

DESENVOLVIMENTO DE BARRA ALIMENTÍCIA ENRIQUECIDA COM PROTEÍNAS A PARTIR DE LARVAS DE *Tenebrio molitor*.

Gabriela Pinheiro dos Santos^{1*}, Eliana Janet Sanjinez Argandonã¹

1. UFGD;

* Autor para contato: gabpinheiro0804@gmail.com

O consumo de insetos vem ganhando mercado em vários países por ser fonte sustentável de proteínas e micronutrientes. Ricas em proteínas, gorduras e fibras, as larvas de *Tenebrio molitor* podem ser consumidas inteiras ou na forma de farinha, como alternativa alimentar. Barras alimentícias com adição de larvas de insetos podem satisfazer consumidores que procuram alimentos capazes de suprir as necessidades nutricionais e funcionais, sem perder a praticidade. O objetivo do presente estudo foi elaborar barras alimentícias salgadas com adição de larvas do *Tenebrio molitor* e avaliar o conteúdo nutricional e aceitabilidade sensorial do produto. Inicialmente foram elaboradas quatro formulações de barras alimentícias para definir a formulação controle (BC), a escolha da formulação foi realizada seguindo o critério de obter um produto semelhante a um “snack” tradicional. A partir da BC foi obtida a barra alimentícia com adição de 10% de larvas desidratadas (BAL). A elaboração das barras alimentícias consistiu em cinco etapas: a) pesagem e homogeneização dos ingredientes secos, b) mistura dos ingredientes secos ao ligante, c) moldagem das barras, d) secagem, e) resfriamento e armazenamento até o momento das análises. Foram realizadas análises de proteínas, lipídeos, carboidratos, conteúdo mineral, umidade, atividade de água, acidez titulável e pH em amostras de larvas desidratadas de *T. molitor* e de barras alimentícias (BC e BAL). Testes de aceitabilidade e intenção de compra dos produtos obtidos, de ambas as formulações, foram realizados por potenciais consumidores não treinados que avaliaram os atributos odor, cor, sabor, textura e aceitação global. Todos os resultados foram analisados estatisticamente ($p < 0,05$). O estudo constatou que as larvas desidratadas apresentam alto conteúdo de proteínas (31,24g/100g) e de lipídeos (31,68g/100g). A incorporação das larvas na barra alimentícia salgada aumentou alguns nutrientes, destacando-se os conteúdos de proteínas (35,44g/100g) e de lipídeos

(51,12g/100g) em relação a barra alimentícia sem larvas (BC) que apresentou 27,30g/100g e 18,49g/100g, respectivamente. De acordo com o Regulamento Técnico sobre Alimentos para Atletas, a barra alimentícia com adição de larvas *T. molitor* pode ser classificada como um produto rico em proteínas. Na aceitação global de barras alimentícias salgadas com e sem larvas de *T. molitor* prevaleceu a impressão “gostei moderadamente”. A textura (crocância) foi o atributo que influenciou significativamente ($p < 0,05$) na aceitabilidade do produto, representada pela expressão “gostei muito” para as barras com adição de *T. molitor*. As notas atribuídas para os outros atributos foram entre 7 e 9 e não houve diferença significativa entre as amostras BC e BAL. Caso os produtos estivessem à venda, 57% dos consumidores expressaram a opinião “certamente/provavelmente compraria” para o produto com *T. molitor* e 45% para a barra alimentícia salgada sem larvas. Destaca-se que, somente 10% dos julgadores que experimentaram os produtos, consomem regularmente barras de cereais. Com base nos resultados conclui-se que a barra alimentícia salgada com adição de larvas *T. molitor* apresenta-se como potencial fonte alternativa de proteínas.

Palavras-chave: insetos comestíveis, barra de cereal, aceitabilidade, entomofagia.

Agradecimentos: Ao CNPq pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor