

## FABRYKA BIAŁKA Z OWADÓW W ROBAKOWIE

**W Robakowie pod Poznaniem wkrótce ruszy nietypowa i innowacyjna na skalę światową produkcja – chodzi o ekologiczne pasze dla ryb, zwierząt towarzyszących i drobiu, uzyskiwane z owadów. To na początek. W przyszłości owady będą mogły również posłużyć do wytwarzania pasz dla innych zwierząt hodowlanych, a także w kosmetyce, farmacji lub medycynie. Ich potencjał jest bowiem nieograniczony.**

Hodowlą owadów i ich przetwarzaniem w celu uzyskania żywności dla zwierząt zajmuje się istniejąca od 2015 roku spółka HiProMine S.A. Prezes spółki, dr hab. Damian Józefiak, prof. nadzw. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, jest ekspertem w dziedzinie żywienia zwierząt i laureatem drugiego konkursu w programie TEAM-TECH realizowanym przez Fundację na rzecz Nauki Polskiej w ramach Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój. Wierzy, że prowadzone



przez jego zespół badania, a następnie produkcja przemysłowa, staną się odpowiedzią na globalny deficyt białka, tłuszczu i innych składników pokarmowych dla zwierząt. Dziś do wytwarzania pasz dla zwierząt hodowlanych stosuje się m.in. mączkę rybną, czy śrutę sojową. Biomasa owadzia może być doskonałą alternatywą dla tych materiałów. Na przestrzeni milionów lat ewolucji, tysiące gatunków owadów rozwinęły przystosowania, służące przetwarzaniu materii organicznej i asymilacji pierwiastków biogennych. HiProMine chce okiełznać tę moc i wykorzystać ją w kontrolowanych warunkach do produkcji najwyższej jakości substancji odżywczych, które zaspokoją wciąż rosnące potrzeby przemysłu paszowego.

„Owady stanowią naturalny, ewolucyjny pokarm wielu gatunków ptaków czy ryb, ale wykorzystanie ich w diecie zwierząt gospodarskich nie jest jeszcze dokładnie poznane. Dlatego celem projektu, finansowanego w ramach programu TEAM-TECH, jest zbadanie wpływu naturalnych białek pozyskiwanych z biomasy owadów na stan zdrowia, wzrost i skład mikrobiomu jelitowego karmionych tymi białkami ryb łososiowatych i kurcząt rzeźnych. Jest to pierwsza próba kompleksowego ujęcia tego tematu. W badaniach mikro-ekosystemów układu pokarmowego ryb i kurcząt karmionych owadami wykorzystane zostaną najnowsze techniki biologii molekularnej. Innym, bardzo ważnym aspektem projektu będzie określenie wpływu białek owadzych na wyniki ekonomiczne odchowu kurcząt rzeźnych i troci wędrownej” – wyjaśnia prof. Damian Józefiak.

Jeśli wszystko pójdzie zgodnie z planem, produkcja białka z owadów, ruszy w Robakowie pełną parą. Wykorzystanie owadów jako naturalnego materiału paszowego uniezależni polską produkcję rolną od importu surowców białkowych. Ucieszyć powinni się również ekolodzy, gdyż zastąpienie mączki rybnej biomasą owadzią przełoży się na zmniejszenie odłowu ryb. Dziś około 30% odławianych ryb przerabianych jest na mączką rybną, którą następnie karmi się ryby hodowlane i drób. Jeśli mączkę zastąpi się białkiem owadziem, ryby będą mogły pozostać w swoim środowisku naturalnym.

Obecnie w zakładzie w Robakowie mieści się prototypowa infrastruktura, bazująca na około 30 różnych gatunkach. Docelowo każdy metr kwadratowy hodowli ma dawać średnio około 160 kg żywca owadziego miesięcznie, z którego będzie można wytworzyć około 80 kg czystego białka i użyć go jako paszy dla zwierząt. Niezaprzeczalnym atutem, zarówno z punktu widzenia ekologii jak i ekonomii jest fakt, że cała produkcja minimalizuje zużycie wody pitnej i jest w 100% bezodpadowa. Jediną pozostałością procesu produkcyjnego są odchody owadów nadające się do wykorzystania jako wysokiej jakości ekologiczny nawóz.

Nic zatem dziwnego, że produkcją już teraz interesują się inwestorzy i odbiorcy z całego świata.

*Na zdjęciu: dr hab. Damian Józefiak, fot. OneHD*