



ENTOMOFAGIA: POTENCIAL PROTEICO DO BICHO-DA-SEDA

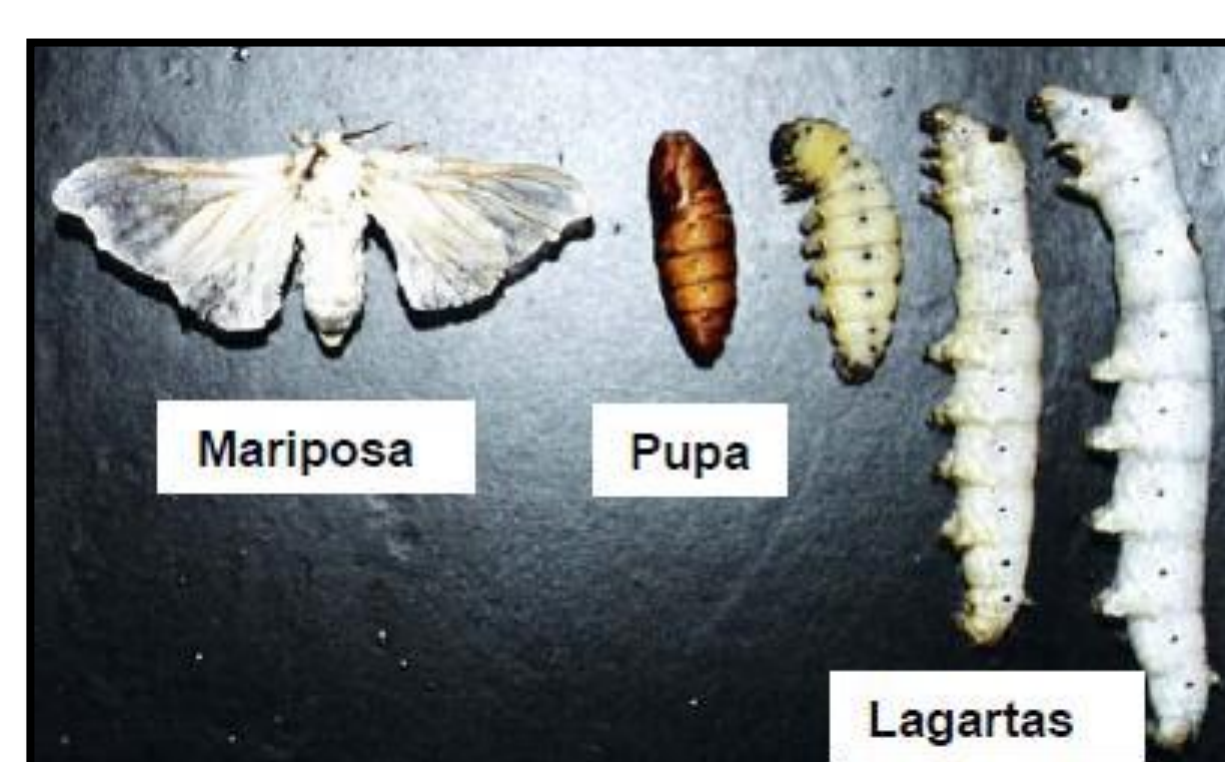
VIEIRA DA SILVA, Maria da Conceição. ¹ (dionemju@hotmail.com); AGOSTINELLI, Isabela de Almeida. ² (isabela.a.agostinelli@hotmail.com); SAMPAIO, Rafaela Flores. ³ (rafhaellafloresdds@hotmail.com); ALVES, Ariana Vieira. ⁴ (arianavieiralves@gmail.com); PEREIRA, Fabrício Fagundes. ⁵ (fabriciopereira@ufgd.edu.br); SANJINEZ-ARGADOÑA, Eliana Janet. ⁶ (elianaargandona@ufgd.edu.br)

¹Bolsista PIVIC do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD; ² Bolsista PIBIT do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD; ³ Bolsista PIBIC do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD; ⁴ Bolsista FUNDECT, doutoranda no programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia Ambiental da UFGD; ⁵ Docente do curso de Ciências Biológicas da UFGD; ⁶ Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD.



INTRODUÇÃO

É crescente o incentivo ao consumo de insetos como forma de combater a fome e promover a segurança alimentar, por estes serem fonte de proteínas de boa qualidade nutricional para humanos. O bicho-da-seda (*Bombyx mori* L.) destaca-se entre os insetos comestíveis por ser um dos mais consumidos ao redor do mundo. A pupa, que é o estágio de desenvolvimento em que o inseto se encontra dentro do casulo, é um subproduto pouco conhecido e de elevado potencial nutricional, obtido após o processo de extração do fio de seda.

