

韓國的可食用昆蟲

南韓食品藥品安全部在 2021 年將蝗蟲(*Locusta migratoria*)」(南韓稱 Pulmuchi) 列為其第 10 個核准的食用昆蟲清單中，並發布了一套相關產品製造指南。

可食用昆蟲是許多國家為確保未來糧食充足準備的策略方案之一，在亞太地區，南韓更是積極在推動。近年來，南韓已陸續訂定了各種法規和政策來管理並推動食用昆蟲產業的發展，從南韓農村發展局負責的食用昆蟲的養殖、產品製造指南，到食品藥品安全部負責的作為食品或原料審查核准等都有一系列的規範。

南韓食品藥品安全部表示蝗蟲在生理上與蚱蜢相似，蚱蜢已在韓國被批准為可食用昆蟲，而且蝗蟲體型比蚱蜢增加一倍，繁殖速度也提高了一倍，從而提高了生產力。此外，蝗蟲富含蛋白質(70%)和不飽和脂肪酸(7.7%)，具有很高的營養價值。

南韓食品藥品安全部審查了來自國內和國際的相關安全數據，包括營養和毒性，以及攝食蝗蟲對人類的影響，而後才核准蝗蟲作為食品原料。

蝗蟲是第 10 種被韓國政府正式批准為可食用的昆蟲，其它 9 種包括蚱蜢(grasshoppers)、蠶蛹(silkworm pupae)、蠶幼蟲(silkworm larvae)、粉蟲幼蟲(mealworm larvae)、二斑蟋蟀(two-spotted crickets)、科爾背甲蟲幼蟲(kolbe beetle larvae)、日本犀牛甲蟲幼蟲(Japanese rhinoceros beetle larvae)、黑甲蟲(darkling beetles)和西方蜜蜂幼蟲(western honey bee larvae)等。南韓食品藥品安全部還發布了昆蟲食品製造標準化的指南，製造商應採行最佳製造過程，亦即在預計收成之前，要讓昆蟲禁食一至兩天，至少冷藏 12 小時；之後，去除翅膀和腿，清洗 3 次，然後在水中靜置 5 分鐘，接著在流水下再放置 10 秒鐘，去除水之後，必須在 110°C 殺菌 10 分鐘，隨後在 -40°C 下冷凍乾燥至少 12 小時。如果最終產品為粉末狀，則在最後一步進行粉碎，粉末尺寸應在 100 目（相當於粒徑 0.15 毫米；1 公分等於 1000 毫米）以下。

韓國積極展開「昆蟲產業化專案」，致力在開放更多可食用昆蟲種類，以及鑽研可食昆蟲的加工技術，有助打開可食昆蟲的商業市場。

資料來源：

Bug nutrition boost: South Korea adds locusts to approved edible insects list in alternative protein drive.<https://www.foodnavigator-asia.com/Article/2021/10/19/Bug-nutrition-boost-South-Korea-adds-locusts-to-approved-edible-insects-list-in-alternative-protein-driv->