



## El gorgojo chino (*Ulomoides dermetoides*) como fuente nutricional

Jaime Bustos Martínez<sup>1</sup>, Aida Hamdan Partida<sup>1</sup>, Miguel Ángel Zavala Sánchez<sup>2</sup> y Anaíd Bustos Hamdan<sup>3</sup>

1 Depto. Atención a la Salud, UAM-Xochimilco, 2 Depto. de Sistemas Biológicos, UAM-Xochimilco, 3 Hospital Infantil de México Federico Gómez. [jbustos@correo.xoc.uam.mx](mailto:jbustos@correo.xoc.uam.mx)

Los insectos han sido utilizados tanto con fines medicinales así como para satisfacer sus necesidades alimenticias.

El escarabajo o gorgojo chino (*Ulomoides dermetoides*) es un insecto que se ha adaptado a diferentes habitats ricos en hidratos de carbono, puede cultivarse y es utilizado en la medicina oriental. Ya que secreta benzoquinonas y pentadecenos que tienen una actividad anti-inflamatoria y antioxidante. Sin embargo sus propiedades nutricionales han sido poco estudiadas.

El objetivo de este trabajo fue estudiar las propiedades nutricionales del gorgojo chino (*Ulomoides dermetoides*).

Para realizar este estudio se obtuvieron muestras de *Ulomoides dermetoides* y se estudiaron tres presentaciones: naturales; asados con cacahuates; y caramelizados. A estas tres presentaciones se les realizó un análisis bromatológico, además de un estudio de sus propiedades organolépticas.

Se encontró en la muestra natural en base húmeda 15.9% de proteínas, 12.3% de lípidos y 20.1% de carbohidratos, mientras que en base seca se obtuvo un 27.4% de proteína, 21.2% de lípidos y 34.8% de carbohidratos. En las presentaciones asadas y caramelizadas estas cantidades se modifican por la presencia de los componentes adicionados. Con respecto a las propiedades organolépticas tanto la forma asada como caramelizada son las más aceptables.

Con estos resultados podemos concluir que el escarabajo o gorgojo chino (*Ulomoides dermetoides*) en forma asada o caramelizada son una alternativa nutricional para la población.