



مزرعه‌ی حشرات؛ شغلی برای آینده‌گان و غذایی برای گرسنگان



افروز بوکان، دانشجوی مقطع دکتری حشره‌شناسی کشاورزی



پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران | Afrooz.boukan@ut.ac.ir

حشره‌خواری، مصرف حشرات توسط انسان‌ها است و بهشت تحت در کشاورزی آینده، محققان همراه با بخش کشاورزی، تأثیر فرهنگ و دین مردم بوده که در بسیاری از کشورهای مسئولین و سازمان‌های غیردولتی در صدد توسعه‌ی دانش برای جهان به‌ویژه در بخش‌هایی از آسیا، آفریقا و آمریکای لاتین حضور استفاده‌ی پایدار از منابع طبیعی با تأکید بر تولیدات کشاورزی، حشرات در رژیم غذایی به چشم می‌خورد. طبق اعلام از جمله مزرعه‌ی حیوانات و بهبود کاربری زمین هستند. سازمان فناور مکمل‌های غذایی بر پایه‌ی حشرات، رژیم غذایی حدود دو می‌دانیم که با افزایش مواردی از قبیل افزایش جمعیت جهان بیلیون نفر از انسان‌ها بوده است باین حال، این موضوع اخیراً و فشار بر محیط‌زیست، استفاده از منابع زمین در سطح جهانی مورد توجه رسانه‌ها، مؤسسات تحقیقاتی، سراسری‌ها، اعضای دخیل و همچنین افزایش تقاضا برای مواد غذایی و انرژی‌های در صنایع غذایی، قانون‌گذاران و آزادانه‌ایی که با غذا سروکار غیرقابل تجدید برای دهه‌های آینده سرعت بیشتری به‌خود دارند قرار گرفته است. برنامه‌ی حشرات خوارکی در فناور همچنین می‌گیرد.

پتانسیل عنکبوت‌ها و عقرب‌ها را به عنوان غذا و خوارک مورد ارزیابی آمارها نشان می‌دهد دامداری متمرکز ۷۰ درصد کل مصرف زمین کشاورزی را در بر گرفته است و با توجه به تقاضای جهانی محصولات دامی، تا سال ۲۰۵۰ تقریباً دو برابر خواهد شد. لذا مزارع حشرات به عنوان یک جایگزین مناسب برای دامداری متمرکز به منظور تولید مواد غذایی آینده پیشنهاد شده است.

از آنجایی که تسطیح زمین برای کشاورزی یکی از مهم‌ترین عوامل ایجاد گرمایش جهانی است، از این‌رو استفاده کارآمد از زمین مهم است. علاوه بر این، حشرات گازهای گلخانه‌ای کمتری نسبت به دام‌های اهلی تولید می‌کنند. همچنین اظهار شده است که حجم آب موردنیاز برای تولید حشرات خوارکی در مقایسه با آنچه در تولید دام‌های اهلی موردنیاز و اجتماعی به همراه دارد و پیش‌بینی می‌شود یک نقش است، کمتر می‌باشد. بیشتر حشرات خوارکی، گیاه‌خوار حیاتی در امنیت غذایی آینده ایفا خواهد کرد. دلایل متعدد هستند و از این‌رو تغذیه از حشرات ممکن است ارزش غذایی دیگری برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد مزارع پرورش محدودی برای انسان در برداشته باشد اما آنچایی که حشرات حشرات و بررسی حشرات به عنوان غذا وجود دارد که در ادامه غنی از پروتئین‌های با کیفیت بالا، اسیدهای چرب، ویتامین‌ها و مواد معدنی هستند، مصرف حشرات در کشورهای



حشره‌خواری منافع زیست‌محیطی، سلامت، اقتصادی، معیشتی و اجتماعی به همراه دارد و پیش‌بینی می‌شود یک نقش است، کمتر می‌باشد. بیشتر حشرات خوارکی، گیاه‌خوار حیاتی در امنیت غذایی آینده ایفا خواهد کرد. دلایل متعدد هستند و از این‌رو تغذیه از حشرات ممکن است ارزش غذایی دیگری برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد مزارع پرورش محدودی برای انسان در برداشته باشد اما آنچایی که حشرات حشرات و بررسی حشرات به عنوان غذا وجود دارد که در ادامه غنی از پروتئین‌های با کیفیت بالا، اسیدهای چرب، به برخی از آن‌ها پرداخته می‌شود.



