



XXXV SALÃO de INICIAÇÃO CIENTÍFICA

6 a 10 de novembro

Evento	Salão UFRGS 2023: SIC - XXXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2023
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Produção de pães enriquecidos com farinha do inseto <i>Gryllus assimilis</i>
Autor	AUGUSTO FONSECA SASTRE
Orientador	FLORENCIA CLADERA OLIVERA

A população mundial deve aumentar para cerca de 9,7 bilhões de pessoas até 2050, aumentando a demanda por alimentos. Devido as consequências ambientais da atual produção alimentícia, outras matrizes têm sido buscadas na literatura como fontes de alimento, como os insetos, que são ricos em nutrientes e necessitam de menos recursos na sua criação. Apesar disso, existe um preconceito com alimentos à base de insetos, em razão disso, existem estratégias que visam melhorar a aceitação; como enriquecer formulações de pães, devido ao alto consumo e preço acessível. O trabalho teve como objetivo produzir pães proteicos utilizando a farinha do inseto *Gryllus assimilis*. Para isso, foram desenvolvidas 11 formulações de pães enriquecidos contendo (% sobre o peso da farinha de trigo): farinha de trigo (100 %), farinha de. (11 %), sal (2 %), água (50 % a 70 %), mono- e diglicerídios (0 % a 0,8 %), ácido ascórbico (0 a 200 ppm) e propionato de cálcio (0,2 %). Após a mistura dos ingredientes as massas foram divididas, moldadas, fermentadas e assadas. Após resfriados os pães foram submetidos a análise de composição, volume, textura, cor e estrutura de miolo. Os pães enriquecidos apresentaram um aumento de 51 % de proteínas em relação ao controle integral e 76 % ao controle branco, os lipídeos aumentaram 24 e 11 vezes em relação ao controle branco e integral, respectivamente. Em comparação aos controles, foi percebida uma coloração mais escura nos pães enriquecidos, e em amostras com mais de 60 % de água o volume foi significativamente maior e a dureza foi menor. Os pães enriquecidos apresentaram, em exceção a amostra G8, uma maior porosidade em relação aos controles. Portanto os pães com a farinha de *G. assimilis* apresentaram parâmetros de qualidade aceitáveis, com uma qualidade nutricional melhor.