

ಕಂಪಿರುವೆಯ ಚಟ್ಟಿ, ಕಣಜಗಳ ಪಲ್ಯ, ಕಂಬಳಿ ಹುಳುಗಳ ತಂಬುಳಿ, ಜೀರುಂಡೆಯ ಹುರಿಗಾಳು, ಇವೆಲ್ಲ ಡೈನಿಂಗ್ ಟೇಬಲ್ ಬಂದು ಕುಳಿತರೆ?

‘ಫುಡ್ ಅಂಡ್ ಅಗ್ರಿಕಲ್ಚರಲ್ ಆಗ್ನೈಸೇಶನ್’ (ಎಫ್‌ಎಓ) ವರದಿಯ ಪ್ರಕಾರ, ಇನ್ನೆದು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವದ 250 ಕೋಟಿ ಜನ ತಮ್ಮ ದೇಹಾರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಅನ್ನು ಅತ್ಯಂತ ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಕೀಟಗಳಿಂದ ತಯಾರಾದ ಖಾದ್ಯಗಳಿಂದಲೇ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ!

ಬಗೆ ಬಗೆ ಕೀಟ, ಕಸುವಿನ ಊಟ

ಕೀಟಗಳನ್ನು ಆಹಾರವನ್ನಾಗಿ ಸೇವಿಸುವುದನ್ನು ‘ಎಂಟಿಮೊಫ್ಯಾಜಿ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ. ಬೇಳೆಕಾಳು, ಮಾಂಸ, ಮೊಟ್ಟೆ, ಮೀನುಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರೋಟೀನ್ ಹೊಂದಿರುವ ಸಣ್ಣ ಗಾತ್ರದ ಕೀಟಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರ ಬಗ್ಗೆ ತೀರಾ ಮುಂದುವರೆದ ಪಶ್ಚಿಮದ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮಡಿವಂತಿಕೆ ಇದೆ. ಈಗಾಗಲೇ ಆಫ್ರಿಕಾ, ಏಷ್ಯಾ, ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯ ಮತ್ತು ಅಮೆರಿಕ ಖಂಡಗಳ 113 ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಎರಡು ಸಾವಿರ ಬಗೆಯ ಕೀಟಗಳನ್ನು ಆಹಾರ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಮಿಡತೆ, ಕಂಬಳಿಹುಳು, ಜೀರುಂಡೆ, ಗೆದ್ದಲು, ಕಂಪಿರುವೆ, ಚಿಮ್ಮಂಡೆ, ಚಿಗಟ, ಜೇನೂಣ, ಈಸುಳ್ಳಿ, ಸಿಕಾಡ ಮತ್ತು ಹಲವು ನೀರಿನ ಕೀಟಗಳು ಖಾದ್ಯದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿವೆ.

ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಅಧ್ಯಯನದಂತೆ ಕೀಟಗಳು ಪ್ರೋಟೀನ್, ವಿಟಮಿನ್, ಫೈಬರ್ ಮತ್ತು

ಮಿನರಲ್‌ಗಳನ್ನು ಯಥೇಚ್ಛ ಹೊಂದಿವೆ. ಪ್ರತಿ ನೂರು ಗ್ರಾಂ ಒಣ ತೂಕದ ಕೀಟಗಳಲ್ಲಿ 40ರಿಂದ 75 ಗ್ರಾಂನಷ್ಟು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪ್ರೋಟೀನ್ ದೊರಕುತ್ತದೆ. ಪ್ರೋಟೀನ್ ಸೃಷ್ಟಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಅಮೈನೋ ಆಮ್ಲಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಕೀಟಗಳಲ್ಲಿ ಶೇ 90ರಷ್ಟು ಸುಲಭವಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುತ್ತವೆ. ಜಾನುವಾರು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಪೋಷಣೆಯಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮೀಥೇನ್ ಅನಿಲ ವಾತಾವರಣಕ್ಕೆ ಸೇರುತ್ತಿದೆ. ಜಿರಲೆ ಮತ್ತು ಗೆದ್ದಲುಗಳಿಂದ ಮೀಥೇನ್ ಹೊಮ್ಮಿದರೂ ಅದರ ಪ್ರಮಾಣ ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ. ಹಾಗಾಗಿ, ಕೀಟಾಹಾರ ಪರಿಸರಸ್ನೇಹಿಯೂ ಹೌದು.