شاید برسید همه گونه‌های حشرات برای راه‌اندازی مزرعه مناسب‌اند؟

جواب "خیر" است.

هرچند با وجود مزایای اشاره شده در بالا، موانعی هم می‌تواند بر سر راه توسعه‌ی سیستم‌های پرورش وجود داشته باشد. به واسطه‌ی تنوع حشرات از لحاظ انواع، تعداد، سیکل زندگی و زیستگاه آن‌ها در معرض طیف گسترده‌ای از آسیب‌رسان‌ها هستند. انگل‌ها و بیماری‌های مختلف می‌توانند جمعیت وحشی حشرات را تنظیم کنند. همچنین آن‌ها می‌توانند تأثیر زیادی بر گونه‌های پرورشی داشته باشند. از این‌رو، خطر ابتلا

در حال توسعه می‌تواند باعث کاهش سوء‌تغذیه شود. علاوه بر این، مصرف محصولات حاصل از حشرات به‌جای محصولات دامپروری سنتی، ممکن است اثرات مثبت بهداشتی در جوامع غربی نیز داشته باشد.



حشرات بخشی از رژیم غذایی حداقل دو میلیارد نفر در جهان به عفونت‌های زئونوز نیز می‌تواند مورد انتظار باشد.

هستند و بیش از ۱۹۰۰ نوع حشره در حال حاضر به‌عنوان شاید برسید همه گونه‌های حشرات برای راه‌اندازی مزرعه مواد غذایی استفاده می‌شود. رایج‌ترین حشرات مصرفی در مناسب‌اند؟ جواب "خیر" است. به‌طور مثال نامزدهای احتمالی سراسر جهان گونه‌های مختلف سوسک (۳۱٪ از انواع حشرات برای تولید حشرات مواد غذایی در سوئد، سیرسیرک خانگی مصرف شده)، لارو پروانه‌ها (۱۸٪)، زنبورهای عسل، سایر زنبورها و *Tenebrio molitor* (*Acheta domesticus*)، لارو سوسک (۱۴٪) هستند. در بعضی از کشورها حشرات به‌عنوان غذای مورچه‌ها (۱٪) مطرح هستند.

در برنامه‌ریزی سیستم‌های تولید حشرات غذایی در سوئد، در جوامع غربی، خوردن حشرات معمولاً با انجار همراه است. تمرکز بر گونه‌های بومی و یا گونه‌هایی که سابقه‌ی حضور و رفتاری بدی در نظر گرفته می‌شود. امروزه بیشتر طولانی‌مدت در کشورشان را دارند از تا اثرات ناشی از حشرات خوارکی از طبیعت صید می‌شوند و تنها اخیراً مزرعه‌ی انتشار غیرقانونی حشرات از سیستم‌های کشاورزی به حشرات^۱ برای عرضه‌ی مستقیم به انسان به خصوص در تایلند، حداقل رسانده شود. برای تولید حشرات با هدف خوراک لاثوس و ویتنام شروع به کار کرده‌اند. در ایالات متحده‌ی هم باید همین قوانین را اعمال کرد. همچنین در کشور آمریکا و هلند نیز حشرات در مزرعه‌ی حشرات پرورش داده سوئد، باید از گیاه غیربومی یا محصولی خاص یا جدید می‌شوند، اما عمدها برای مقاصدی غیر از مصرف انسان جهت پرورش حشرات غذایی استفاده کرد.

از آنجایی که بسیاری از حشرات به سرعت تولید می‌شوند و زادآوری زیادی دارند، این امر می‌تواند مزیتی برای توسعه سیستم‌های پرورش موفق باشد. لذا آنچه مسلم است این است که در کشورهای غربی، برای تبدیل حشرات به یک محصول سودآور، نیاز به توسعه سیستم‌های پرورش ایمن و کارآمد است.



استفاده از حشرات به عنوان یک عنصر خوراکی غنی از پروتئین در رژیم غذایی عملی است و چشم‌اندازهای جدیدی در تغذیه‌ی حیوانات ایجاد می‌کند.



