

Insetos, carne de laboratório e algas estarão no menu, preveem os cientistas

01/08/2012 - Projeções de especialistas indicam que o aumento populacional, dos preços dos alimentos e a limitação de disponibilidade de recursos vão mudar os hábitos alimentares humanos nas próximas décadas. Alguns analistas calculam que o preço dos alimentos pode dobrar nos próximos cinco a sete anos, tornando itens hoje comuns, como carne, em artigo de luxo.

Siga o [CIÊNCIAemPAUTA](#) no Twitter. Curta nossa página [SectiAmazonas](#) no Facebook!

Veja abaixo algumas alternativas que, embora estranhas, em um primeiro momento, são apontadas como caminhos prováveis para resolver a demanda por alimentos.

Insetos

O governo holandês já investiu um milhão de euros em pesquisa sobre como inserir carne de insetos nas dietas de seus cidadãos e preparar leis para regulamentar sua criação.

Insetos fornecem tanto valor nutricional quanto carne de mamíferos, mas custam e poluem muito menos. Cerca de 1, 4 mil espécies poderiam ser consumidas pelo homem, compondo salsichas ou hambúrgueres.

Boa parte da humanidade já come insetos, especialmente na Ásia e África. Mas os mercados ocidentais devem resistir à ideia e vão ser necessárias grandes campanha de marketing para tornar aceitável ideia de incluir insetos como gafanhotos, formigas e lagartas no cardápio.

Uso de som

Já é bem conhecida a influência que aparência e cheiro podem ter sobre o que comemos, mas uma área em expansão que pode render descobertas interessantes é a dos estudos sobre o efeito do som sobre o paladar.

Um estudo da Universidade de Oxford descobriu que é possível ajustar o gosto de determinados alimentos através da música que se ouve ao fundo.

A música pode, por exemplo, fazer uma comida parecer mais doce do que ela é. Esse recurso pode ajudar a reduzir o consumo de açúcar.

Outro exemplo: Sons graves de instrumentos de sopro de metal (como saxofones ou tubas) acentuariam o gosto amargo de alimentos.

Empresas podem passar a recomendar listas de músicas para melhorar a 'experiência' do consumo de seus produtos.

Carne de laboratório

Cientistas holandeses criaram carne em laboratório usando células-tronco de vaca e esperam desenvolver o primeiro 'hambúrguer de proveta' até o fim de 2012.

A produção de carne artificial poderia trazer grandes benefícios ao meio ambiente, pela redução no número de cabeças de gado - grandes emissores de CO2 - e nas áreas de floresta desmatada para a criação de pastos. A carne de laboratório poderia ser manipulada para ter níveis bem mais saudáveis de gordura e nutrientes.

Os pesquisadores holandeses dizem que a meta é fazer a carne in vitro ter o mesmo gosto que a tradicional - coisa que ainda está longe de ter.

Algas

Elas podem alimentar homens e animais, oferecer uma alternativa em graves crises alimentícias e ainda abrem mão do gasto de terra ou água potável para seu cultivo.

Cientistas ainda apontam para o potencial de algas como fontes de biocombustíveis - o que reduziria a dependência dos combustíveis fósseis.

Alguns especialistas preveem que fazendas de algas poderiam se tornar a mais promissora forma de agricultura intensiva.

Elas já existem em países asiáticos como o Japão.

Como os insetos, elas poderiam ser introduzidas em nossas dietas sem que soubéssemos. Cientistas na Grã-Bretanha estudam a substituição de sal marinho por algas em pães e outros alimentos industrializados.

Grãos têm um forte sabor, mas com baixo índice de sal, sendo portanto, mais saudáveis.

Fonte: BBC Brasil