



BÉKALENCSEFÉLÉK, MINT POTENCIÁLIS FEHÉRJEFORRÁSOK

Szepesi-Bencsik Dóra, Lőrincz Ádám, Szóke-Trenyik Eszter, Szabó P. Balázs

Szegedi Tudományegyetem, Mérnöki Kar, Élelmiszermérnöki Intézet, Szeged, Magyarország
bencsikd@mk.u-szeged.hu

Bolygónk túlnépesedése, az erőforrások túlzott használata egyre nagyobb problémát okoz. A mennyiségi éhezés mellett a minőségi éhezés is rengeteg embert érint. Mintegy 800 millió ember számít alultápláltnak, fehérje szükségletük alig ötöd részét tudják csak elfogyasztani. A lakosság, fehérje iránti igényét klasszikusan állati eredetű forrásokból (hús, tej, tojás, hal), illetve szántóföldi növényekből (szója, borsó, csicseriborsó, stb.) elégíti ki. A Földön elérhető termőterületek mennyisége limitált, így új lehetőségek felé kell nyitni.

Ennek jegyében egyre nagyobb teret hódítanak a táplálkozási és természetesen a kutatási trendekben is az új élelmiszerek. Ebbe a kategóriába az Európai Unióban azokat az élelmiszereket soroljuk, melyeknek nem igazolható az 1997 előtti európai fogyasztási hagyománya.

Ebbe körbe került bele a 2021. decemberétől a vízidara 2 faja, a *Wolffia arrhiza* és a *Wolffia globosa*. Ezek mellett olyan, széles körben ismert békalencse fajok is várományosai ennek a státusznak, mint a *Lemna gibba* vagy a *Lemna minor*. A békalencsefélék kiemelkedő beltartalmi értékekkel rendelkeznek, a szárított növények fehérje tartalma 20-30% közötti, emellett zsírsav összetételük is kiváló. Könnyen, gyorsan, termőföld nélkül termesztethetők.

Ezek a növények a népelelmezésben nem ismeretlenek, néhány délkelet-ázsiai országban régóta fogyasztják, a nyugati világban azonban ezidáig nem tekintették potenciális élelmiszernek. Ezen publikáció célja ezen növény család potenciális európai bevezetési lehetőségeinek vizsgálata.

Kulcsszavak: békalencse, fehérje, fenntarthatóság, élelmiszeripar

Köszönetnyilvánítás: A Kulturális és Innovációs Minisztérium ÚNKP-22-4-SZTE-205 kódszámú Új Nemzeti Kiválóság Programjának a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Alapból finanszírozott szakmai támogatásával készült.

