

Evaluación de la calidad sensorial de productos embutidos elaborados a partir de gusano tenebrio (*Tenebrio Molitor*) y grillo común (*Acheta Domesticus*)

María Eugenia, Aristizábal-Giraldo; Ana María, Garcés-Hincapié; Melissa, López-Mejía; Sebastián, Arias-Giraldo.



Universidad Católica Luís Amigó

Resumen

En la entomofagia, como estrategia de producción sustentable, destacan el gusano tenebrio y el grillo común por su aporte de proteínas, fibra dietética, vitaminas y minerales. Se buscará elaborar derivados cárnicos (chorizo y carne de hamburguesa), a partir de estas materias primas. Se evaluarán sensorialmente cuatro formulaciones, mediante pruebas hedónica y discriminativa. Se espera obtener un producto de calidad, como alternativa alimentaria sostenible.

Objetivo general

Evaluar la producción artesanal de productos cárnicos a partir de algunos insectos, para seleccionar el mejor protocolo de elaboración, que potencialice el nivel de aceptación y atributos sensoriales del producto.

Marco Teórico

A través de la historia, se evidencia la entomofagia en diversas culturas, prevaleciendo en América central y del sur (Viesca & Romero, 2009). Cartay et al. (2020) exponen que, de la totalidad de insectos existentes, cerca del 0.2% son usados para consumo.

El grillo común, por su parte, contiene entre 64.4% - 70.8% de proteína, 18.6% - 22.8% de lípidos y 16.4% - 19.1% de fibra. Además, contiene calcio, potasio, magnesio, fósforo, hierro. En cuanto a las larvas secas del gusano de harina, tienen una composición bromatológica de proteína (53%), grasa (28%), fibra (6%) y agua (5%) (Mariod, Saeed & Hussein, 2017).

Armel y Rendón (2006) exponen que Antioquia concentra la mayor producción de carnes frías a nivel nacional (52%); en cuanto a consumo, se evidencia una tasa per cápita anual de 3.2 kg, mientras que en el resto del país el promedio es de 3 kg.

Según lo expuesto, se busca responder la pregunta de investigación: ¿cuáles son las mejores condiciones de elaboración para dos embutidos no cárnicos (chorizo y carne de hamburguesa), utilizando gusano tenebrio o grillo común, de manera que el producto resultante sea viable para el sector gastronómico?

Resultados esperados

- Generar y transferir conocimiento, relacionado con la entomofagia.
- Diversificar el uso de alternativas proteicas no convencionales, dando a conocer sus atributos tecnológicos y bromatológicos.
- Elaborar un sustituto de derivado cárnico, que tenga propiedades nutricionales ideales, preservando las características del chorizo y la carne de hamburguesa.
- Producción académica: participación en eventos científicos y publicación de documentos académicos.



Conclusiones parciales

El consumo de insectos es una alternativa como recurso alimentario global, por su gran disponibilidad y sus propiedades beneficiosas nutricionales. Con el uso de insectos en la preparación de productos cárnicos, se pueden potenciar el valor nutricional y los atributos tecnológicos de estos alimentos.

Fuentes Consultadas

- Armel Botero, L. & Rendón Arbeláez, S. M. (2006). La industria y comercialización de las carnes frías preparadas con carne bovina en Antioquia frente al TLC (Bachelor's thesis, Economía). disponible en: <https://repository.eafit.edu.co/handle/10784/546>
- Cartay, R., Dimitrov, V. & Feldman, M. (2020). An insect bad for agriculture but good for human consumption: The case of *Rhynchophorus palmarum*: A social science perspective. *Edible Insects*.
- Mariod, A. A., Mirghani, M. E. & Hussein, I. (2017). *Acheta domesticus* House Cricket. In *Unconventional Oilseeds and Oil Sources* (pp. 323–325). Academic Press. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-809435-8.00048-2>