



CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E REOLÓGICAS DE COOKIE PRODUZIDO COM FARINHA DESENGORDURADA DE LARVAS DE *Hermetia illucens* L.

Alice Santos da Silva¹, Emmanuela Prado de Paiva Azevedo²

¹ Graduanda em Ciências Biológicas, Universidade de Pernambuco, alice.ssilva@upe.br.

² Doutora em Nutrição, Universidade Federal Rural de Pernambuco.

RESUMO

A crescente demanda por fontes sustentáveis de proteína tem impulsionado a busca por alternativas inovadoras que conciliem valor nutricional e menor impacto ambiental. Nesse contexto, insetos comestíveis destacam-se como uma opção promissora, devido ao seu elevado teor de proteínas, lipídios e micronutrientes, além de sua eficiência na conversão de resíduos orgânicos em biomassa. Dentre as espécies de interesse, a larva de *Hermetia illucens* apresenta alto potencial de aplicação na indústria de alimentos, em função de seu elevado valor nutricional, rápida produção, baixo impacto ambiental e capacidade de ser processada na forma de farinha para incorporação em produtos alimentícios. Assim, o presente estudo tem como objetivo analisar as características nutricionais e as propriedades reológicas de cookies formulados com farinha desengordurada dessa espécie. Para isso, realizou-se o levantamento de farinhas comercialmente disponíveis, seguido de análises físico-químicas e microbiológicas, incluindo parâmetros de segurança alimentar, com avaliação complementar em andamento, visando à seleção da matéria-prima mais adequada. A formulação dos cookies será baseada em receita padrão, com substituição parcial da farinha de trigo pela farinha de inseto, sendo aplicado um delineamento fatorial 2² para avaliar os efeitos da concentração de farinha e da quantidade de margarina sobre os atributos do produto. As análises físico-químicas das farinhas evidenciaram baixos teores de umidade e elevados valores de matéria seca, indicando maior estabilidade e potencial de conservação, além de variações expressivas no teor de proteína bruta entre as amostras. Do ponto de vista microbiológico, observou-se ausência de patógenos de relevância para a saúde pública, embora tenham sido identificadas diferenças na carga microbiana entre os tratamentos. Esses resultados indicam que as farinhas avaliadas apresentam qualidade sanitária adequada e potencial para aplicação em produtos alimentícios. Conclui-se que a farinha desengordurada de *Hermetia illucens* constitui um ingrediente promissor para o desenvolvimento de alimentos com maior valor nutricional e apelo sustentável, embora seja necessária a padronização das condições de produção das larvas para garantir maior uniformidade composicional e qualidade do produto final.

Palavras-chave: Entomofagia. *Hermetia illucens*. Propriedades Reológicas. Proteínas Alternativas. Sustentabilidade.