

Tudnivalók az alternatív húskészítményekről

2021. 01. 06.

Szerző: [National Geographic](#)

Címkék: [Aktuális](#) [Állatok](#) [Állatvédelem](#) [Húsok](#) [Kutatás](#) [Növények](#) [Növényvédelem](#) [Tudomány](#)
[Vegetáriánus](#)

A növényi eredetű élelmiszerek iránti kereslet soha nem látott ütemben növekszik, a fejlődés talán a „vega” hamburgerek esetében a leginkább követhető.

Vajon kik fogyasztják ezeket a termékeket, és hogyan emészti meg szervezetünk a 21. század húspótlóit?

Az Egyesült Nemzetek Szervezetének becslése szerint 2050-re 9,7 milliárd főre emelkedhet a Föld lakossága. A World Resources Institute adatai szerint 2010 és 2050 között a globális hús- és tejfogyasztás közel 70 százalékkal, a marhahús-fogyasztás pedig több mint 80 százalékkal nőhet majd. Az élelmiszer-termelés jövőbeni átalakításának érdekében célszerű tehát megfontolni a sejtenyésztés és a növényi alapú alternatív fehérjék előállításának lehetőségét.

Az élelmiszer-tudomány nemzetközileg elismert szaktekinvélye, a Szegedi Egyetem Mérnöki Kar professzor asszonya, Dr. Bánáti Diána által jegyzett cikkben azt olvashatjuk, hogy a létező sokféle növényi eredetű húshelyettesítő termékeket, alternatív húskészítményeket – például a vegán hamburgereket, a szójához, a tofu kolbászt – folyamatosan fejlesztik, de az olyan új technológiák, mint a 3D-nyomtatás és a fehérje-mérnökség is szerepet játszanak ennek a termékkörnek a megújításában.

Bizonyos zöldségburgerek az átlagos készítményekhez képest több, teljes élelmiszer-alapanyagból készültek összetevőt tartalmaznak, például lencsét, quinoát, kender és fekete babot. A cékla a valódi hús színének utánzására szolgál. A hús nélküli hamburger szója- és búzafehérjéből készül, cékla-, sárgarépa-, valamint kaliforniai paprika-kivonatokkal támogatja a hús-szerű megjelenést és textúrát.

Egy kaliforniai székhelyű vállalat 2016 júliusában hozta forgalomba első, növényi alapanyagból készült húsanalóg termékét, az Impossible™ Burgert. E terméket a szójából származó leghemoglobint (bizonyos pillangós virágú növényekben található oxigén-szállító hem-vázis vegyület) különbözteti meg az egyéb, növényi alapú hamburgerektől. A termék biztosítja a hamburger ízét, és hús része „vérzik”, amikor felvágják.



A táplálkozási rendszerünkben az elmúlt néhány év során megjelenő újfajta növényi nyersanyagokat a hús alapú nyersanyagoktól az állati hús ízének és állagának utánzására való törekvés különbözteti

meg. Az Egyesült Államokban 2019 végén 1000 felnőtt körében végeztek felmérést azzal kapcsolatban, hogy kóstoltak-e már új típusú, hús nélküli „hús-szerű” termékeket. Az állatok húsát kiváltó növényi termékeket a fiatalabb népesség próbálta ki gyakrabban, és a válaszadók 41 százaléka fogyasztott pusztán érdeklődésből az új típusú élelmiszerből. Egy 2020-ban végzett felmérés szerint a gyártóknak a táplálkozási kihívások mellett az érzékszervi követelmények szigorodásával is számolniuk kell: a fogyasztók az adott termék esetében az ár mellett annak ízére és összetételére is nagy figyelmet fordítanak.

Érdekes, hogy a növényi alapú termékeket vásárlók 90 százaléka húsfogyasztó, akik úgy vélik, hogy a növényi termékek egészségesebbek és környezetvédelmi szempontból előnyösebbek. Az 1981-1996 között született Y-generáció tagjai a növényi eredetű húshelyettesítők legfőbb fogyasztói – állapítja meg a „The Future of Plant-based Snapshot” tanulmány.

Az Euromonitor International (EI) felmérése szerint 2018-ban a gyártók a húspótlók forgalmazásával 19,5 milliárd USD árbevételt értek el. 2023-ra az amerikai húspótló kiskereskedelmi piac elérheti az akár a 2,5 milliárd dollárt is.

Az állatállomány húsának jellemzőivel megegyező „nemhús” termék előállításánál a hatósági engedélyezési folyamat jelenti az egyik legnagyobb kihívást. Európában egy ilyesfajta új terméknek szigorú, az „új élelmiszerek” terminológiája szerinti szabályozási folyamaton kell átesnie, amely magában foglalja az új élelmiszer biztonságának dokumentálását az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) felé. A folyamat legalább 18 hónapig tart.

Az Európai Parlamentben egy agrárreformmal kapcsolatos vita keretében 2020 októberében napirendre került az élelmiszeripari termékek megnevezése. A tanácskozáson felvetett kérdés az volt, hogy a „zöldségburgerek” vagy a „szójakolbászok” megnevezés félrevezető-e? A Parlament nem fogadta el azt a jogszabályi javaslatot, amely megtiltaná a növényi alapú húshelyettesítők esetében a valódi húsféleségek jelölésére használt kifejezések használatát, így döntésük értelmében a vegetáriánus húshelyettesítők (például az Impossible Burger) megőrizhetik a hústermékre utaló neveiket. A zöldségburger is nevezhető burgernek, de a szójahamburger és a növényi fehérjékből készült steak is megőrizték eredeti elnevezéseiket.

Ugyanakkor a Parlament nem engedélyezte a nem állati eredetű, tejet utánozó készítmények nevében a „tej” szó használatát.

Forrás: ng.hu

A cikkben hivatkozott linkek:

A Szimpatika.hu oldalain található információk, szolgáltatások tájékoztató jellegűek, nem helyettesítik szakember véleményét, ezért kérjük, minden esetben forduljon orvosához, gyógyszerészéhez!