

**ADIÇÃO DE FARINHA DE LARVAS DE TENEBRIO COMUM (*Tenebrio molitor*) EM BARRA DE CEREAL: AVALIAÇÃO SENSORIAL**

Eliana SANTINI<sup>1</sup>  
Juracy Caldeira LINS JUNIOR<sup>2</sup>  
Juliana Maria Amabile DUARTE<sup>3</sup>  
Carlos Monteiro de MELO<sup>4</sup>  
Juliana Carreira da ROCHA<sup>4</sup>  
Fábio Torres MAMORÉ<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Mestre em biociências e docente dos cursos de Nutrição e gastronomia do UNIVAG

<sup>2</sup>Doutor e docente do curso de agronomia do UNIVAG

<sup>3</sup>Mestre e docente dos cursos de agronomia e nutrição do UNIVAG

<sup>4</sup>Discente do curso superior tecnólogo em gastronomia do UNIVAG

<sup>5</sup>Discente do curso bacharelado em Nutrição do UNIVAG

**Introdução:** A entomofagia é a alimentação com insetos, que tem sido praticado desde a era paleolítica. Sendo uma rica fonte de proteína de alto valor biológico. A adição de proteínas na dieta é utilizada frequentemente devido à necessidade de aminoácidos essenciais não produzidos pelo corpo, que devem ser supridos pela dieta. A categoria de "snacks" teve um crescimento fenomenal de 25% entre os anos de 1999 e 2002, e hoje palatabilidade, sabor e valor nutricional são partes da equação de sucesso neste competitivo mercado. No geral, insetos comestíveis representam uma excelente fonte de proteínas, lipídios, carboidratos, vitaminas e minerais. O consumo de 100 g de lagartas fornece 76% da quantidade diária de proteínas e quase 100% da quantidade diária de vitaminas requeridas para humanos. **Objetivo:** Desenvolver barras de cereais utilizando a farinha de larvas de Tenebrio (*Tenebrio molitor*) e avaliar a aceitação das barras de cereal com e sem adição da larva do tenébrio (*Tenebrio molitor*). **Metodologia:** Foram realizadas análises bromatológicas da farinha obtida a partir das larvas do inseto e análise sensorial das barras produzidas com essa farinha. Para elaboração das duas barras foram utilizados: 160g de aveia em flocos; 45g de açúcar mascavo; 60g de melado de cana; 50g de castanha de caju; 50g de castanha do Pará; 40g de amendoim; 1 colher de sopa de óleo de coco; 200g de banana nanica e na barra de cereal com inseto mais 100g de farinha da larva. As análises sensoriais foram realizadas com o auxílio de uma escala hedônica e a pesquisa contou com 30 participantes adultos. **Resultados:** As barras de cereal com o acréscimo de tenébrio apresentaram notas de avaliação sensorial de menor assentimento em sabor e aroma que a sem adição de inseto, porém com resultados acima da média da escala para aceitabilidade. As duas barras tanto a com farinha de inseto quanto a sem a farinha obtiveram bons resultados apontando uma boa aceitação. **Conclusão:** Pensando num produto inovador e com melhor qualidade proteica, que possa ser utilizado em lanches com grande praticidade, desenvolveu-se as barras de cereais utilizando-se da farinha da larva do inseto Tenébrio, podendo assim ser uma alternativa interessante de lanche.