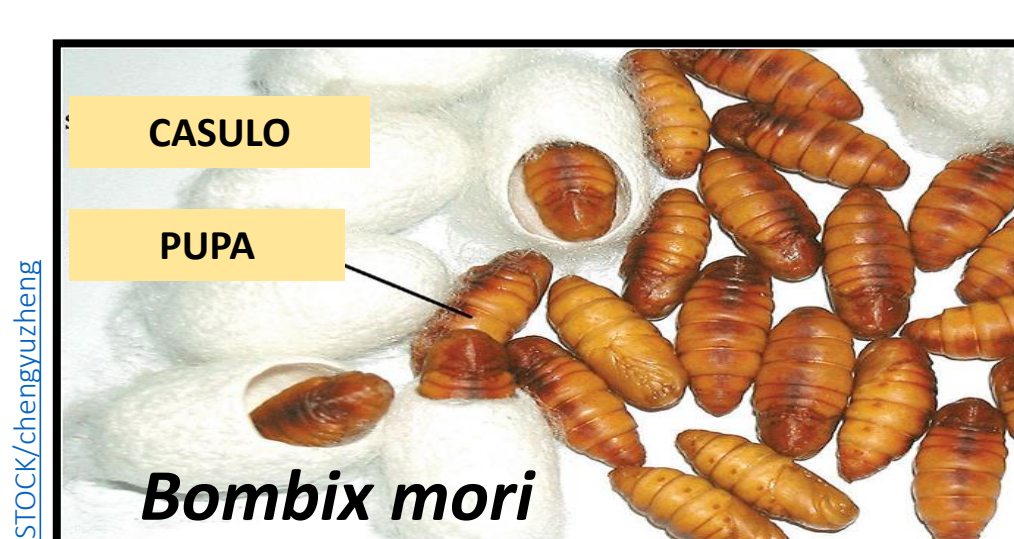


<http://mitandonatureza.blogspot.com/2010/08/mais-resistente-que-o-aco.html>
Acesso: 10/08/2018.

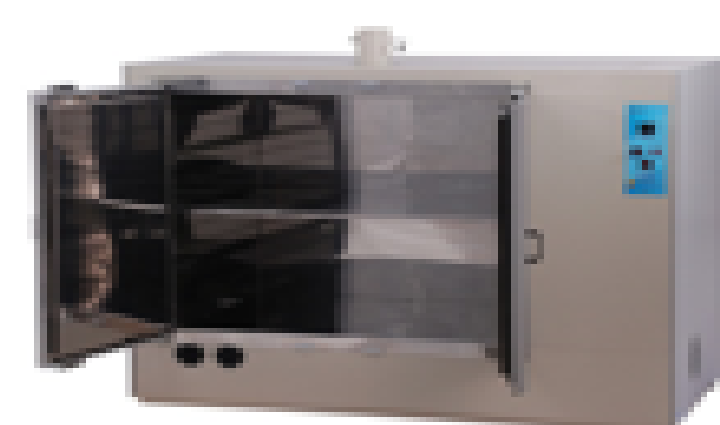
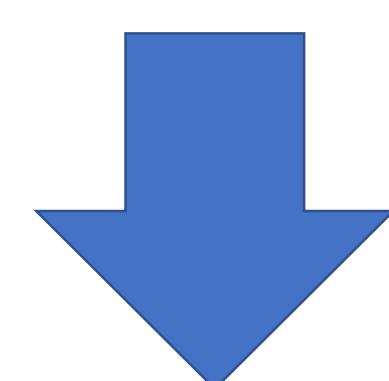
Objetivo: Realizar a composição nutricional de pupas de *B. mori* visando aplicação alimentar.



MATERIAL E MÉTODOS



Análises



Umidade em estufa
(AOAC No. 950.46B, 2003)



Proteínas - Kejldahl
(AOAC No. 981.10, 2003)



Lipídios - Soxhlet
(AOAC No. 960.39, 2003)



RESULTADOS E DISCUSSÃO

As pupas de *B. mori* apresentaram teor proteico de 58,85% em base seca. Esse valor é superior ao da carne bovina (32,4%), do frango assado (28,5%) e do ovo cozido (13,3%) (Tabela 1). Os resultados mostraram que as pupas de *B. mori* são ótima fonte proteica em relação aos alimentos convencionais.

Tabela 1. Composição proteica e lipídica de pupas de bicho-da-seda (*Bombyx mori*) e de alimentos convencionais.

Constituintes	Pupas	Ovo cozido*	Soja*	Frango Assado*
Umidade (%)	75,60 ± 0,77	75,8	5,8	59,8
**Proteína (%)	58,85 ± 0,84	13,3	36,0	28,5

* TACO - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos(2011). N.A.=Não aplicável. **Valores apresentados em base seca. Os resultados estão expressos com ± desvio padrão, n=3.



CONCLUSÃO

- As pupas de *Bombyx mori* são ótima fonte proteica em relação aos alimentos convencionais. Após a extração da seda.
- O aproveitamento do *B. mori* como alimento humano pode favorecer à produção de suplementos proteicos para atletas e pessoas que desejam elevar o consumo proteico.



Realização:

UFGD
Universidade Federal
da Grande Dourados

UEMS
Universidade Estadual
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

CAPES

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico