



## IV SEMANA ACADÊMICA DE ZOOTECNIA

Universidade Federal do Espírito Santo

**Zootecnia 360°: Integrando Conhecimento, Tecnologia e Produtividade Animal**

### Composição bromatológica da farinha de Barata de Madagáscar

**Leonardo dos Reis Periard<sup>(1)</sup>; Mariana Passos de Souza<sup>(2)</sup>; Erivelto oliveira de souza<sup>(2)</sup>; Túlio Moraes Carvalho<sup>(1)</sup>; Paola de Oliveira Santos<sup>(2)</sup>; Pedro Pierro Mendonça<sup>(3)</sup>.**

<sup>(1)</sup> Graduando; Instituto Federal do Espírito Santo – *Campus* de Alegre; <sup>(2)</sup> Pesquisador; Universidade Federal do Espírito Santo – *Campus* de Alegre; <sup>(3)</sup> Professor; Instituto Federal do Espírito Santo – *Campus* de Alegre.

**RESUMO:** A grande demanda por ingredientes com alto teor proteico e menor custo de produção como alternativa para suprir a utilização de fontes de origem animal nas formulações para rações, faz com que novas fontes proteicas e mais sustentáveis, possam ser estudadas, entre elas a farinha de insetos. Nesse sentido a Barata de Madagáscar (*Gromphadorhina portentosa*) surge como um inseto promissor, com alto valor nutricional e potencial para diversas aplicações. Objetivou-se, neste trabalho, determinar a composição bromatológica da farinha de Barata de Madagáscar. A farinha citada, foi adquirida via doação feita pelo Laboratório de Produção de Insetos para Produção Animal - LPINA / UFVJM - *Campus* Unaí. Os insetos foram secos em estufa a 65°C durante 24 horas. Após a secagem e resfriamento os insetos foram triturados e peneirados. A farinha foi armazenada em freezer para evitar oxidação e após isso foi submetida à análise da composição bromatológica. A análise da composição bromatológica foi realizada no Laboratório de Química Aplicada (LQA) do Instituto Federal do Espírito Santo, *campus* de Alegre, e no Laboratório de Engenharia Química (LEQ 1) da Universidade Federal do Espírito Santo, *campus* de Alegre no período de outubro a novembro de 2023. Os parâmetros observados neste estudo foram: Extrato Etéreo (EE), Proteína Bruta (PB), Matéria Mineral (MM), Umidade Residual (UR), Energia Bruta (EB) e Extrato não Nitrogenado (ENN). Os resultados obtidos para a farinha de Barata de Madagáscar foram:  $36,83 \pm 0,97\%$  para EE,  $55,70 \pm 3,09\%$  para PB,  $4,01 \pm 0,12\%$  para MM,  $7,12\% \pm 0,07\%$  para UR,  $5475,63 \pm 16,73$  Kcal/Kg para EB e  $3,46 \pm 3,71\%$  para ENN. Estes resultados indicam que a farinha apresenta teores altos para PB e EE, sendo uma fonte superior a outras fontes de proteínas convencionais, utilizadas para como ingredientes nas formulações de rações para animais de produção ou Pet's. Portanto, a farinha de Barata de Madagáscar possui um perfil nutricional altamente promissor, com potencial para ser incorporada como uma fonte proteica alternativa e sustentável em dietas animais.

**Palavras-chave:** Insetos; Nutrição animal; Sustentável.