INSETOS NA MINHA SOPA, POR FAVOR

Rafaela Flores Sampaio (rafhaellafloresdds@hotmail.com)

Jaqueline Daros (jaqueline-gd@hotmail.com)

Isabela De Almeida Agostinelli (isabela.a.agostinelli@hotmail.com)

Maria Da Conceição Vieira Da Silva (dionemju@hotmail.com)

Ariana Vieira Alves (arianavieiralves@gmail.com)

Eliana Janet Sanginez Argandoña (elianajanet@gmail.com)

Os insetos têm desempenhado um importante papel na alimentação humana ao longo da história, principalmente na África, Ásia e América Latina. Atualmente, são catalogadas mais de 2000 espécies de insetos comestíveis ao redor do mundo. Para a segunda metade do século XXI prevê-se o aumento rápido da população, o que acarretará menor disponibilidade de alimentos, especialmente de proteína animal. A informação de que os insetos apresentam alto valor nutricional e que podem ser criados de forma sustentável, permite quebrar as barreiras do preconceito e possibilitar seu uso como fonte alimentícia ou suplemento alimentar. Os insetos são muito eficientes na biotransformação de matéria orgânica por apresentarem alta taxa de conversão alimentar tornando-se biomassa com alto valor nutritivo. Por exemplo, larvas de alguns insetos criadas em cativeiro em condições pré-estabelecidas, transformam biomassa de plantas em biomassa animal até 10 vezes mais eficientemente que o gado. A produção em massa de insetos para consumo humano utilizando métodos industriais é tecnicamente viável. Um criadouro de besouros, para suprir a necessidade proteica de 100 pessoas, ocuparia apenas 40m3 e asseguraria a nutrição básica de indivíduos adultos e crianças que se encontram em situação alimentar vulnerável. Assim, a criação de insetos pode ser um meio de produção alimentar sustentável e de menor impacto ambiental que a pecuária convencional. Apesar de desafiador, a introdução de novos itens alimentares na dieta humana encontra precedente; ou seja, impressões negativas sobre certos tipos de alimentos podem ser reconsideradas, assim como em certos queijos com cheiro e sabor fortes, porém, considerados muito gostosos ou o consumo de animais vivos e carne crua como, por exemplo, ostras, sashimi e carpaccio. Sendo assim, parece bastante ilógico que a ingestão de invertebrados como lagostas e camarões (que se alimentam de material em decomposição) seja considerada normal na alimentação humana; enquanto o consumo de insetos (também invertebrados e artrópodes, alguns exclusivamente herbívoros) seja visto com preconceito. Diante disso, destaca-se a necessidade de traçar o perfil consumidor em potencial e avaliar a percepção do consumo de insetos na alimentação humana como alternativa para transpor a barreira cultural do preconceito.

Palavras-chave: Entomofagia,proteína,percepção.