



IV SEMANA ACADÊMICA DE ZOOTECNIA

Universidade Federal do Espírito Santo

Zootecnia 360°: Integrando Conhecimento, Tecnologia e Produtividade Animal

Caracterização de farinhas de insetos quanto ao teor de extrato não nitrogenado

Rodrigo Martins Pereira⁽¹⁾; Leonardo dos Reis Periard⁽¹⁾; Tulio Moraes Carvalho⁽¹⁾; Maria Verônica Pachêco⁽¹⁾; Paola de Oliveira Santos⁽¹⁾; Pedro Pierro Mendonça⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Pesquisador; Laboratório de Nutrição e Produção de Espécies Ornamentais LNPEO– Instituto Federal do Espírito Santo – IFES- Campus de Alegre.

RESUMO: Com a crescente demanda mundial por alimentos de origem animal, a intensificação da produção já é uma realidade, gerando com isso um maior consumo de rações. Mesmo com as safras recordes dos principais produtos que compõem as rações, devido a limitação das fronteiras agrícolas no Brasil, se faz necessário a busca por alternativas viáveis a estes insumos. Atualmente vem ganhando espaço a produção de insetos para incremento na alimentação animal. No entanto a qualidade dos componentes nutricionais é essencial visando a qualidade dos mesmos. Nesta temática, o extrato não nitrogenado (ENN) composto por Açúcares, amidos, pectinas, frutanas, resinas, taninos, pigmentos, algumas vitaminas hidrossolúveis; traços de celulose, hemicelulose e lignina, que de forma geral representa os carboidratos de mais fácil digestão. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi caracterizar farinhas obtidas de 3 insetos (*Barata de Madagascar- Gromphadorhina portentosa* – BM; Larva da Mosca do Soldado Negro- *Hermetia illucens* - BSF e Larva de *Tenebrio Molitor* – TM), quanto ao seu teor de ENN, realizando comparação entre elas a fim de demonstrar a possibilidade de uso em rações comerciais. Para isso, os insetos foram obtidos de criadores nacionais. As farinhas foram produzidas no LNPEO, e a partir da secagem a 65°C até peso constante e posterior trituração. Cada farinha compôs um tratamento sendo analisadas em triplicata. O teor de ENN foi determinado por cálculo a partir da soma de proteína bruta, fibra bruta, extrato etéreo e minerais, expressos em termos de matéria seca e subtraído de 100. Estes dados foram obtidos a partir de análises bromatológicas realizadas no laboratório de química aplicada do IFES – Campus de Alegre. Os valores obtidos foram submetidos a análise de variância, seguido de teste de Tukey ($p \leq 0,01$) com uso do Software SAEG. Os maiores teores de ENN foram encontrados nas farinhas de TM e BSF (22,81 e 20,21 % respectivamente), seguidos de BM (3,46%). Assim, como ele é um valor calculado somando-se teores de PB, FB, EE e MM e subtraído de 100, representa portanto, os carboidratos de mais fácil digestão, como os açúcares e o amido, neste sentido, sendo importante sua determinação visando melhorar as características de digestibilidade das rações. Com isso pode-se concluir que existe diferença entre os teores de ENN das farinhas e sua utilização em formulações deve ser feita levando em consideração tais valores.

Palavras-chave: Bromatologia; Digestão; Metabolismo.