تعداد گونه‌های حشرات خوراکی که بر اساس کشور نشان داده شده است (Jongema, ۲۰۱۲؛ FAO, ۲۰۱۳)

ترکیب تغذیه‌ای و ارزش تغذیه‌ای حشرات به علت قوائین ایمنی و کیفیت غذایی مختلف، استفاده از حشرات به عنوان منبع پروتئین در رژیم‌های غذایی حیوانات مختلف رشد آن‌ها متفاوت است. میزان پروتئین و حجم چربی حشرات به طور کلی بالا است. اسید‌آمینه‌ها هم در

گونه‌های مختلف حشرات متفاوت هستند، اما به نظر می‌رسد که بسیاری از گونه‌ها ممکن است برای انسان و حتی کودکان بسیار کوچک یک رژیم غذایی خوب باشند. اطلاعات جداول زیر مربوط به مواد مغذی به دست آمده از نمونه‌های خوراک حیواناتی هستند که احتمالاً از حشرات کامل (تمام اجزا بدن حشره) تغذیه می‌کنند. حشرات هنگامی که توسط انسان مصرف می‌شوند، اغلب پوست گرفته شده (بال‌ها و پاهای جدا می‌شوند) و حضور این اندامها باید باعث افزایش پروتئین و محتوای چربی نسبی شوند، زیرا

استفاده از پروتئین حشرات تنها برای ماهی و غذای حلزون در بال‌ها و پاهای بخشی از اسکلت خارجی هستند که دارای میزان اروپا دارای مجوز است؛ با این حال مجاز است چربی خالص بالایی از کربوهیدرات‌ها مانند کیتین‌اند. علاوه بر این، استخراج شده از لارو، در رژیم‌های غذایی استفاده شود. مطالعات بیشتری موردنیاز است تا بتوان فهمید آیا ترکیب در هر صورت این موضوع ثابت شده است که حشرات به عنوان مواد مغذی موجود در حشرات، تحت تأثیر سایر مراحل منبع پایدار پروتئین هستند و خواص تغذیه‌ای قبل قبول دارند. فرآوری قبل از مصرف، قرار می‌گیرد یا خیر؟





	سیرسیرک خانگی (<i>Acheta domesticus</i>)	کرم ابریشم (<i>Bombyx mori</i>)	میل ورم (<i>Tenebrio molitor</i>)
پروتئین خام	۶۷-۵۵	۷۱-۵۲	۶۰-۴۷
چربی‌ها	۲۲-۱۰	۳۷-۶	۴۳-۳۱

پروتئین خام و چربی (درصد ماده خشک) در سیرسیرک خانگی، کرم ابریشم و میل ورم (Makkar et al., ۲۰۱۴).

	House cricket	Mormon cricket	Meal Worm	Black soldier fly	FAO reference protein for ۰-۵ year old child
متیونین	۱/۴	۱/۴	۱/۵	۲/۱	۲/۵ (meth. + cyst.)
سیستئین	۰/۸	۰/۱	۰/۸	۰/۱	
لیزین	۵/۴	۵/۹	۵/۴	۶/۶	۵/۸

مقدار آمینواسید (N/16 g) در حشرات تولیدشده به عنوان خوارک حیوانات. (Makkar et al., ۲۰۱۴)



به خوبی می‌دانیم که در یک چشم‌انداز جهانی، بسیاری از سیستم‌های تولید فعلی مواد غذایی، پایدار نیستند. مبارزه برای کاهش اثرات تسطیح زمین برای استفاده در کشاورزی، نابودی زیستگاه طبیعی، گرمایش جهانی، استفاده از آفت‌کش‌ها و مسائل مربوط به بهداشت و رفاه در سیستم‌های تولید حیوانات همچنان ادامه خواهد داشت، مگر اینکه تغییرات بزرگی صورت گیرد. لذا با توجه به این منابع بهره‌وری و ارزش غذایی خوب حشرات، پرورش حشرات برای مصرف خوارکی ممکن است به یک سیستم تولید مواد غذایی مدرن و پایدار تبدیل شود.

بعد از مطالعه‌ی این مطلب، آیا حاضرید خوار شوید؟؟؟

منبع

Jansson, A. and Berggren, A. 2015. Insects as food-Something for the future?. A report from future agriculture. Uppsala, Swedish University of Agricultural Sciences (SLU).