

**ANALISE MICROBIOLÓGICA E DE FATORES ANTINUTRICIONAIS EM
FARINHA “FARINHA PROTEICA” A PARTIR DE TENÉBRIO(TENÉBRIO
MOLITOR L.) Edital 046/2015 PROPES/IFMT**

Coordenadora do Projeto: Ma. Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi

Resumo: O hábito de comer insetos ou entomofagia é uma prática muito antiga e praticada em vários países ao redor do mundo. É viável do ponto de vista nutricional (importante fonte de proteínas, carboidratos, lipídios, minerais e vitaminas) e do ponto de vista econômico (alta taxa de conversão alimentar, alta fecundidade e pouco espaço para criação). A criação do bicho-da-farinha, larva do besouro *Tenebrio molitor* L. (Coleoptera: Tenebrionidae), é ideal para esse tipo de estudo, por ser limpo, não exigir equipamentos especiais e necessitar pouco espaço. Este trabalho compreendeu a criação dos insetos, sua análise físico-química e microbiológica. Foram analisados umidade, cinzas, lipídeos, proteínas, fibras e glicídeos, índice de acidez e índice de peróxido, digestibilidade em pepsina, além de Coliformes Totais e Termotolerantes, *Bacillus cereus*, *Salmonella* spp, *Staphylococcus aureus* e Bolores e Leveduras, todos segundo metodologias oficiais. Os resultados demonstraram baixa umidade, alta taxa proteica e lipídica, perfil de ácidos graxos rico em ômega, baixo índice de acidez e peróxido e alta digestibilidade. As larvas na forma íntegra e triturada, demonstraram estar em conformidade microbiológica, indicando que as boas práticas foram cumpridas de maneira adequada.

Palavras-chave: Nutrição, inseto, segurança alimentar