



AVALIAÇÃO DA PROTEÍNA BRUTA DA FARINHA DE MINHOCAS DAS ESPÉCIES EISENIA FETIDA E EISENIA ANDREI

LICIANE OLIVEIRA DA ROSA; PAULA BURIN; GABRIEL AFONSO MARTINS; ÁLVARO
RENATO GUERRA DIAS; ÉRICO KUNDE CORRÊA

INTRODUÇÃO: Em 2050, o crescimento populacional aumentará a demanda global de alimentos em até 70% em comparação com a demanda atual. O crescimento da população e a diminuição dos recursos contextuais exigem uma mudança de paradigma no consumo de alimentos, especialmente para a população ocidental. A introdução de fontes de alimentos mais sustentáveis, como os invertebrados, melhorará a saúde do planeta e dos seres humanos, além de apoiar o desenvolvimento socioeconômico. Entre eles estão os invertebrados terrestres. Um alimento à base de minhoca promissora em questões nutricionais, é a farinha de minhoca. Em pesquisas com alimentos para o consumo humano derivados de minhoca, os resultados revelam que esse alimento fornece aos nossos organismos vitaminas essenciais ao nosso corpo, auxilia no estímulo, equilíbrio bioquímico das funções vitais, na terapia de *parkison*, tratamento de hipotireoidismo e terapia de sono. Ademais, a farinha tem a propriedade de fortalecer músculos e ossos, sem acumular colesterol. Estudos com as minhocas relataram que o teor de aminoácidos essenciais foi superior ao recomendado pela FAO.

OBJETIVO: Avaliar a proteína bruta da farinha de minhoca das espécies *Eisenia fetida* e *Eisenia andrei*. **METODOLOGIA:** 50 minhocas de cada espécie foram separadas, lavadas e posteriormente foram colocadas em recipientes com água destiladas por um período de 2 horas para lavagem do trato intestinal. A farinha de minhoca foi obtida por secagem em estufa e foram trituradas de forma manual. Após, as amostras de farinha de minhoca foram submetidas à esterilização em autoclave a 121 °C por 20 min para tornar o produto seguro. Para obtenção da proteína bruta, foi feito o teor de nitrogênio total pelo método Kjeldahl e posteriormente o valor de nitrogênio total foi multiplicado por 6,25 se obtendo a proteína bruta. **RESULTADOS:** A farinha das duas espécies de minhoca apresentaram alto teor de proteína bruta, sendo a espécie *Eisenia andrei* com o maior percentual de 61% e a farinha de minhoca da espécie *Eisenia fetida* teve um percentual de 53,95%. **CONCLUSÃO:** A farinha de minhoca produzida nesta pesquisa constatou possuir alto teor de proteína bruta, podendo ser utilizada futuramente como fonte não convencional de proteína.

Palavras-chave: Sustentabilidade, Invertebrados, Fonte de proteína, Oligoqueta, Demanda global.