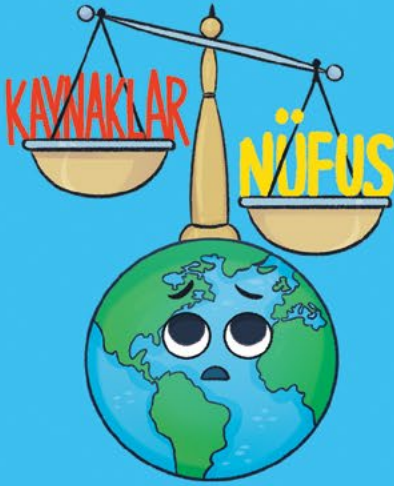
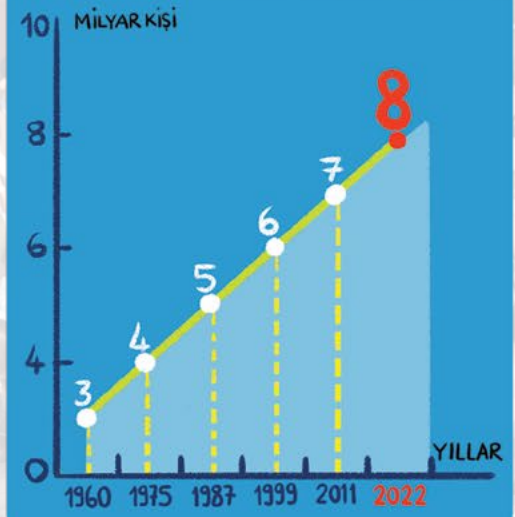


Geleceğin Menüsünde Neler Var?

Geçtiğimiz iki yüzyılda gerçekleşen pek çok bilimsel ve teknolojik buluş sayesinde ortalama yaşam süremiz uzadı ve dünya nüfusu hızla arttı. 2022 yılının kasım ayından itibaren gezegenimizdeki insan nüfusu 8 milyarı aştı. Nüfus artışıyla birlikte, doğal kaynakların azalması ve artan besin israfı gibi sorunlar ortaya çıktı. Bilim insanları bu nedenle geleceğin besinlerini araştırmaya başladı bile!

Yıllara Göre Nüfus Artış Grafiği



Bilim insanları, bazı besinlerin üzerinde çalışmalar yapıyor. Amaçlarıysa besin değerlerini artırarak üretim, tüketim ve tüketim sonrasındaki aşamalarında doğaya verebilecekleri zararları en aza indirmek. Ayrıca bu aşamalar sırasında canlıların ve doğal çevrenin sağlığını gözetmek.

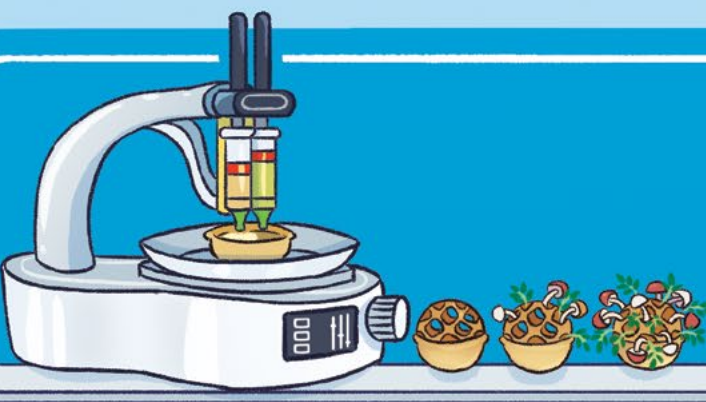




Gelecekte tüketeceğimiz ekmek, sebze, meyve, et ve hatta su bile farklı biçimlerde karşımıza çıkabilir. Üç boyutlu yazıcıda yazdırılan kurabiyeler, çok soğuk ya da sıcak hava koşullarında ve daha az suyla yetiştirilebilen sebzeler, besin değerleri artırılmış tohumlar ve daha neler neler... Haydi geleceğin besinlerine birlikte bakalım!



Doğaya atılan plastik su şişeleri, uzun yıllar yok olmayarak pek çok canlının yaşamını tehlikeye atıyor ve ekolojik dengeyi bozuyor. Bu kirliliği azaltmak için araştırmacılar bilin bakalım ne yaptı? Yenilebilir su baloncuğu! Dışı bazı bitki ve deniz yosunu özlerinden üretilen bu baloncuğun içi bildiğiniz içme suyu. Su baloncuğu sayesinde hem suyunuzu içiyorsunuz hem de kabını yiyorsunuz. Böylece ürettiğiniz atık miktarını azaltıyorsunuz.



Şimdi sıra yüksek besin değeri olan bir yiyecekte: 3 boyutlu yazıcıyla yazdırılan kurabiye! 3 boyutlu yazıcılarda çoğunlukla plastik ve metal gibi malzemeler kullanılır. Bu kurabiyeyi yapmak içinse tüm bunların yerine elbette kurabiye hamuru kullanılıyor. Önce kurabiye hamurundan küçük saksılar yazdırılıyor. Ardından pişirilerek içine yenilebilir toprak ekleniyor. Sonra da bu kurabiyeden saksılara vitamin değeri çok yüksek tohumlar ekiliyor. Böylece tek lokmada çok besleyici bir kurabiye yenmiş oluyor. Hem ilginç hem lezzetli.



Araştırmacılar; alglerin yani deniz yosunlarının yüksek miktarda protein, vitamin ve mineral kaynağı olduğunu keşfetti. Üstelik deniz yosunları doğal ortamlarında kendi kendilerine çok hızlı büyüyor. Ne dersiniz, gelecekte mevsim salatalarımızı marulla değil de yosunla yapabilir miyiz?





Daha önce hiç “zenginleştirilmiş besin” diye bir şey duydunuz mu? Bu besinler market raflarında yerini almaya başladı bile. Örneğin artık bir bardak süttten aldığımız kalsiyum miktarını 10 katına çıkarabilecek sütler içebileceğiz ya da C vitamini içeriği artırılarak üretilmiş bir portakal yiyebileceğiz.

Çizgi filmlerde ya da bilim kurgu filmlerinde zaman zaman karşımıza çıkan besin kapsüllerini hatırlıyor musunuz? Pek çok araştırmacı; kapsülle beslenmenin mümkün olmadığını ve besinlerin ağız, mide, bağırsaklarda sindirilerek alınması gerektiğini düşünüyor. Sizce gelecekte sofralarımızdaki yemek tabaklarının yerini besin kapsülü kutuları alacak mı?



Araştırmacılar artan nüfusun yeterli beslenebilmesi için bazı yabani bitki türlerini tüketmenin tercih edilebileceğini düşünüyor. Kaktüs bu bakımdan öne çıkan bir bitki olabilir. Yıllardır ilaç yapımında da kullanılan kaktüslerin yenilebilen birçok türü bulunur. Büyümeleri oldukça kolay ve hızlıdır. Dikenleri nedeniyle tehlikeli olduğu düşünülse de dikenler ayrılıp etli bölümlerine ulaşıldığında rahatlıkla tüketilebilirler. İster ızgara yapın ister çiğ olarak salatalarınızda kullanın. Üstelik kaktüsler vitamin değeri ve lifler bakımından da oldukça zengin.