

ANTROPOENTOMOFAGIA X ALIMENTAÇÃO

Isabel Cristina Canal¹, Brenda Bender Sartoretto, Cauan Da Silva Farias, Lívia Schwambach Schuck,
Marco Antonio Santibanez Farias, Samantha Lemke Gonzalez²

Devido ao excesso populacional, cientistas de todo o mundo vem buscando soluções para a escassez de alimentos, dentre eles a introdução de alimentos advindos de insetos como fonte de nutrientes. Sendo essa prática conhecida como antroponentomofagia que é realizada na maior parte do mundo, onde tornou-se mais comum nos trópicos. Logo, o estímulo ao consumo de insetos comestíveis pode atenuar os danos ao meio ambiente, como o desmatamento de áreas nativas para a pecuária, redução da emissão de gases de efeito estufa e redução de recursos hídricos consumidos por essa atividade. Além disso, o abate de animais para consumo como bovinos levantam-se questões em relação ao bem estar e sanidade do animal. Ao mesmo tempo, existe a necessidade do surgimento de fontes proteicas alternativas para substituição da carne. O uso sustentável de insetos comestíveis pode beneficiar a conservação dos recursos naturais e, assim, desempenhar um papel importante na conservação da biodiversidade. Existem mais de 2.000 espécies diferentes de insetos que são consumidos pelos seres humanos, tais como: besouro, mariposas, borboletas, vespas, abelhas, formigas, grilos, gafanhotos, cupins, libélulas e moscas. Atualmente, a maioria destas espécies comestíveis são recolhidas em florestas. Eles fornecem proteínas e lipídeos satisfatórios, além de serem ricos em sais minerais e vitaminas de alta qualidade em comparação com a carne de gado e de peixe, e são particularmente importantes como suplemento alimentar para crianças subnutridas. Os insetos apresentam sangue frio, então, existe um baixo nível de transmissão de doenças, ao contrário de bovinos e suínos. O relatório divulgado em Roma da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), informa que 2 bilhões de pessoas em todo o mundo já suplementam suas dietas com insetos. O conceito de criação de insetos em grande escala para consumo humano é relativamente novo, sendo esse cultivo feito de forma fácil mas a introdução destas espécies ainda é um tabu na cozinha ocidental. Existem empresas, como Bugfoundation (Alemanha), Gourmet Grubb (África do Sul), uma padaria na Finlândia que produzem alimentos à base de insetos, como hambúrguer, sorvete e pão, também é encontrado barras de proteínas e salgadinho. A Gourmet Grubb relata que o sorvete EntoMilk tem um sabor ótimo e os clientes relatam que retornaram a comer o produto. O objetivo deste trabalho será transmitir a comunidade acadêmica sobre as vantagens na introdução de alimentos à base de insetos, além de demonstrar que já existem produtos industrializados à base deles. A apresentação deste tema se justifica por observar que os insetos serão os novos alimentos do futuro, nos beneficiando de várias maneiras, como uma alimentação mais nutritiva e de qualidade, além de amenizar os danos ao meio ambiente. No viés de subnutrição e insegurança alimentar que existe atualmente ou que existirá futuramente, os insetos tornam-se uma excelente fonte de nutrientes. Portanto, espera-se com a transmissão destes conhecimentos que ocorra menor desinformação do público.

Palavras-chave: Inseto, Antroponentomofagia, Alimentos.

¹ Autor para correspondência: isabelcanal6@gmail.com

² Orientador(a)