

ἄλλας Λατινοαμερικανικάς χώρας. Ἡ INKAΠAPINA διεπιστώθη ὅτι ἀποτελεῖ μίαν ἐξ Ἰσου καλὴν πρωτεΐνην ὅπως ἐκείνη τοῦ γάλακτος καὶ εἶναι ἀποτελεσματικὴ διὰ τὴν πρόληψιν ἢ θεραπείαν τῆς κακῆς διατροφῆς τῆς παιδικῆς ἡλικίας. Σχεδὸν οἰαδήποτε περιοχὴ εἰς τὸν κόσμον ἢ ἥδη ἔχει ἢ δύναται νὰ ἀναπτύξῃ τὰς πρώτας ὕλας διὰ τὴν τροφήν αὐτὴν.

Ἡ βασικὴ τῆς «συνταγῇ» εἶναι 55 % δημητριακά—ἀραβόσιτος, σόρων—καλαμοειδὲς φυτὸν παράγον σάκχαριν—, ὄρυζα, σίτος ἢ ὀτιδήποτε ἄλλο παρόμοιον εἶδος διαθέσιμον, 38 % σπορέλαιον, 3 % προζύμιον σχηματίζουν ὀξέα, 3 % λαχανικά—περιέχοντα τὴν βιταμίνην Α— καὶ 1 % ἀνθρακικὸν ἀσβέστιον.

Ἐμελετήθησαν καὶ ἄλλοι τρόποι διὰ νὰ ἔχωμεν περισσοτέραν πρωτεΐνην ἀπὸ τὰ φυτά. Πολλὴ ἐργασία ἔγινε μὲ τὴν καλλιέργειαν εἰς ὑγρὰν μορφήν τοῦ μονοκυττάρου θαλασσίου φυτοῦ Χλωρέλλα καὶ προσπάθειαι ἔγιναν διὰ νὰ συγκεντρωθοῦν ἢ νὰ ἐξαχθοῦν πρωτεΐναι ἀπὸ τὰ λαχανικά, δημητριακά καὶ ἄλλα εἶδη τοῦ φυτικού βασιλείου ἀλλὰ τὰ ἀποτελέσματα εἶναι ἀπογοητευτικά διότι ἡ παραχθεῖσα τροφή ἢ εἶναι πολὺ δαπανηρά, ἢ ἄγευστος, ἢ χαμηλῆς θρεπτικῆς ἀξίας.

Ὑπάρχει καὶ ἡ στροφή εἰς τὴν θάλασσαν ὅπου ὁ τεράστιος «πληθυσμός» τῶν ἰχθύων καὶ τῶν ἄλλων εἰδῶν τῆς ἐξακολουθεῖ νὰ ἐξάπτη τὴν φαντασίαν ἐκείνων οἱ ὅποιοι ἀπασχολοῦνται μὲ τὰ προβλήματα διατροφῆς τοῦ κόσμου. Τὸ κυριώτερον ἔμπόδιον εἶναι ἡ ἐναποθήκευσις τῶν ἁλιευμάτων ἥτις ἀπαιτεῖ μηχανικὴν κατὰψυξιν ἢ ὅποια γενικῶς δὲν εἶναι ἐφικτὴ εἰς τὰς ὑποαναπτύκτους χώρας. Ἡ κονιοποίησης τῶν συλλαμβανομένων ἰχθύων διὰ νὰ ἔχωμεν ὕλικόν πλούσιον εἰς πρωτεΐνας εἶναι

καὶ ἡ λύσις τοῦ προβλήματος ἀλλὰ ἀπαιτεῖ τεχνικάς γνώσεις καὶ εἶναι περισσότερο δαπανηρὰ ἀπὸ τὴν μέθοδον νὰ ἔχωμεν πρωτεΐνας ἀπὸ τὸ γάλα εἰς κόνιν ἢ ἀπὸ τὸ σπορέλαιον. Ἐκτὸς τούτου μεγάλαι ποσότητες κονιοποιημένων ἰχθύων δὲν εἶναι καὶ τόσον ἐλκυστικαὶ εἰς ἓνα βασικὸν ἡμερήσιον διατολόγιον. Γενικῶς θὰ δύναται νὰ εἴπῃ τις ὅτι μολονότι ἢ ἀπὸ τὴν θάλασσαν τροφή δὲν εἶναι ἀμελητέα ὑπόθεσις πάντως δὲν ἀποτελεῖ καὶ τὴν «πανάκειαν» εἰς τὴν ἄμεσον λύσιν τοῦ παγκοσμίου προβλήματος διατροφῆς. Τέλος ὑπάρχει καὶ τὸ ὄνειρον τῆς παρασκευῆς ἐντελῶς συνθετικῶν τροφίμων εἰς εὐθνητάς τιμὰς διὰ νὰ ἐξαλείψῃ ὅλας τὰς στενοχωρίας. Ἐκτὸς τούτου τὰ βασικά θρεπτικά στοιχεῖα τὰ ἀναγκαζοῦντα εἰς τὸν ἄνθρωπον εἶναι χημικαὶ οὐσίαι ἀρκετὰ γνωσταὶ εἰς τὸν ἄνθρωπον. Αἱ πλείσται τούτων δύναται νὰ παραχθοῦν εἰς τὸ ἐργαστήριον ἢ μὲ ἀπ' εὐθείας χημικὴν ἐπεξεργασίαν ἢ μὲ τὴν βοήθειαν μικροργανισμῶν. Ἐχομεν ἤδη συνθετικὰς βιταμίνας, συνθετικά ἀμινοξέα, ὑδρογονωμένα λίπη, τεχνητὰ μέσα γεύσεως καὶ χρωματισμοῦ κ.λ.π. Μὲ τὴν συγκέντρωσιν τῆς πρωτεΐνης τῶν σογιοφασιδίων ὁ χημικὸς τροφὸν δύναται νὰ παρασκευάσῃ ἓνα προϊόν τὸ ὅποῖον μὲ τὴν ἀνάλογον γεύσιν, χρῶμα καὶ σχῆμα νὰ νομισθῇ ὅτι εἶναι χοιρινὸν κρέας π. χ.

Σήμερον ἡ δαπάνη αὐτῶν τῶν δημιουργημάτων εἶναι ἐξαιρετικὰ μεγάλη. Ἡ πρόοδος ὅμως τῆς χημείας σταθερῶς μειώνει τὴν δαπάνην καὶ εἶναι σχεδὸν βέβαιον ὅτι κάποτε θὰ ἔχωμεν συνθετικὰς τροφὰς αἱ ὁποῖαι θὰ συναγωνίζονται εἰς τὴν τιμὴν, τὴν γεύσιν καὶ τὴν θρεπτικὴν ἀξίαν τὰς «φυσικὰς» τροφὰς. Μολονότι ἡ ἡμέρα αὕτη εἶναι πολὺ μακρὰν διὰ νὰ ὑποσχεθῇ ἀνακούφισιν ἀπὸ τὴν