USO DE *ZOPHOBAS MORIO* (INSECTA, COLEOPTERA) COM FINALIDADE PARA SUPLEMENTAÇÃO HUMANA

Bárbara Eduardo Cole[1]; Carolina Souza[1]; Enrico Ruschi[1]; Fabrício Bacchetti[1]; Iago Breder[1*]

(1) UniSales - Centro Universitário Salesiano. *e-mail para correspondência: iago.breder@hotmail.com

Entomologia

O crescimento constante da população mundial tem gerado muitas dúvidas a respeito da capacidade de produção de alimentos para suprir a população em ascensão. A prática do consumo de insetos é muito comum em países orientais, e ainda muito estranha para os brasileiros. O uso de insetos tem crescido na alimentação humana e permitido por lei desde que sejam devidamente manuseados, tal como é feito com a carne bovina, por exemplo. Os Tenébrios são ricos em nutrientes de alto valor biológico, como ômegas 3 e 6 e proteínas. Produzir insetos em larga escala é extremamente vantajoso, em todos os sentidos, enquanto utilizamos 2 quilos de ração para produção de 1 kg de insetos, 8kg de ração são utilizados para produzir 1kg de carne bovina. As larvas de *Zophobas morio* obtidas através da internet foram depositadas em substrato de ração para alimentação de galinhas. Para a elaboração da farinha a partir das larvas foi necessário jejum de 12 a 24 horas, apenas com dieta hídrica, a fim de eliminar os dejetos do organismo para posterior abate. Os insetos, podem ser abatidos de diversas maneiras, para o procedimento foi escolhido o método de congelamento em freezer, reduzindo seu metabolismo até a morte, depois colocados em água fervente por 60 segundos, essa etapa é de grande importância para redução da carga microbiológica indesejada existente nos tenébrios. Logo após, as larvas foram acondicionadas em estufa para secagem, desidratação e torra a uma temperatura de 80°C por 3 horas. Após torradas, foram trituradas em liquidificador industrial e armazenados em sacolas plásticas transparentes fechadas hermeticamente. O acréscimo moderado da farinha não altera a aparência dos alimentos, muito menos influenciam no cheiro e no sabor, minimizando os possíveis efeitos captados pelos sentidos (olfato, paladar, visão e tato), podendo ser utilizado na preparação de bolos, pães, molhos, cozidos e diversos outros alimentos. Em virtude dos processos e estudos realizados, conclui-se que a proteína de insetos é um ótimo auxiliar na obtenção de fontes proteicas, por se tratar de uma produção de baixo custo, gerando poucos resíduos, empregando menos recursos e com uma eficiência magistral.

Palavras-chave: Suplementação proteica. Tenébrio Gigante. Entomologia. Proteína Animal.