



Gusano de la harina (*Tenobrio molitor*) como una alternativa alimenticia

Jaime Bustos Martínez¹, Aida Hamdan Partida¹, Rubén del Muro Delgado² y Anaíd Bustos Hamdan³

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

Desde hace miles de años el hombre ha consumido insectos para satisfacer sus necesidades alimenticias. La entomofagia es un hábito extendido alrededor del mundo con beneficios para quienes la practican, pues los insectos constituyen buenas alternativas nutricionales.

Las larvas del escarabajo molinero (*Tenobrio molitor*) se conocen como “Gusano de la Harina”, estas larvas son sumamente apreciadas aves, reptiles y grandes peces de acuarios. También se ha estado utilizando como fuente alimenticia para el ser humano ya que es un recurso fácilmente renovable. La cría de las larvas de *T. molitores* una de las maneras más sencillas, higiénicas y económicas de obtener proteínas. El Fondo de las Naciones Unidas para la Alimentación ha considerado esta biomasa como una fuente nutricional de alto valor biológico.

El objetivo de este trabajo fue estudiar a las larvas de *T. molitor* como una alternativa viable de alimento para la población.

Para realizar este estudio se obtuvieron larvas de *T. molitor* se prepararon tres presentaciones: naturales; tostados con sal, limón y chile; y en forma de harina se prepararon galletas. A estas tres presentaciones se les realizó un análisis bromatológico y se realizó un estudio de sus propiedades organolépticas.

Se encontró en la muestra natural en base húmeda de 19.6% de proteínas, 16% de lípidos y 4.2% de carbohidratos, mientras que en base seca se obtuvo un 45% de proteína, 36% de lípidos y 9.7% de carbohidratos. En la presentación en forma de galleta estas cantidades se modifican por la presencia de los componentes de la galleta obteniéndose un 11% de proteínas, 22.6% de lípidos y 65% de carbohidratos.

Con respecto a las propiedades organolépticas tanto la forma tostada como en forma de galleta son las más aceptables mientras que la forma cruda no tiene buen sabor y olor.

Con estos resultados podemos concluir que las larvas del *T. molitor* en forma tostada o como harina para galletas son una alternativa nutricional para la población.