

ἀλλάξῃ ὁ καταμερισμὸς τῆς γῆς καὶ νὰ ἀποδοθῶν ἐκτάσεις εἰς τὴν βοσκὴν τῶν ζῶων—τὸ κρέας τῶν ὀποίων εἶναι πλούσιον εἰς πρωτεΐνας. Εὐτυχῶς αἱ χαμηλῆς πρωτεΐνης τροφαὶ δύνανται κατὰ τρόπον συμφέροντα νὰ ἐμπλουτισθῶν μὲ τὰ ἐλλείποντα εἰς αὐτὰς ἀμινοξέα τὰ ὀποῖα εἶναι ἀπαραίτητα εἰς τὴν σύνθεσιν τῶν πρωτεϊνῶν ἀπὸ τῶν ὀργανισμῶν. Ἡ θρεπτικὴ ἀξία τοῦ ἀραβοσιταλεύρου π. χ. δύναται μεγάλως

νὰ ἀξηθῇ μὲ τὴν προσθήκην 3% κονιοποιημένων ἰχθύων, 3% κονιοποιημένων ὠν, 3% πρόξυμιου, 5% ἀποβουτυρωμένου γάλακτος, 8% κονιοποιημένων σογιοφασιδίων ἢ 8% κονιοποιημένου βαμβακοσπόρου. Οἰοδῆποτε ἀπὸ αὐτὰ τὰ προσθετικὰ δίδει τὸ ἀνάλογον ὕλικον διὰ τὴν σύνθεσιν τῶν πρωτεϊνῶν καὶ βελτιώνει ἐπίσης τὴν ἀποδοτικότητα τῆς χρησιμοποίησεως τῶν πρωτεϊνῶν εἰς τὸν ἀραβόσιτον.

Σίτος ἐφάμιλλος τοῦ κρέατος!

Μία τελευταία ἐξέλιξις εἰς τὸν τομέα αὐτὸν εἶναι ἡ τεχνητὴ σύνθεσις τῶν ἀμινοξέων. Ἡ συνθετικὴ μεθιόνινη δίδεται εἰς μεγάλην κλίμακα εἰς τὴν Ἀμερικὴν διὰ τὴν διατροφήν τῶν ζῶων. Προσθήκη λυσίνης εἰς τὸ ἄλευρον ἢ τὸν ἄρτον αὐξάνει τὴν ἀναλογίαν τῆς χρησίμου πρωτεΐνης τοῦ σίτου κατὰ τὸ ἡμισυ καὶ ἕως τὰ δύο τρίτα τῆς. Τὸ ἀμινοξὺ θρεονίνη καθιστᾷ τὴν πρωτεΐνην τοῦ σίτου ἐφάμιλλον εἰς ποιότητα μὲ τὰς πρωτεΐνας τοῦ γάλακτος ἢ τοῦ κρέατος. Τὸ κυριώτερον πρόβλημα εἶναι ἡ δαπάνη τῶν συνθετικῶν ἀμινοξέων, καθὼς ὅμως περὶ σφόδρα συντίθενται—παράγονται ἐργαστηριακῶς—ἡ τιμὴ τῶν μειώνεται καὶ τὰ προϊόντα αὐτὰ τῆς συγχρόνου χημείας θὰ κάμνουν τὸν σίτον ἐφάμιλλον τοῦ κρέατος εἰς τὰς περιοχὰς ἐκεῖνας ὅπου τοῦτο δὲν ὑπάρχει.

Ἦδη οἱ διαιτολόγοι, χρησιμοποιοῦντες μόνον φυσικὰς πηγὰς, παρήγαγον ἀναμίξεις αἱ ὁποῖαι ἐμπλουτίζουν εἰς πρωτεΐνας τὴν χορτοφαγίαν. Τὰ βασικὰ συστατικὰ τῶν ἀναμίξεων αὐτῶν εἶναι δημητριακὰ—ἀραβόσιτος, ὄρυζα ἢ σίτος καὶ σπορέλατον, τὸ ὅποιον εἶναι ὀικονομικώτερον διότι εἶναι ἓνα ὑποπροϊόν

τὸ ὅποιον παραμένει μετὰ τὴν ἐκθλίψιν τοῦ κυρίως ἐλαίου. Γενικῶς περιέχει πρωτεΐνην κατὰ 50% περίπου. Καλαὶ πηγαὶ σπορέλαιου εἶναι βαμβακόσποροι, σογιοφασιόλοι, σπασάμι, ἡλιοτρόπιον καὶ φυστίκια.

Ὅταν καλῶς ἐπεξεργασθῶν σπορέλαιον ἀναμιχθῇ μὲ τὰ σιτηρὰ μὲ ἀναλογίαν ἓνα πρὸς δύο ὁ συνδυασμὸς περιέχει 25% πρωτεΐνην ὁμοίαν μὲ τὴν τοῦ κρέατος. Ἐὰν προστεθῇ μικρὰ ποσότης πρόξυμιου καὶ βιταμίνη Α τότε ἔχομεν μίαν πρῶτης τάξεως θρεπτικὴν τροφήν. Εἰς τὰς τροπικὰς καὶ ὑποτροπικὰς περιοχὰς χρησιμεύει ὡς μίᾳ πλήρης βασικῆ τροφῆ ἢ ὁποῖα δὲν ἔχει μόνον τὴν βιταμίνην Γ—ἢ ὁποῖα ὅμως δίδεται ἀφθόνως μὲ τὴν χρησιμοποίησιν τῶν τροπικῶν φρούτων καὶ λαχανικῶν—καὶ ἰκανοποιητικὰς θερμίδας—θερμίδας ὅμωσ δίδουν ἢ σάκχαρις, ἀμυλῶδες λαχανικὰ καὶ ὄρισμένα φρούτα ὅπως μπανάνες.

Εὐθηνὰ μίγματα παρήχθησαν ἀπὸ τὸ Ἰνστιτοῦτον Διατροφῆς Κεντρικῆς Ἀμερικῆς καὶ Παναμᾶ. Ὑπὸ τὴν γενικὴν ὀνομασίαν INKAΠΑΡΙΝΑ ἤδη παρασκευάζονται καὶ πωλοῦνται ὡς βασικὴ τροφή εἰς Γουατεμάλαν, Ἐλ Σαλβαντόρ, Μεξικὸν καὶ Κολομβίαν καὶ συντόμως θὰ διατεθῶν καὶ εἰς