

Britský vládní výzkum lze zkoumat, jaké propagační techniky přesvědčí lidi jíst hmyz

 badatel.net/britsky-vladny-vyskum-ide-skumat-ake-propagacne-techniky-presvedcia-ludi-jest-hmyz

redakce

4. septembra 2024

(Laura Harris, [Natural News](#)) Vládou podporované výzkumné centrum ve Velké Británii se chystá použít „techniky pošťuchování“ s cílem povzbudit veřejnost, aby si ve své stravě osvojila potraviny na bázi hmyzu a jiné alternativní bílkoviny.

Národní inovační centrum pro alternativní proteiny (NAPIC), které se má otevřít na Univerzitě v Leedsu v severní Anglii a které má být financováno Britským výzkumem a inovacemi (UKRI), bude zkoumat jemné metody na podporu „alternativ masa“.

NAPIC si již zajistilo financování ve výši 23 milionů britských liber od nadnárodních korporací a jiných firem snažících se vstoupit do průmyslu s hmyzím proteinem. Při výzkumu se zaměří na pochopení spotřebitelského chování a postojů k alternativním proteinům, včetně potravin na bázi hmyzu, rostlinného masa a bílkovin vypěstovaných v laboratoři.

NAPIC se snaží umístit tyto produkty v supermarketech a chce zjistit, jaké marketingové taktiky by pomohly přesvědčit nakupující, aby je vyzkoušeli.

„Víme, že spotřebitelé nebudou kupovat potraviny, které se jim nebudou zdát přitažlivé nebo které jsou dražší než jejich tradiční výběr,“ řekla Louise Dyeová z Institutu pro udržitelné potraviny (ISF) na Univerzitě v Sheffieldu.

„Musíme si být také jisti, že jakékoli nové alternativní proteiny budou bezpečné a zdravé.“

I ve veřejném zdravotnictví se úspěšně používají „techniky pošťuchování“, které nenápadně povzbuzují lidi, aby činili konkrétní rozhodnutí, aniž by omezovali jejich svobodu.

Výzkumníci z ISF nyní doufají, že použijí podobnou taktiku na podporu odklonu od živočišných bílkovin, na které připadá více než 90 procent bílkovin zakoupených v britských supermarketech.

Zástupce výkonného předsedy Rady pro výzkum biotechnologie a biologických věd UKRI Guy Poppy navrhl, že pochopení kulturních a psychologických bariér jim pomůže „navrhnout strategie pro normalizaci hmyzích proteinů a učinit je chutnějšími pro širší publikum“.

(Související: „Zelená“ klimatická agenda je trojský kůň , který zničí výrobu tradičních potravin a přinutí všechny jíst brouky a žít pod vládou tyranie.)

Mezi možné „strategie postrčení“ patří:

- změna označování a marketingové strategie potravin na bázi hmyzu
- jejich integrace do známých jídel
- jejich umístění vedle oblíbených produktů na pultech obchodů



Centrum chce také experimentovat s nabídkou malých porcí v supermarketech, používáním poutavých obalů a propagací environmentálních výhod těchto alternativních proteinů.

Na stole jsou také veřejné informační kampaně a vzdělávací programy. Výzkumníci využijí rostoucí environmentální povědomí spotřebitelů tím, že zdůrazní udržitelnost potravin na bázi hmyzu a jiných alternativ masa .

Kromě toho se NAPIC zaměří i na výhody alternativních proteinů, aby překonal obavy z chuti, textury a ceny. Například, cvrčkový protein může být zaveden jako přísada do známých potravin, jako jsou sušenky se sníženým obsahem tuku a cukru.

Britská vláda se snaží vymývat mozky veřejnosti, že požívání brouků pomůže snížit emise uhlíku

Použití „technik pošťuchování“ je v souladu s širší strategií britské vlády na snížení „uhlíkových emisí“ ze zemědělství podporováním alternativních bílkovin.

V lednu 2023 Evropská komise schválila používání cvrčků domácích (*Acheta domestica*) v práškové formě jako přísady do potravin, jako jsou:

- pizza
- výrobky na bázi těstovin
- ořechy a olejnatá semena
- pochutiny a omáčky
- masné přípravky a polévky
- vícezrnný chléb a rohlíky
- krekry a tyčinky
- cereální tyčinky
- suché premixy na pečené výrobky
- sušenky a výrobky ze zpracovaných brambor
- jídla na bázi luštěnin a zeleniny
- sušená syrovátka
- pochutiny na bázi kukuřičné mouky
- nápoje podobné pivu
- čokoládové cukroví

Kromě toho, potravinový regulátor EU schválil i proces výroby prášku, který pro cvrčky začíná 24-hodinovým půstem. Hmyz se následně zmrazí, omyje a tepelně zpracuje.

Výsledný produkt se pak znovu zpracuje, aby se z něj odstranily oleje a nakonec se přemění na vysušený prášek.

Závěr

Přečtěte si více podobných článků na stránce [FrankenFood.news](https://www.FrankenFood.news) .

Také si prohlédněte [video](#) níže, které varuje před konzumací cvrčků kvůli přítomnosti parazitů v jejich nitru:

Autor: Laura Harris, Zdroj: [naturalnews.com](https://www.naturalnews.com) , Zpracoval: Badatel.net



Související články

- [Plán elit: Do roku 2025 mají být lidé transgendeři konzumující hmyz a napojeni na superpočítač](#)
- [Supermarkety v Británii začínají prodávat „jedlé hmyzí soupravy“, aby pomohly rodinám překonat „globální potravinovou krizi“](#)
- [Bill Gates představil „červí mléko“, které má nahradit kravské mléko](#)
- [Bill Gates spolupracuje s Pentagonem na výrobě geneticky modifikovaného hmyzu pro lidskou konzumaci](#)