

Gratis extraatjes in uw eten

Veel Europeanen hebben nog altijd moeite met het eten van insecten, terwijl entomofagie een zeer plausibele oplossing is voor het groeiende wereldvoedselprobleem. Ondanks het feit dat u bijvoorbeeld overheerlijke Chocolate 'Chirp' Cookies kunt maken met sprinkhanen (voor het recept zie DIERPLAGEN Informatie 2-2017), lijkt het bewust eten van insecten voornamelijk weggelegd voor de avontuurlijke eters onder ons. Maar wist u dat u toch ongeveer een halve kilo insecten per jaar consumeert? Ze zitten namelijk verstopt in onze dagelijkse voedingsmiddelen.

Tekst: Milou van Silfhout

Extra eiwitten

Het is onvermijdelijk, er zitten insecten op onze groenten die we niet allemaal kunnen verwijderen. Zo zie je veel bladluizen, maden en mijten op gewassen, die ook terecht komen in de supermarkt. In Amerika is er zelfs een wet voor het aantal gram insecten dat er zich per gewas mag bevinden: "The Food Defect Action Levels: Levels of natural or unavoidable defects in foods that present no health hazards for humans". In deze wet staat dat er bijvoorbeeld in bevroren broccoli ongeveer 60 bladluizen en/of tripsen en/of mijten mogen zitten per 100 gram. Ook de kruiden zijn niet vegetarisch. In gemalen kaneel vindt u 400 insectenfragmenten per 50 gram en in peper 475 fragmenten. Zelfs vinden we insecten in de chocolade: 60 stukjes insect zijn toegestaan per 100 gram. De grootste klapper in de lijst is hop. In uw smakelijke biertje zitten namelijk 2.500 bladluizen per 10 gram(!) hop verwerkt. In Nederland is de inspectie op organismen in de gewassen strenger. De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit stelt in het register Basisnormen Nederland voor diverse producten dat alle gewassen praktisch vrij moeten zijn



Van deze gele rakkers (*Myzus persicae*) mogen er 2.500 per 10 gram hop aanwezig zijn.

Foto: Nina Fatouros, Bugsinthe-Picture.com

van insecten. De gewassen mogen geen levende insecten bevatten en moeten vrij zijn van insectenvraat. Wel mogen er maximaal 50 mijten en 5 stofluizen per kilo product aanwezig zijn.

Echter, terwijl ik dit schrijf bevind ik me in Amerika en heb ik opgezocht wat ik vanavond ongeveer aan insecten zal binnenkrijgen. Er staat vanavond pasta (225 stukjes insect) met tomatensaus (30 fruitvliegjes), spinazie (50 bladluizen) en champignons (20 maden) op het menu, en dan heb ik het nog niet over de kruiden gehad. Een zeer voedzame maaltijd lijkt me zo, eet smakelijk!

Gestampte luisjes

Ook worden er bewust delen van insecten gebruikt in de voedselindustrie om producten extra aantrekkelijk te maken. Zo heeft Starbucks, een populaire koffieketen, een aantal jaar geleden een rode kleurstof gebruikt die gemaakt is van gepureerde luizen (*Dactylopius coccus*). Door deze kleurstof in de aardbeien frappuccino te gebruiken ziet het er nog lekkerder uit. Na commentaar dat de frappuccino niet meer door veganisten besteld kon worden, heeft Starbucks besloten de kleurstof te vervangen door een product op plantaardige basis. De kleurstof gemaakt van gestampte luisjes wordt overigens in Nederland ook in producten zoals snoep en vruchtenyoghurt gebruikt (op de ingrediëntenlijst terug te vinden als E120).

Een andere toepassing is de secretie van schildluizen (*Laccifer lacca*), die gebruikt wordt als glansmiddel voor vruchten, bonbons en suikergoed (E-nummer E904), maar ook als coating voor medicijnen. U kunt zich voorstellen dat een veganist hier veel hinder van ondervindt, niks lijkt volledig zonder dierlijke producten te kunnen worden geconsumeerd.

