



**REENCONTROS
NOVOS ESPAÇOS
OPORTUNIDADES**

XXXIV SIC Salão Iniciação Científica

**26 - 30
SETEMBRO
CAMPUS CENTRO**

Evento	Salão UFRGS 2022: SIC - XXXIV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2022
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Aumento do teor de proteínas em pão de forma através da adição de farinha da larva de Tenebrio molitor
Autor	ALINE MATTOS FONTANA
Orientador	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS

De acordo com a Organização das Nações Unidas, a população global deve chegar a 9,7 bilhões até 2050. Devido a isso, crescem as preocupações acerca da finitude dos recursos do planeta em prover quantidades suficientes de alimentos para tantas pessoas. Essas apreensões com a segurança alimentar têm impulsionado a exploração de fontes alimentícias alternativas, como os insetos que têm significativo valor nutricional e baixo impacto ambiental de produção. Nesse contexto, este trabalho tem como objetivo a obtenção de farinha da larva de *Tenebrio molitor* para utilização como ingrediente proteico em pães de forma. Para a obtenção da farinha, foi realizada a secagem das larvas em secador de bandejas e a sua moagem em moinho de facas. Os pães foram elaborados com farinha de trigo (100%), água (50 a 60%), fermento biológico seco (3%), sal (2%) e farinha de *Tenebrio* (em níveis de substituição de 10% e 20%). Os ingredientes foram pesados e misturados em panificadora por 10 minutos. As massas foram boleadas manualmente, passadas em cilindro e dispostas em formas. A fermentação ocorreu em câmara de fermentação e o assamento em forno turbo elétrico. As características analisadas dos pães foram: volume, volume específico, umidade, cor do miolo e da casca, perfil de textura e estrutura interna do miolo. A adição da farinha de larva de *Tenebrio* diminuiu o volume específico, a umidade e a luminosidade, gerando um pão mais escuro e de tamanho menor. Com relação à textura, a coesividade diminuiu e a elasticidade e a mastigabilidade dos pães aumentaram, devido a elevação do teor de fibras. Ao analisar o miolo, verificou-se um aumento da porosidade. Portanto, há a possibilidade da aplicação da farinha de larva de *Tenebrio* em pães de forma, pois suas características finais, embora diferentes, são aceitáveis para o padrão de qualidade requerido.