

ENTOMOFAGIA: UMA OPÇÃO SUSTENTÁVEL

Samara Muniz Duarte 

Graduanda em Agronomia pelo Centro Universitário FAEMA – UNIFAEMA.
E-mail: samaraduarte.agro@gmail.com

Patrick Ramon Tiecher 

Graduando em Agronomia pelo Centro Universitário FAEMA – UNIFAEMA.
E-mail: tiecher.patrickramon@hotmail.com

Alex Lima Moreira 

Graduando em Agronomia pelo Centro Universitário FAEMA-UNIFAEMA
E-mail: alexlima1365@gmail.com

Evelin Samuelsson 

Doutoranda em Biodiversidade e Biotecnologia pela Rede BIONORTE - Rede de Biodiversidade e Biotecnologia da Amazônia Legal e Docente do Centro Universitário FAEMA – UNIFAEMA.
E-mail: evelin.samuelsson@hotmail.com

Luciana Ferreira 

Médica Veterinária, Mestre em Produção Animal e docente do curso de Agronomia do Centro Universitário FAEMA - UNIFAEMA.
E-mail: agronomia@unifaema.edu.br

Fernando Correa dos Santos

Mestre em Geografia, docente do curso de Agronomia do Centro Universitário FAEMA - UNIFAEMA.
E-mail: agronomia@unifaema.edu.br

Submetido: 11 fev. 2022.

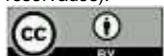
Aprovado: 16 fev. 2022.

Publicado: 24 fev. 2022.

E-mail para correspondência:

evelin.samuelsson@hotmail.com

Este é um trabalho de acesso aberto e distribuído sob os Termos da *Creative Commons Attribution License*. A licença permite o uso, a distribuição e a reprodução irrestrita, em qualquer meio, desde que creditado as fontes originais.
Imagem: StockPhotos (Todos os direitos reservados).



Open Access

Resumo: A ONU prevê que até o ano de 2050 a população mundial cresça de maneira considerável, e conseqüentemente necessitará de mais fontes alimentares ⁽¹⁾. Diante disso, o consumo de insetos torna-se uma alternativa de fonte sustentável de proteína, ou seja, apresenta um menor impacto ambiental e uma rentabilidade também maior ⁽²⁾. O objetivo deste resumo é mostrar a benesse da utilização de insetos comestíveis como fonte proteica. Para este trabalho foram pesquisados artigos científicos nas seguintes bases de dados: Google Acadêmico e Scielo. O consumo de insetos é conhecido como entomofagia, e essa forma de consumo alimentar envolvem também algumas questões culturais ⁽³⁾. A falta de conhecimento sobre as propriedades nutricionais é um dos fatores que contribui para a pequena utilização do consumo de insetos, como uma estratégia viável na substituição dos alimentos tradicionais, garantindo assim, a segurança alimentar global em eventuais casos ⁽⁴⁾. Diversos estudos mostram que a composição de insetos como: grilos adultos, larvas de farinha amarela e gafanhotos adultos é considerada rica em magnésio, ferro e zinco, se destacando com um teor de proteína que varia de 52,35 a 76%, quando comparamos o perfil de aminoácidos estabelecido pela Organização Mundial de Saúde e uma contribuição energética de 435 a 453 kcal/100g ⁽⁵⁾. Os insetos possuem altas taxas de eficiência na conversão alimentar por serem animais de sangue frio, por exemplo, os insetos podem converter 2 kg de alimentos em 1 kg de massa corporal, enquanto os bovinos necessitam de 8 kg de alimento para produzir a mesma quantidade de massa corporal, sendo assim, pelo fato de os insetos apresentarem riqueza nutricional, estes se tornam uma possível fonte de nutrientes e suplementação alimentar, que pode ser importante principalmente para seres humanos subnutridos ⁽⁶⁾. Por fim, atualmente o preço por quilograma (kg) não é viável, isso ocorre devido possuímos uma baixa oferta do alimento já que a criação de insetos para consumo ainda é muito baixa, entretanto, a medida em que os insetos sejam cada vez mais aceitos pela sociedade como possível fonte de alimento, esse problema poderá ser resolvido ⁽⁷⁾. Considerando que, os impactos ambientais dos atuais meios de produção vêm crescendo, espera-se que, o incentivo à produção e ao consumo de insetos comestíveis também cresça, apresentando-se como uma alternativa sustentável de consumo. Desta forma, são necessários cada vez mais estudos e a ampliação da divulgação para que ocorra uma mudança de percepção em relação ao tema (entomofagia) e para que cada vez mais pessoas considerem o consumo de insetos ou seus derivados como alternativa de consumo em suas refeições.

Palavras-chave: Fonte de proteína. Entomofagia. Insetos. Alimentação sustentável.



Referências

- 1 United Nations. Department of Economic and Social Affairs, Population Division. World Population Prospects, The 2017 Revision, Volume I: Comprehensive Tables. Disponível em: https://esa.un.org/unpd/wpp/Publications/Files/WPP2017_Volume-I_Comprehensive-Tables.pdf. Acesso em: 10 fev. 2022.
- 2 Bisconsin-Junior A, Januario LA, Netto FM, Mariutti LRB. Composição de insetos comestíveis. In Anais do XXXVI Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, Belém-PA, Brasil; 2018.
- 3 FAPESP SP. Entomofagia e segurança alimentar. 2020. Disponível em: <https://namidia.fapesp.br/entomofagia-e-seguranca-alimentar/224758>. Acesso em: 10 fev. 2022.
- 4 Zaragozano JF. Entomofagia: Una alternativa a nuestra dieta tradicional? Sanidad mil, Zaragoza. v. 74, n. 1, p. 41-46, 2018.
- 5 Zielińska E. et al. Selected species of edible insects as a source of nutrient composition. Food Research International, v. 77, p. 460-466, 2015.
- 6 Food and Agriculture Organization Of The United Nations (FAO). Edible Insects: a solution for food and feed security, 2013. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/018/i3253e/i3253e00.htm>.
- 7 Romeiro ET, Oliveira ID, Carvalho EF. Insetos como alternativa alimentar: artigo de revisão. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, vol. 4, n. 1, São Paulo; 2015.