

PAÇOCA PROTEICA DE BICHO-DA-SEDA

Isabela De Almeida Agostinelli (isa_mil_10@hotmail.com)

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

Rafaela Flores Sampaio (rafhaellafloresdds@hotmail.com)

Ariana Vieira Alves (arianavieiralves@gmail.com)

Fabricio Fagundes Pereira (fabriciofagundes@ufgd.edu.br)

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

O bicho-da-seda (*Bombyx mori* L.) destaca-se entre os insetos comestíveis por ser um dos mais consumidos ao redor do mundo. 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 e de elevado potencial nutricional, obtido após o processo de extração do fio de seda. Estudos recentes mostram que as pupas de *B. mori* apresentam alto valor proteico (49,1 - 53,5%) e lipídico (19,2– 35,7%) e podem ser uma fonte de proteínas para humanos. A elaboração de preparações que dinamizem a utilização de pupas de *B. mori* pode contribuir para transpor a barreira do preconceito contra o uso de insetos na alimentação, tornando seu consumo mais prático e sensorialmente atrativo com a adição em paçocas. O objetivo desse trabalho foi elaborar um doce de amendoim, tipo paçoca, de alto valor proteico com adição de pupas de bicho-da-seda. Foram elaboradas quatro formulações, variando-se a proporção de pupa de bicho-da-seda: Controle (0%), F1 (35%), F2 (40%) e F3 (55%). 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 diferenças comparadas pelo teste de Tukey ao nível de significância de $p < 0,05$. A formulação F3 apresentou maior teor proteico (28,9%) em relação à formulação controle (24,2%). O alto conteúdo proteico dos insetos favorecem seu uso como ingredientes que podem ser facilmente misturados com outros alimentos para gerar novos produtos alimentícios aceitáveis pelo consumidor e dessa maneira serem incorporados no cardápio ocidental. Portanto, conclui-se que as pupas de *Bombyx mori* apresentam potencial para serem inseridas em alimentos visando aumentar o conteúdo proteico.