

DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE “FARINHA PROTEICA” A PARTIR DE TENÉBRIO GIGANTE (*ZOPHOBAS MORIO*)

COORDENADORA: DANIELA FERNANDA LIMA DE CARVALHO CAVENAGHI

RESUMO DO PROJETO

O hábito de comer insetos ou entomofagia é uma prática muito antiga e que tem sido praticado em vários países ao redor do mundo. Do ponto de vista nutricional, os insetos apresentam como uma importante fonte de proteínas, carboidratos, lipídios, minerais e vitaminas. Sendo assim este trabalho tem como objetivo a criação e o desenvolvimento da farinha a base de tenébrio como fonte de alimento rica em nutrientes essenciais a ser inserido na alimentação humana. Tendo do ponto de vista econômico, é viável a produção de alimento a partir de insetos uma vez que esses animais possuem uma alta taxa de conversão alimentar, possuem alta fecundidade e necessitam de pouco espaço. Produzidos em bandejas, as larvas de tenébrio foram retiradas em período mensal e submetidas à análise físico-química onde pode ser comprovada sua alta taxa proteica, superior a 45%, e lipídica superior 35%, superiores a alimentos como filé de pintado, contra filé, frango inteiro e pernil suíno, além da umidade 5,82%, cinzas 2,66%, fibras 6,02 e glicídios de 4,45%. Em relação ao perfil de ácidos graxos, observamos que o tenébrio é rico em ômega 3, 6 e 9 além de possuir pouco ácido graxo saturado de 14 carbonos responsáveis pelo aumento dos lipídeos no sangue. Sendo assim a farinha proteica a base de tenébrio comprova ser uma fonte de alimento com alto valor nutricional e que faz muito bem a saúde.

Palavra chaves: Inseto, entomofagia, valor nutricional.