



BÉKALENCSEFÉLÉK, ÚJ ÉLELMISZEREK AZ EURÓPAI PALETTÁN

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

Szegedi Tudományegyetem, Mérnöki Kar, Élelmiszermérnöki Intézet
e-mail: bencsikd@mk.u-szeged.hu

ABSZTRAKT

Bolygónk túlnépesedése, az erőforrások túlzott használata egyre nagyobb problémát okoz. A mennyiségi éhezés mellett a minőségi éhezés is rengeteg embert érint. Ennek a problémának a feloldására egyre több olyan táplálék kerül be a közfogyasztásba, melyeket korábban csak bizonyos régiókban fogyasztottak. Ilyenek például a rovarok, de ebbe a körbe kerülnek, vagy kerülhetnek be a békalencsefélék. Ezek a növények a népelelmezésben nem ismeretlenek, néhány délkelet-ázsiai országban régóta fogyasztják, a nyugati világban azonban ezidáig nem tekintették potenciális élelmiszernek. A békalencsefélék közül a *Wolffia* fajok mellé a *Lemna* fajok is hivatalosan bekerültek az Európai Unióban elfogadott, új élelmiszerek közé. Ebbe a kategóriába az Európai Unióban azokat az élelmiszereket soroljuk, melyeknek nem igazolható az 1997 előtti európai fogyasztási hagyománya. A békalencsefélék kiemelkedő beltartalmi értékekkel rendelkeznek, a szárított növények fehérje tartalma 20-30% közötti, emellett zsírsav összetételük is kiváló. Könnyen, gyorsan, termőföld nélkül termesztethetők, így a napjainkban kiemelten fontos, fenntarthatósági célok elérésében is szerepük lehet. Emellett a gasztronómiai palettát is színesíthetik.