



Съобщение на Европейския орган по безопасност на храните:

Годни за консумация насекоми – науката зад оценката на безопасността на новите храни

Наскоро Европейският орган по безопасност на храните (ЕОБХ) публикува първата си научна оценка относно безопасността при консумация на храни, получени от насекоми¹. Научните оценки на ЕОБХ са необходим етап от регулацията на новите храни, тъй като те дават научна основа на отговорните органи на ниво Европейски съюз (ЕС), които вземат решения за разрешаване на пускането на тези продукти на пазара.

ЕОБХ получава голям брой заявления за оценка на риска от нови храни, обхващащи голямо разнообразие от нови и традиционни хранителни източници, съгласно изискванията на Регламента за новите храни². Те включват билкови продукти, храни на основата на водорасли, плодове, които не са характерни за диетата на европейците или територията на ЕС, а също и редица видове ядливи насекоми.

Хеле Кнутсен от експертната група по хранене на ЕОБХ и председател на работната група по нови храни, специалист по молекулярна биология и токсикология, споделя: „Приложенията на новите храни са толкова разнообразни, че се нуждаем от специалисти с различна квалификация и научен опит, за да извършим оценките за безопасност – хранене, токсикология, химия и микробиология са само някои от тях. Съставът на работната група е съобразен с това изискване и нашите учени формират мултидисциплинарна група с богат опит“.

Насекоми, годни за консумация

Ермолаос Верверис – химик и експерт по безопасност на храните в ЕОБХ координира работата по първото прието заявление за становище относно безопасността на насекомите като нова храна. Той споделя, че „насекомите са сложни организми, което представлява предизвикателство относно характеризирането на състава на хранителните продукти, получени от насекоми. Разбирането на тяхната микробиология е от съществено значение, като се има предвид, че насекомите се консумират цели“. По повод твърдението, че различни храни, получени от насекоми, често се обявяват като богат източник на протеини, Е. Верверис пояснява: „Различните храни, в приготвянето на които са използвани насекоми, могат да са етикетирани като съдържащи висок процент протеини, но е възможно реалното количество на протеините да бъде надценено

¹ Безопасност на изсушен брашнен червей (*ларви на брашнения бръмбар – Tenebrio molitor*) като нова храна съгласно Регламент (ЕС) 2015/2283 - <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6343>

² Регламент (ЕС) 2015/2283 на Европейския парламент и на Съвета от 25 ноември 2015 година относно новите храни, за изменение на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Регламент (ЕО) № 258/97 на Европейския парламент и на Съвета и на Регламент (ЕО) № 1852/2001 на Комисията;

поради съдържанието на веществото хитин³ като основен компонент на екзоскелета на насекомите. Критичен момент при определянето на вида протеини и протеиновото съдържание е оценката на вероятността за възникване на алергични реакции у индивиди, чувствителни към протеини с произход насекоми. В същото време оценяваме и опасността от възникване на кръстосана реактивност с други алергени или остатъчни алергени от фуража, с който са отглеждани насекомите – например глутен. Оценката е предизвикателство, защото наличието и качеството на данните варира за голямото разнообразие от насекоми“.

Освен предизвикателствата от научно естество, съществуват и допълнителни, ненаучни причини, определящи сложността на извършването на оценката на безопасността, пояснява Хеле Кнутсен: „Заявленията са толкова голям брой, че спазването на сроковете за публикуване на научната оценка понякога е трудно, особено ако в заявленията липсват изискваните фундаментални научни данни. Все пак, сътрудничеството между експертите е стимулиращо да се справим навреме, знаейки, че допринасяме за гарантирането на безопасността на храната, която консумираме“.

Отвъд научната оценка на риска по отношение на безопасността

Новите тенденции в храненето, като това да се използват насекоми като хранителни източници, доведе до голям интерес от страна на обществеността и медиите, така че научните оценки на ЕОБХ са от съществено значение за политиците, на които предстои да вземат решение относно разрешаването за пускането на пазара на ЕС на тези продукти.

Джовани Согари, социолог и изследовател на потребителските нагласи от Университета в Парма, заявява, че: „Има когнитивни причини, произтичащи от нашия социален и културен опит, така нареченият „юк фактор“⁴, които правят мисълта за консумация на насекоми отблъскваща за много европейци. С времето и възпитаването на определени навици, подобни нагласи вероятно ще претърпят промяна“.

Според Марио Мацоки, икономически статистик и професор в университета в Болоня: „Има значими екологични и икономически ползи, при замяна на традиционните източници на животински протеини с тези, които изискват по-малко фураж, произвеждат по-малко отпадъци и водят до по-малко емисии на парникови газове. Пониските разходи и цени могат да подобрят показателя продоволствена осигуреност, а новото търсене също ще отвори икономически възможности, но това може да засегне и съществуващите понастоящем сектори в хранителната индустрия“.

Учените от ЕОБХ ще продължат да оценяват постоянно постъпващите заявления за нови храни, а лицата, отговорни за вземането на решения в Брюксел и националните институции на държавите членки на ЕС, ще определят дали новите храни ще бъдат

³ въглехидратен полимер, който съдържа азот, характерен за протеините

⁴ Така нареченият "юк фактор" е термин, въведен от Артър Каплан, за да опише инстинктивните реакции на погнуса и отвращение срещу различни технологични и други нововъведения. Произлиза от английското "yuck" – спонтанен израз, чрез който обикновено, съпроводено с гримаса, се демонстрира погнусата или отвращението.

разрешени да достигнат трапезата на европейските потребители. В крайна сметка потребителите могат да избират какво да консумират със спокойствие, знаейки, че безопасността на новите храни е била щателно проучена.

Източник: Edible insects: the science of novel food evaluations. <https://www.efsa.europa.eu/en/news/edible-insects-science-novel-food-evaluations>



Други информации в областта на новите храни, както и оценка на риска по цялата хранителна верига може да намерите на сайта на Центъра за оценка на риска по хранителната верига: <http://corhv.government.bg/>

Изготвил:

Георги Балджиев,

главен експерт в дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“ при ЦОРХВ

27.01.2021 г.