ನಾಲ್ಕು ಕಾಲಿನ ಪ್ರಾಣಿ, ಎರಡು ಕಾಲಿನ ಕೋಳಿ, ಈಜುವ ಮೀನು, ಏಡಿ, ಆಮೆ, ತೆವಳುವ ಹಾವು, ಕುಪ್ಪಳಿಸುವ ಕಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ಹಾರುವ ಪಕ್ಷಿಗಳನ್ನು ಎಗ್ಗಿಲ್ಲದಂತೆ ತಿನ್ನುವ ಕೋಟ್ಯಂತರ ಜನರಿಗೆ ಮುಂದೆಯೂ ಅವು ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಆಹಾರವಾಗಿ ಸಿಗುವ ಗ್ಯಾರಂಟಿ ಇಲ್ಲ. ಮಾಂಸಾಹಾರ ಸೇವಿಸುವವರೇ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುವ ವಿಶ್ವದಲ್ಲಿ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಸಸ್ಯಾಹಾರಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಒಲವು ವ್ಯಕ್ತವಾಗುತ್ತಿರುವುದರೂ, ಅದನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ಭೂಮಿಗೆ ಶಕ್ತಿ ಇಲ್ಲ. ಇದೇ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ ಈಗ ನಾಲ್ಕಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಕಾಲು, ರೆಕ್ಕೆ, ಮೀಸೆಗಳುಳ್ಳ, ಸಣ್ಣ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ, ಕಡಿಮೆ ಖರ್ಚಿನಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ವಿವಿಧ ಕೀಟಗಳು ಆಹಾರ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬೃಹತ್ ಮಾಲ್‌ಗಳ ಶೆಲ್ಫುಗಳಲ್ಲಿ ವಿರಾಜಿಸುತ್ತಿವೆ! ಬ್ರೆಡ್, ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಔಷಧಿಯಾಗಿ ಅಂತರರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಪ್ರವೇಶಿಸಿರುವ

ಕೀಟಾಹಾರ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ನೂರಾರು ಸ್ಟಾರ್ಟ್ ಅಪ್‌ಗಳು ತಲೆ ಎತ್ತಿವೆ.

ಈಗಾಗಲೇ 300 ಕೋಟಿ ಡಾಲರ್ ವ್ಯವಹಾರ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಕೀಟಾಹಾರ ಉದ್ಯಮ 2030ರ ವೇಳೆಗೆ 800 ಕೋಟಿ ಡಾಲರ್‌ನಷ್ಟಾಗಲಿದೆ ಎಂಬ ಲೆಕ್ಕ ನೀಡಿರುವ ‘ಯುರೋಪಿ ಬರ್ಕ್ಲೇಯ್ಸ್’ (Barklay’s) ಬ್ಯಾಂಕ್ ಸಮೂಹ, ‘ಕೀಟಾಹಾರ ಉದ್ಯಮ ಮುಂಬರುವ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಗೇಮ್ ಚೇಂಜರ್ ಆಗಲಿದೆ’ ಎಂದಿದೆ.

ಯಾವ ಕೀಟ, ಎಂಥ ಊಟ?

ವಿಸ್ತೃತ ಅಧ್ಯಯನದ ಪ್ರಕಾರ ವಿಶ್ವದಲ್ಲಿ 2000ರಷ್ಟು ಬಗೆಯ ತಿನ್ನಲು ಯೋಗ್ಯವಾದ ಕೀಟಗಳಿವೆ. ನಮ್ಮಲ್ಲಿ 255 ಪ್ರಬೇಧದ ಕೀಟಗಳು ಈಶಾನ್ಯ ಹಾಗೂ ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿವೆ. ಅರುಣಾಚಲ ಪ್ರದೇಶವೊಂದರಲ್ಲೇ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಅಂದರೆ 158 ಬಗೆಯ ಆಹಾರಯೋಗ್ಯ ಕೀಟಗಳಿವೆ. ಮಣಿಪುರ, ಅಸ್ಸಾಂ, ನಾಗಾಲ್ಯಾಂಡ್, ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ, ಮೇಘಾಲಯಗಳಲ್ಲಿ 16ರಿಂದ 40 ಬಗೆಯ ಕೀಟಾಹಾರಗಳಿವೆ. ಕೇರಳ, ತಮಿಳುನಾಡು, ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತು ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಆರು ಬಗೆಯ ಕೀಟಗಳನ್ನು ಆಹಾರದಂತೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಇಷ್ಟಪಡುವ ಕೀಟಗಳ ಪೈಕಿ ಶೇ 2ರಷ್ಟು ಗೆದ್ದಲು ಹುಳುಗಳಿವೆ. ಭೌಗೋಳಿಕ ಮತ್ತು ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಸಿಗುವ ಕೀಟಗಳ ಲಭ್ಯತೆ, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ನಂಬಿಕೆ, ರುಚಿಯನ್ನಾಧರಿಸಿ

