

Ein Forscherteam der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität León (ULE) kommt zu dem Schluss, dass „der Verzehr von Insekten auch gesundheitliche Risiken birgt“ und dass „mehr Forschung erforderlich ist“, bevor ihre Aufnahme in die Nahrungskette normalisiert wird. (...)

„Die Tatsache, dass Insekten in der Produktion billiger sind als Nutztiere, spricht für eine gute Geschäftsmöglichkeit. Allerdings gibt es nicht nur gute Nachrichten, wenn es um den Verzehr von Insekten geht, denn ihr Verzehr birgt einige potenzielle Gesundheitsrisiken“, warnt einer der Forscher.

Die Forschung weist auf nährstofffeindliche und giftige Stoffe wie Chitin hin, das Hauptmaterial, aus dem das Exoskelett von Gliederfüßern besteht. Ein weiteres Beispiel sind Tannine, die unlösliche Komplexe mit Proteinen bilden und deren Bioverfügbarkeit verringern.

Außerdem Phytate und Oxalate, Chelatbildner, die die Aufnahme von Mineralstoffen wie Kalzium, Zink, Mangan, Eisen und Magnesium verringern. Außerdem stören Saponine die Eiweißverdauung, vermindern die Aufnahme von Vitaminen und Mineralien und werden mit Hypoglykämie in Verbindung gebracht.

Darüber hinaus weist die Studie darauf hin, dass Alkaloide in bestimmten Dosen für den Verbraucher giftig sein können und dass einige Insekten (...) und ihr Verzehr einen Mangel an Thiamin (Vitamin B1) verursachen kann.



Ebenso weist er auf die Risiken kryptotoxischer Insekten hin, „deren Verzehr vermieden werden sollte, da sie Steroidhormone enthalten, wie z. B. Testosteron, das in einigen Käfern vorkommt“. (...)

„Ein fortgesetzter Verzehr dieser Insekten kann zu Wachstumsverzögerungen, Hypofertilität, Vermännlichung bei Frauen, Ödemen, Gelbsucht und Leberkrebs führen“, warnt er.

Andere Stoffe, die in kryptotoxischen Insekten vorkommen, sind cyanogene Glykoside (in einigen Schmetterlingen), die bestimmte lebenswichtige Enzyme hemmen, während Toluol, ein Gift, das Gehirn, Leber und Nieren angreift, in Cerambyciden der Gattung Syllitus vorkommt, und nekrotoxische Alkaloide in einigen Ameisenarten.

Eine weitere Gefahr, die mit dem Verzehr von Insekten unbekannter Größe verbunden ist, betrifft Allergien, da viele Arthropoden bei empfindlichen Personen allergische Reaktionen auslösen können, die vor allem durch das Vorhandensein von Tropomyosin, Argininkinase, Glycerinaldehyd-3-Phosphat-Dehydrogenase oder Hämocyanin verursacht werden.

<https://t.me/Poppcasts/84>

<https://www.agrodiario.com/texto-diario/mostrar/3774350/estudio-ule-concluye-consumo-insectos-conllea-riesgos-salud>

Über die wahren Hintergründe zu Insekten im Essen informiert die Europa-Abgeordnete Sylvia Limmer. Insekten als „Novel Food“: „Die Aufregung ist groß, trifft aber nicht das eigentliche Problem – unabhängig von der Tatsache, dass Insekten bereits seit 2021 erlaubt sind.“ <https://youtu.be/8L0wTlxnsBw>

Zynischer „Faktencheck“ der dpa

Der [Zynismus](#) sogenannter „Faktenchecker“ der dpa ist dagegen nur schwer zu ertragen: „Insekten tauchen mit Allergiehinweis in Zutatenliste auf“. „Dass man Insekten isst, ohne es zu wissen, kann aber nicht passieren – wenn man

aufmerksam ist.“ “Bei der Ökobilanz schneiden Insekten nach Angaben von FAO und Umweltorganisation WWF deutlich besser ab als Rind, Schwein und Huhn.”

[Insektenfraß: Offener Brief \(Auszug\) einer ehemaligen Mitarbeiterin des Landwirtschaftsministeriums](#)

„Gefahren von Insekten als Nahrung: Ist die EU-Kommission darauf aus, die Bevölkerung dauerkrank zu machen?“:

<https://sciencefiles.org/2023/01/26/gefahren-von-insekten-als-nahrung-ist-die-eu-kommission-darauf-aus-die-bevoelkerung-dauerkrank-zu-machen/>



Werbung