Knaagdierharen

Naast insecten zijn er ook zekere hoeveelheden delen van andere, warmbloede

dige dieren in het voedsel toegestaan in Amerika. Zo wordt het nog aanvaardbaar gevonden dat er naast de 400 stukjes insect ook elf knaagdierharen in het potje kaneel zitten. Wel wordt de pindakaas grondig nagekeken, er mag namelijk maar één knaagdierhaar per 100 gram aanwezig zijn. Ook uitscheidingsproducten van zoogdieren worden in zekere mate niet als schadelijk gezien door de autoriteiten. Per kilo graan is er bijvoorbeeld 9 mg lichamelijke afval van knaagdieren toegestaan. Toch een stuk minder voedzaam (en smakelijk) dan de eiwitrijke insecten.

Opgeloste muis

Er zijn ook extremere gevallen bekend van ongewenste dieren in ons voedsel, die ik u natuurlijk niet wil onthouden! Zo ontdekte een Amsterdammer eerder dit jaar een dode, 10 cm lange ruinehagedis in een zakje veldsla van de Albert Heijn. Het was niet het eerste geval. Een paar maanden eerder werd er eenzelfde, maar dit keer levende hagedis ontdekt tussen de sla. Appie, zoals het dier werd genoemd, heeft inmiddels een veilig thuis gevonden bij de Artisklas in Haarlem. Albert Heijn lijkt een heuse dierentuin, er werd namelijk ook eens een Braziliaanse witknievogel-spin gevonden bij de broodafdeling van de supermarkt. Waarschijnlijk was deze grote, vriendelijke reus meegekomen met de bananen. Ook bij McDonalds worden regelmatig ongewenste dieren in voedsel of drinken gevonden, bijvoorbeeld een muis in de koffie, een rat in de salade of een gefrituurd kippenhoofd tussen de kipnuggets.

In Amerika is het drankje Mountain Dew erg populair. Uiteraard heb ik als echte toerist dit drankje ook geprobeerd. Het is een groene, haast lichtgevende substantie die inderdaad best lekker is. Echter, een aantal jaar geleden heeft een consument een rechtszaak aangespannen tegen de makers van Mountain Dew, PepsiCo, omdat hij claimde een muis te hebben gevonden



Gepureerde luizen (*Dactylopius coccus*) leveren een rode kleurstof voor de voedingsmiddelenindustrie. Linksonder op de foto ziet u een aantal geplette luizen. Foto: Frank Vincentz (CC-BY-SA-3.0)

den in zijn blikje. PepsiCo won de rechtszaak met het argument dat dit simpelweg niet mogelijk is. De muis zou na dertig dagen marineren in de Mountain Dew namelijk niet meer te herkennen zijn, omdat deze tegen die tijd volledig opgelost zou zijn. En inderdaad, u kunt op de website van IFLScience met eigen ogen bekijken hoe een muis na een maand absoluut niet meer te herkennen is. Het feit dat er weinig meer van de muis terug te vinden is baart me meer zorgen dan het daadwerkelijk vinden van een muis in mijn drankje. Wie weet wat er nog meer in het appetijtelijke, groene goedje is opgelost?

Na vier weken in Amerika voel ik me nog prima ondanks alle insecten en stukjes knaagdier. U kunt er dus inderdaad veilig vanuit gaan dat er geen gezondheidsrisico's verbonden zijn aan de extraatjes in het voedsel hier. Ik kan een mooie vakantie zeker aanraden, al zal ik de Mountain Dew aan me voorbij laten gaan een volgende keer.

Ruinehagedissen (*Lucertola campestris*) uit het Middellandse Zeegebied komen soms met de geogoste sla mee.

Foto: Gennaro Fusco (CC BY-SA 2.0)

