

## INSEKTER

I en verden, hvor sult og hungersnød er et stadigt stigende problem, er insekterne for alvor kommet i forskernes søgelys som en mulig måde at brødføde verdens voksende befolkning.

Insekter har nemlig en række fordele, som gøre dem til en meget bæredygtig spise, og i fremtiden skal vi måske vænne os til et helt nyt landbrug, nemlig store insektfarme.

Insekterne kan dyrkes på langt mindre areal og bruger langt færre ressourcer end vores almindelige avlsdyr. Som fødekilde har insekterne endnu et kæmpe fortrin: Deres evne til at formere sig. Et par almindelige stuefluer kan f.eks. være stamforældre til over 100 trillioner fluer i løbet af bare en enkelt sæson.



Dertil kommer, at de fleste insekter er yderst proteinrige. Gram for gram indeholder insekter mere end dobbelt så meget protein som en god dansk bøf og er langt mere nærende. Græshopper består af 50-70% protein og fluer hele 64% protein, sammenlignet med en kotelet, der kun består af 17% protein.

I Vesten har mange folk svært ved tanken om at spise insekter, men mange steder i verden betragtes det som en delikatesse, og er insekter egentlig så forskellige fra østers, muslinger og rejer? Set i et zoologisk perspektiv er de to grupper hvirveldyr nært beslægtede med hinanden.

Måske er det blot et spørgsmål om tid, for som behovet for proteinrige fødevarer stiger, er vi måske tvunget til en dag at sætte os til bords og nyde en sammenkogt ret af kryb og kravl.



### Proteinindhold i procenter

%

Græshopper:	50-75 %
Fluepupper og edderkopper:	65 %
Termitter:	46 %
Myrer:	24 %
Kylling:	23 %
Svinekød:	17 %