

AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DO CONSUMO DE FARINHA DE INSETOS NA INFLAMAÇÃO CORPORAL E NOS NÍVEIS LIPÍDICOS DE CAMUNDONGOS OBESOS

PRISCILA VALÉRIA SANTOS DE FRANÇA ANTUNES; ALINE LOPES NASCIMENTO;
KASSIA HELEN VIEIRA

Introdução: A obesidade leva à inflamação, resistência à insulina e deposição de gordura ectópica e interfere nas funções normais dos tecidos metabólicos. Essas condições podem levar ao aumento da incidência de diabetes, doenças cardíacas, derrame cerebral, assim como certas formas de câncer. Os insetos comestíveis são considerados excelentes fontes de minerais e vitaminas, proteínas, ácidos graxos, carboidratos, aminoácidos e, dentre toda a composição total de aminoácidos, os aminoácidos essenciais é sabido que pode ser encontrados em diferentes espécies de insetos e nos produtos do seu processamento como as farinhas. O conhecimento sobre os benefícios nutricionais e o baixo impacto ambiental através de dietas baseadas em insetos comestíveis aumentam a cada dia, bem como sua perspectiva de disseminação da informação, como fonte sustentável de alimento saudável. **Objetivo:** Avaliar o efeito da ingestão da farinha de insetos sobre o perfil lipídico e inflamatório em camundongos obesos. **Metodologia:** Trata-se de uma revisão sistemática da literatura, realizada através pesquisas bibliográficas utilizando as palavras-chave: sustentabilidade, insetos alimentícios, obesidade, inflamação, por meio das bases de dados Scientific Eletronic Library Online (SciELO), PubMed, Science Direct e Google Acadêmico. Realizou-se o levantamento bibliográfico de artigos originais e de revisão publicados no período de 2010 a 2021. **Resultados:** Foram encontrados 326 artigos, sendo selecionados 13 destes, conforme avaliação da qualidade e relevância. Com relação aos componentes presentes em farinhas de insetos, numerosas sequências de aminoácidos foram identificadas dentro de uma grande concentração de proteínas de insetos e foram relacionadas a propriedades bioativas in vitro. Foi encontrada também uma vasta quantidade de componentes biofuncionais, como por exemplo polifenóis, enzimas antioxidantes e peptídeos antimicrobianos, sendo associadas, por exemplo, as propriedades anti-hipertensivas, antioxidantes, antidiabéticas, imunomoduladoras e de ligação mineral. A administração da farinha em camundongos que passam pelo processo de indução da obesidade por dieta hiperlipídica, mostrou-se eficaz na melhora do perfil metabólico, na diminuição do tecido adiposo, no aumento dos níveis de HDL e na redução do processo inflamatório. **Conclusão:** O consumo de farinha de insetos, pode ser benéfico para o tratamento de distúrbios metabólicos causados pela elevação da adiposidade.

Palavras-chave: Inflamação, Insetos comestíveis, Obesidade.