseto. A FAO recomenda o uso de insetos - incluindo larvas de vaga-lume, mosca doméstica, mealworm, mariposa-da-seda e gafanhotos - como fonte complementar de alimento para gado, aves de capoeira e peixes. O gafanhoto-preto pode reduzir a poluição de esterco {k0} até 70%.

Qual é a melhor maneira de convencer as pessoas a comer insetos?

Deixe-os fazer perguntas, diz Blackburn, e ensine crianças sobre comer insetos. Um dos produtos mais populares dela é chips de milho feitas com gafanhotos, ela diz - eles agora são vendidos {k0} 1.000 cantinas escolares australianas como um lanche saudável.

"É emocionante também", ela diz. "Que criança não quer comer um chip de gafanhoto?"

Expanda pontos de conhecimento

Singapur aprovou consumo de 16 espécies de insetos

Singapur tem dado o primeiro passo {k0} direção à alimentação mais sustentável ao aprovar o consumo de 16 espécies de insetos para o consumo humano.

A medida que as pratos se tornam mais rastejantes, com pernas e mais sustentáveis, aqui estão todas as suas perguntas respondidas.

Quais são as espécies aprovadas para o consumo humano?

Singapur aprovou 16 espécies de insetos {k0} diferentes fases de crescimento. Na fase adulta estão quatro gafanhotos, dois gafanhotos, um gafanhoto e uma abelha. Na fase larval estão três tipos de mealworm, um grub branco e um grub de besouro rinoceronte gigante, bem como duas espécies de mariposa. As lagartas de mariposa-da-seda e as lagartas de mariposa-da-seda (diferentes fases da mesma espécie) podem ser comidas, de acordo com as orientações.

"É realmente incrível ver que eles têm uma lista tão grande de espécies agora aprovadas para o

consumo humano", diz Skye Blackburn, uma entomologista australiana e cientista de alimentos que advoga pelo consumo de insetos e vende produtos baseados {k0} insetos. "É verdadeiramente mostrar que Singapur é um pouco mais aberto do que pensávamos que seriam para insetos comestíveis".

Sushi com guarnição de lagarta de mariposa-da-seda, alguém?

Uma cadeia de restaurantes {k0} Singapura chamada House of Seafood está se preparando para servir 30 pratos com base {k0} insetos, relata o Straits Times, incluindo sushi com guarnição de lagartas de mariposa-da-seda e gafanhotos, crustáceos com superworms salgados, e "Minty Meatball Mayhem": almôndegas cobertas com vermes.

Entre os produtos de insetos que autoridades de Singapura disseram que podem ser importados estão: óleo de insetos, massa crua com insetos como ingrediente adicional, chocolate e outros confeitos que não contenham mais de 20% de insetos, salgados, marinados, defumados e secos larvas de abelha, grubs de besouro marinados, e pupas de bicho-da-seda.

Blackburn diz que uma das coisas que são encorajadoras sobre a lista de Singapur é que ela inclui espécies que ainda não são criadas comercialmente para o consumo, incluindo a abelha-europeia e o grub gigante de besouro-rinoceronte.

Onde mais as pessoas comem insetos?

Insetos são comidos {k0} 128 países, de acordo com um estudo publicado este ano no Scientific Reports, que descobriu que 2.205 espécies são comidas {k0} todo o mundo. A maioria dessas espécies estão {k0} países asiáticos, seguidos do México e de países africanos.

Na Tailândia, Índia, República Democrática do Congo e China centenas de espécies de insetos são consumidas, com o Brasil, Japão e Camarões cada um comendo 100 ou mais espécies.

Chefs singapurenses poderão importar muitas receitas criativas de insetos de todo o mundo, onde eles são servidos fritos, {k0} palitos, {k0} massas, {k0} margaritas, {k0} arancini, {k0} lata, ou confitados. Produtos de insetos são vendidos {k0} todo o mundo {k0} restaurantes, mercados, supermercados e vending machines.

A UE está {k0} processo de aprovar mais insetos como uma "fonte de alimento nova", mas até agora ela aprovou apenas quatro. Austrália aprovou apenas três espécies - um grilo e dois tipos de mealworm - até agora como "fontes de alimento não-novas, não-tradicionais".

É OK comer abelhas?

As abelhas não são ameaçadas e são desesperadamente necessárias para sustentar os sistemas básicos de vida do planeta? Blackburn diz que quase todas as abelhas consumidas são drones, ou abelhas machos, que não têm agulhas, e geralmente são removidos das colônias para combater infestações de pragas.

"Eles removem as abelhas drones das colônias porque é aí que vivem as ácaros varroa", diz Blackburn. "Então, é por isso que as abelhas drones são usadas como fonte de alimento, porque é um subproduto da colmeia."

Em alguns países africanos e asiáticos as abelhas fêmeas também são comidas, diz ela: mas o veneno se descompõe, ou "denatura", quando você as cozinha. Elas são comidas moídas ou fritadas.

Blackburn já comeu drones, e diz que eles sabem como "manteiga doce".

"Foi muito bom, não era exatamente como o favo de mel, mas tinha um sabor suave e doce

como um sabor suave."

Em Camboja, pupas de abelha são cozidas no favo de mel como um lanche de rua popular, como waffles particularmente ricos ou pequenas puff pastry.

Por que a ONU quer que nós comamos insetos?

Porque é hora de crise, clima-wise, e insetos são uma fonte muito mais sustentável de proteínas do que o gado.

Eles têm uma alta taxa de "conversão", o que significa que são eficientes {k0} converter energia de plantas {k0} proteínas, ou, {k0} outras palavras, {k0} transformar o que comem {k0} seus próprios corpos. "Gafanhotos precisam de seis vezes menos alimento do que o gado, quatro vezes menos do que ovelhas, duas vezes menos do que porcos e frangos de corte para produzir a mesma quantidade de proteínas", de acordo com a FAO.

Eles também podem ser criados {k0} ambientes fechados, usar menos espaço e água, e produzir menores emissões. Como podem ser criados {k0} áreas rurais e urbanas {k0} pequenas salas, também podem ser uma fonte de renda para pessoas que têm menos acesso à terra ou treinamento necessário para criar gado.

Podemos já estar comendo insetos sem saber?

A SFA diz que as empresas devem indicar no rótulo se seu produto contém insetos, "para indicar a natureza real do produto".

Mas alguns dos produtos no caminho para as prateleiras parecem bastante inconspícuos: uma empresa singapurense chamada Altimate Nutrition está esperançosa de vender barras de proteína cuja embalagem laranja e amarela parece qualquer outro produto de barra de proteína, mas com gafanhotos: "Indulge {k0} um sabor clássico e gourmet com uma torção sem culpa!", diz o site da empresa. Massas ricas {k0} proteínas podem ser feitas usando farinha feita com insetos moídos, assim como biscoitos ou pó para shake de proteínas.

Mas se você já comeu alimentos tingidos de vermelho, você pode ter comido carmine, um tintura vermelha feita a partir de cascas de besouro-laca. É "adicionado a tudo, desde iogurts e sorvetes, a tortas de fruta, refrigerantes, bolo, cupcakes e donuts", segundo o .

Em outros lugares, alguns cascas de doces são feitos de resina excretada pelo besouro-laca e, claro, há mel e pólen de abelha.

E se você come animais, eles podem ter comido proteína de inseto. A FAO recomenda o uso de insetos - incluindo larvas de vaga-lume, mosca doméstica, mealworm, mariposa-da-seda e gafanhotos - como fonte complementar de alimento para gado, aves de capoeira e peixes. O gafanhoto-preto pode reduzir a poluição de esterco {k0} até 70%.

Qual é a melhor maneira de convencer as pessoas a comer insetos?

Deixe-os fazer perguntas, diz Blackburn, e ensine crianças sobre comer insetos. Um dos produtos mais populares dela é chips de milho feitas com gafanhotos, ela diz - eles agora são vendidos {k0} 1.000 cantinas escolares australianas como um lanche saudável.

