

Vai um gafanhoto aí?

Geografia

Enviado por: Visitante

Postado em:08/12/2010

Entomologista da Holanda sugere a inclusão de insetos no cardápio ocidental. A criação desses animais, ricos em proteínas, é mais sustentável que a de gados, porcos e galinhas.

Cássio Leite Vieira Ciência Hoje/RJ Entomologista da Holanda sugere a inclusão de insetos no cardápio ocidental. A criação desses animais, ricos em proteínas, é mais sustentável que a de gados, porcos e galinhas. Os insetos, que já fazem parte da dieta oriental, podem ser uma opção no combate à crise alimentar e às mudanças climáticas. Um das cenas mais marcantes da infância deste blogueiro foi ver empregados de um clube na Freguesia do Ó, em São Paulo (SP), comendo içás (ou tanajuras), fêmeas aladas das formigas saúvas. Apanhavam no chão, arrancavam (a cabeça, acho) e mandavam para dentro. Presenciei a cena há poucos anos, quando parte do bairro de Santa Teresa, no Rio de Janeiro (RJ), ficou tomado por tanajuras, e de gente dizendo que, fritas, eram uma delícia. Agora, Arnold van Huis, especialista em insetos, resolve fazer proposta séria sobre ter insetos incluídos na dieta ocidental. É coisa antiga, diz ele em texto opinativo para *The Scientist*, pois, no final do século 19, já se aventava a ideia. Hoje, cerca de mil espécies de insetos são comidas no mundo – principalmente, em países tropicais. Esses animais – entre eles, lagartas, besouros, cupins, formigas, gafanhotos, abelhas, vespas etc. – têm nível nutricional comparável ao das carnes, com até 70% de proteínas. Van Huis, da Universidade Wageningen (Holanda), desfila as desvantagens da criação de carne para abate – aprendemos que 1 kg de bife gasta 40 mil litros de água – e que 18% dos gases do efeito estufa vêm dessas criações. Pra lá de nutritivos Insetos têm muitas vantagens. Por exemplo, ensina van Huis, para produzir 1 kg de grilo, se gasta 1,7 de comida – galinhas (2,2), porcos (3,6) e vaca (7,7). Para ele, governos ocidentais deveriam pensar seriamente em promover a entomofagia (termo científico para comer insetos) e a indústria nessa área. Há quem ache difícil. E é. Mas van Huis diz – com razão – que aprendemos a comer camarões, ostras e... caramujos – e este blogueiro conhece gente que enfrentaria um bom prato de gafanhotos fritos, mas nunca, nunca um ovo. Na Tailândia, a criação de grilos para dieta é comum, e na Holanda há várias empresas que criam insetos para iscas e alimentação animal. Uma saída mais amena, diz van Huis, seria extrair a proteína dos insetos e colocá-las em outros alimentos. Estranho. Ele dá a entender que a composição dos kanis e salsichas sempre foram misteriosas. Sobre o assunto, acesse o vídeo de pessoas comendo insetos na Ásia, disponível na página da TV Multimídia, o qual abrirá em uma nova aba/janela. Esta notícia foi publicada em 06/12/2010 do sítio Ciência Hoje . Todas as informações nela contida são de responsabilidade do autor.