

ENTOMOFAGIA: POTENCIAL PROTEICO DO BICHO-DA-SEDA

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

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

Rafaela Flores Sampaio (rafhaellafloresdds@hotmail.com)

Ariana Vieira Alves (arianavieiralves@gmail.com)

Fabício Fagundes Pereira (fabriciopereira@ufgd.edu.br)

Eliana Janet Sanjinez Argandoña (elianaargandona@ufgd.edu.br)

De acordo com a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) em 2050 seremos nove bilhões de pessoas, o que demandará mais fontes de alimentos disponíveis. 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, principalmente no oriente. Enquanto lagarta é um eficiente produtor de fios de seda. Contudo, a pupa, que é o estágio de desenvolvimento em que o inseto se encontra dentro do casulo, é um subproduto pouco conhecido, muitas vezes descartado (fato comum no ocidente) e de elevado potencial nutricional, obtido após o processo de extração do fio de seda. O objetivo desse trabalho foi avaliar o teor proteico das pupas de *B. mori* e compará-lo com o alimentos convencionais. As análises foram realizadas no laboratório do Grupo de Estudos e Pesquisa em Produtos Agroindustriais do Cerrado (GEPPAC) e no laboratório de análise química de alimentos da FAEN/UFGD. O teor de proteínas foi determinado pelo método de micro Kjeldahl. A análise foi realizada em triplicata e os dados foram expressos como média e desvio padrão. A comparação dos valores médios entre os grupos foi realizada pela análise de variância (ANOVA) e as diferença comparada pelo teste de Tukey ao nível de significância de $p < 0,05$. 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%) (Gráfico 1). Os resultados mostraram que as pupas de *B. mori* são ótima fonte proteica em relação aos alimentos convencionais. Após a extração da seda, as pupas de *B. mori* podem ser utilizadas pela indústria alimentícia na produção de suplementos proteicos para atletas e pessoas que desejam elevar o consumo proteico.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor; e ao profº Fabrício Fagundes Pereira (FCBA/UFGD) pelo fornecimento dos insetos.