"É emocionante também", ela diz. "Que criança não quer comer um chip de gafanhoto?"

comentário do comentarista

Singapur aprovou consumo de 16 espécies de insetos

Singapur tem dado o primeiro passo {k0} direção à alimentação mais sustentável ao aprovar o consumo de 16 espécies de insetos para o consumo humano.

A medida que as pratos se tornam mais rastejantes, com pernas e mais sustentáveis, aqui estão todas as suas perguntas respondidas.

Quais são as espécies aprovadas para o consumo humano?

Singapur aprovou 16 espécies de insetos {k0} diferentes fases de crescimento. Na fase adulta estão quatro gafanhotos, dois gafanhotos, um gafanhoto e uma abelha. Na fase larval estão três tipos de mealworm, um grub branco e um grub de besouro rinoceronte gigante, bem como duas espécies de mariposa. As lagartas de mariposa-da-seda e as lagartas de mariposa-da-seda (diferentes fases da mesma espécie) podem ser comidas, de acordo com as orientações.

"É realmente incrível ver que eles têm uma lista tão grande de espécies agora aprovadas para o consumo humano", diz Skye Blackburn, uma entomologista australiana e cientista de alimentos que advoga pelo consumo de insetos e vende produtos baseados {k0} insetos. "É verdadeiramente mostrar que Singapur é um pouco mais aberto do que pensávamos que seriam para insetos comestíveis".

Sushi com guarnição de lagarta de mariposa-da-seda, alguém?

Uma cadeia de restaurantes {k0} Singapura chamada House of Seafood está se preparando para servir 30 pratos com base {k0} insetos, relata o Straits Times, incluindo sushi com guarnição de lagartas de mariposa-da-seda e gafanhotos, crustáceos com superworms salgados, e "Minty Meatball Mayhem": almôndegas cobertas com vermes.

Entre os produtos de insetos que autoridades de Singapura disseram que podem ser importados estão: óleo de insetos, massa crua com insetos como ingrediente adicional, chocolate e outros confeitados que não contenham mais de 20% de insetos, salgados, marinados, defumados e secos larvas de abelha, grubs de besouro marinados, e pupas de bicho-da-seda.

Blackburn diz que uma das coisas que são encorajadoras sobre a lista de Singapur é que ela inclui espécies que ainda não são criadas comercialmente para o consumo, incluindo a abelha-europeia e o grub gigante de besouro-rinoceronte.

Onde mais as pessoas comem insetos?

Insetos são comidos {k0} 128 países, de acordo com um estudo publicado este ano no Scientific Reports, que descobriu que 2.205 espécies são comidas {k0} todo o mundo. A maioria dessas espécies estão {k0} países asiáticos, seguidos do México e de países africanos.

Na Tailândia, Índia, República Democrática do Congo e China centenas de espécies de insetos são consumidas, com o Brasil, Japão e Camarões cada um comendo 100 ou mais espécies.

Chefs singapurenses poderão importar muitas receitas criativas de insetos de todo o mundo, onde eles são servidos fritos, {k0} palitos, {k0} massas, {k0} margaritas, {k0} arancini, {k0} lata, ou confitados. Produtos de insetos são vendidos {k0} todo o mundo {k0} restaurantes, mercados, supermercados e vending machines.

A UE está {k0} processo de aprovar mais insetos como uma "fonte de alimento nova", mas até agora ela aprovou apenas quatro. Austrália aprovou apenas três espécies - um grilo e dois tipos de mealworm - até agora como "fontes de alimento não-novas, não-tradicionais".

É OK comer abelhas?

As abelhas não são ameaçadas e são desesperadamente necessárias para sustentar os sistemas básicos de vida do planeta? Blackburn diz que quase todas as abelhas consumidas são drones, ou abelhas machos, que não têm agulhas, e geralmente são removidos das colônias para combater infestações de pragas.

