



TENEBRIO MOLITOR COMO SEGURANÇA ALIMENTAR PARA O SEMIÁRIDO BRASILEIRO

Caio Eubert Bispo de Araújo¹
Taissa de Souza Canaes²

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano/Campus Alagoinhas/ caioeubert@gmail.com

²Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano/Campus Alagoinhas/ taissa.canaes@ifbaiano.edu.br

Há indicadores internacionais de que a antropofagia, o consumo de insetos comestíveis, pode se tornar uma das soluções para o problema do suprimento global de alimentos. Os insetos são uma importante fonte de proteínas, carboidratos, lipídios, minerais e vitaminas, porém sua apresentação na forma íntegra pode, para muitos, causar rejeição, sendo sugerido seu consumo na forma processada. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade nutricional do *Tenebrio molitor* sob diferentes substratos como segurança alimentar no semiárido baiano. Durante 120 dias o delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado com 5 tratamentos e 5 repetições. Larvas de tenébrio recém eclodidas seguiram as dietas: T1: FT como controle; T2: 25% de resíduo de casa de farinha + 75% de FT; T3: 50% de resíduo de casa de farinha + 50% de FT; T4: 75% de resíduo de casa de farinha + 25% de FT e T5: 100% de resíduo de casa de farinha. Parâmetros avaliados: duração do período larval, produtividade do período larval, compreendido entre a oviposição até a formação da pupa; período pupal, período entre a formação da pupa e a eclosão do adulto; e o peso das pupas, as quais foram pesadas individualmente em balança de precisão. No final do período experimental será realizada uma análise sensorial com os tenébrios processados. Devido à pandemia, foi solicitada a prorrogação deste projeto.

Palavras-Chave: Ácidos graxos, alimentação alternativa, inseto.

**Este trabalho é fruto do projeto "TENEBRIO MOLITOR COMO SEGURANÇA ALIMENTAR PARA O SEMIÁRIDO BRASILEIRO" financiado pelo CNPQ e aprovado pela Chamada Interna Propes Nº 05/2019, regida pelo edital 05/2019.

