

101

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DE FARELO DE ESCARGOT. *Alessandra Flores Sffair, Heloisa Helena Carvalho, José Maria Wiest.* (Instituto Metodista de Educação e Cultura/IMEC e Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFRGS)

O *Helix aspersa* Müller é um molusco gastrópode terrestre, também conhecido pelo termo francês escargot. A carne de escargot apresenta-se como grande potencial de mercado, por ser boa fonte protéica com baixo teor de lipídios. Atualmente parece existir uma certa resistência no consumo de escargot em sua forma habitual, por não ser uma iguaria tradicional no nosso país. O objetivo deste trabalho foi desenvolver juntamente com os aspectos de produção, outra maneira menos agressiva de apresentar a carne deste animal como fonte de proteína e/ou minerais alternativas. Foram processados dois tipos de farelos de escargot utilizando as temperaturas de 70°C e 230°C. Devido a isso foi avaliada a qualidade biológica da proteína desses farelos, uma vez que o aumento de temperatura ocasiona reações indesejáveis. No experimento, utilizou-se ratos machos Wistar, recebendo rações a base dos farelos e utilizando caseína como proteína padrão. Os parâmetros utilizados foram: ganho de peso (g), Net Protein Ratio (NPR), Coeficiente de Eficiência alimentar (CEA) e digestibilidade verdadeira. A análise dos resultados mostrou que o valor biológico do farelo de escargot foi reduzido com o aumento da temperatura de processamento (Fapergs).