"Eles removem as abelhas drones das colônias porque é aí que vivem as ácaros varroa", diz Blackburn. "Então, é por isso que as abelhas drones são usadas como fonte de alimento, porque é um subproduto da colmeia."

Em alguns países africanos e asiáticos as abelhas fêmeas também são comidas, diz ela: mas o veneno se descompõe, ou "denatura", quando você as cozinha. Elas são comidas moídas ou fritadas.

Blackburn já comeu drones, e diz que eles sabem como "manteiga doce".

"Foi muito bom, não era exatamente como o favo de mel, mas tinha um sabor suave e doce como um sabor suave."

Em Camboja, pupas de abelha são cozidas no favo de mel como um lanche de rua popular, como waffles particularmente ricos ou pequenas puff pastry.

Por que a ONU quer que nós comamos insetos?

Porque é hora de crise, clima-wise, e insetos são uma fonte muito mais sustentável de proteínas do que o gado.

Eles têm uma alta taxa de "conversão", o que significa que são eficientes {k0} converter energia de plantas {k0} proteínas, ou, {k0} outras palavras, {k0} transformar o que comem {k0} seus próprios corpos. "Gafanhotos precisam de seis vezes menos alimento do que o gado, quatro vezes menos do que ovelhas, duas vezes menos do que porcos e frangos de corte para produzir a mesma quantidade de proteínas", de acordo com a FAO.

Eles também podem ser criados {k0} ambientes fechados, usar menos espaço e água, e produzir menores emissões. Como podem ser criados {k0} áreas rurais e urbanas {k0} pequenas salas, também podem ser uma fonte de renda para pessoas que têm menos acesso à terra ou treinamento necessário para criar gado.

Podemos já estar comendo insetos sem saber?

A SFA diz que as empresas devem indicar no rótulo se seu produto contém insetos, "para indicar a natureza real do produto".

Mas alguns dos produtos no caminho para as prateleiras parecem bastante inconspícuos: uma empresa singapurense chamada Altimate Nutrition está esperançosa de vender barras de proteína cuja embalagem laranja e amarela parece qualquer outro produto de barra de proteína, mas com gafanhotos: "Indulge {k0} um sabor clássico e gourmet com uma torção sem culpa!", diz o site da empresa. Massas ricas {k0} proteínas podem ser feitas usando farinha feita com insetos moídos, assim como biscoitos ou pó para shake de proteínas.

Mas se você já comeu alimentos tingidos de vermelho, você pode ter comido carmine, um tintura vermelha feita a partir de cascas de besouro-laca. É "adicionado a tudo, desde iogurtes e sorvetes, a tortas de fruta, refrigerantes, bolo, cupcakes e donuts", segundo o .

Em outros lugares, alguns cascas de doces são feitos de resina excretada pelo besouro-laca e, claro, há mel e pólen de abelha.

E se você come animais, eles podem ter comido proteína de inseto. A FAO recomenda o uso de insetos - incluindo larvas de vaga-lume, mosca doméstica, mealworm, mariposa-da-seda e gafanhotos - como fonte complementar de alimento para gado, aves de capoeira e peixes. O gafanhoto-preto pode reduzir a poluição de esterco {k0} até 70%.

Qual é a melhor maneira de convencer as pessoas a comer insetos?

Deixe-os fazer perguntas, diz Blackburn, e ensine crianças sobre comer insetos. Um dos produtos mais populares dela é chips de milho feitas com gafanhotos, ela diz - eles agora são vendidos **{k0}** 1.000 cantinas escolares australianas como um lanche saudável.

"É emocionante também", ela diz. "Que criança não quer comer um chip de gafanhoto?"

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: {k0}

Palavras-chave: **{k0}** - melhor plataforma piloto

Data de lançamento de: 2024-08-16

Referências Bibliográficas:

1. [apostas 18](#)
2. [banca de aposta de futebol](#)
3. [pixbet rafael cunha](#)
4. [bets99 apostas online](#)