

SCHLECHT für Klima, Umwelt, Tiere, Veganer, Allergiker, unser aller Gesundheit!?

<https://www.youtube.com/watch?v=JY0BsexF8B4>

In diesem Video wird das Thema Insekten in Lebensmitteln behandelt, insbesondere die Verwendung von Insekten und deren Ausscheidungen in Süßigkeiten, die von der EU zugelassen sind. Es wird auf die verschiedenen Insektenarten eingegangen, die in der Lebensmittelindustrie verwendet werden, wie Mehlwürmer, Mehlkäfer und Wanderheuschrecken, aber auch Insektenausscheidungen wie die von Schildläusen, die als Farbstoffe oder glänzende Überzüge in Produkten wie Kinder Schokobons eingesetzt werden. Der Ersteller ist schockiert, dass diese Insektenbestandteile in alltäglichen Lebensmitteln verarbeitet werden, ohne dass sie deutlich gekennzeichnet sind.

Es werden drei Argumente für den Insektenkonsum vorgestellt:

1. **Proteinquelle mit Vitamin B12:** Insekten sind eine wertvolle Proteinquelle, besonders für Veganer, die Schwierigkeiten haben, ausreichend Vitamin B12 zu erhalten.
2. **Klimafreundlicher:** Insektenzucht wird als klimafreundlicher angesehen als die Haltung von Rindern, obwohl auch Insektenfarmen Energie benötigen.
3. **Alternative zu Fleisch und Fisch:** Insekten sollen eine nachhaltige Alternative zu tierischen Produkten bieten, aber es wird kritisch hinterfragt, ob dies wirklich die Lösung für die Probleme der Massentierhaltung und Überfischung ist.

Es wird jedoch auf die negativen Aspekte des Insektenkonsums eingegangen, darunter die gesundheitlichen Risiken, insbesondere für Allergiker, und die Problematik des Chitins im Außenskelett von Insekten, das für den Menschen schwer verdaulich ist. Es wird auch ein Problem mit der Aufnahme von Mineralstoffen und das Vorhandensein von Steroiden in manchen Insekten thematisiert.

Stichpunkte:

- Verwendung von Insekten und Insektenausscheidungen in Süßigkeiten, wie Mehlwürmer und Scharlachschildläuse.
- **3 Argumente für den Insektenkonsum:**
 1. Proteinquelle mit Vitamin B12.
 2. Klimafreundlicher als die Tierhaltung.
 3. Alternative zu Fleisch und Fisch.
- **Kritik:**
 - Gesundheitliche Risiken, insbesondere für Allergiker.
 - Schwierigkeiten bei der Verdauung von Chitin und Anti-Nährstoffen.
 - Steroide in manchen Insekten können gesundheitsschädlich sein.
- **Kennzeichnungspflicht:** Insekten in Lebensmitteln müssen klar gekennzeichnet sein, was in einigen Ländern wie Italien bereits besser geregelt ist.
- **Forschung:** Weitere Forschung ist notwendig, um die Langzeitfolgen des Insektenkonsums zu verstehen.

Quelle: **Fachkräftemangel** auf YouTube

Einstelldatum: **31.03.2023**

Revision #1

Created 16 November 2024 19:12:27 by Admin

Updated 16 November 2024 19:14:51 by Admin