



XVII encuentro
Participación de la
Mujer
en la Ciencia



NIVEL DE ACEPTACIÓN DE CONSUMO DE UN PRODUCTO TIPO BOTANA A BASE DE CHAPULÍN (*Sphenarium purpurascens*), CHILE DE ARBOL Y CHÍA.

MARTHA LILIANA PALACIOS JAIMES¹, IMELDA GARCIA ARGUETA¹, MARCELA HARNÁNDEZ SÁNCHEZ¹, YARENI HERNANDEZ CRUZ¹, MARIANA DURAN RESENDIZ¹, REGINA VARGAS GOMEZ¹ y ALONDRA BASTIDA NAVA¹

1 Universidad Autónoma del Estado de México. mlpalaciosmx@yahoo.com.mx

Actualmente la cria de insectos es tambien una vía para abordar la seguridad alimentaria, pueden consumirse enteros o molidos, en forma de polvo o pasta, e incorporarse a otros alimentos. Los insectos son nutritivos, ya que contienen elevados niveles de proteína, grasas y nutrientes inorganicos y pueden criarse aprovechando diversos flujos de subproductos, como los residuos de alimentos. Las proteínas de alimentos de origen animal tienen mayor valor biológico que las de origen vegetal. Los insectos contienen más proteína que la carne de pollo, res y cerdo, las cuales tienen entre un 25% y 50% de proteínas, mientras que los insectos esta cifra asciende en promedio a 75%, como es el caso de los chapulines los cuales contienen de un 62 al 77%. Además contienen niveles elevados de ácidos grasos (comparables con el pescado), vitaminas A, C, D, B, tiamina, riboflavina y niacina, nutrientes inorganicos y son ricos en fibra y micronutrientes tales como cobre, hierro, magnesio, fósforo, manganeso, selenio y zinc. El presente trabajo consistió en un análisis del nivel de aceptación y estudio de mercado, para el consumo de un producto tipo botana a base de harina de chapulines (*Sphenarium purpurascens*), chile de árbol y chía, al cual se le realizó un análisis sensorial empleando una escala de Likert de cinco niveles, que permite medir el grado de acuerdo o desacuerdo sobre alguna característica del producto, a través de un cuestionario a 50 personas quienes evaluaron los atributos de este alimento, tipo botana en sus categorías de sabor, color, olor y textura; obteniéndose los siguientes resultados, un 95.1% aprobaron el producto y estarían dispuestos a consumirlo, se observó una aceptación del 75% en color, 77% en sabor, 80% en olor, y un 95% de aceptación en la consistencia. Se encuestó sobre el conocimiento de las propiedades y beneficios del consumo de este producto, en especial del consumo del chapulín, y se encontró una aceptación y reconocimiento de las propiedades nutritivas en un 68%. Un 67% de la población encuestada reportó haber consumido alguna vez en su vida insectos como parte de su dieta, reconociendo los beneficios de este tipo de alimento en comparación de otras fuentes proteicas. El precio del producto también fue encuestado y resultó que la población está dispuesta a adquirirlo a un precio competitivo, mucho menor al del producto reconocido en el mercado. Se concluye que este producto resulta ser aceptado por la población encuestada respecto a sus cualidades sensoriales, nutricionales y de mercado, además de representar una opción saludable para la población en general, sobre todo infantil, ya que resulta ser una alternativa de solución a la deficiencia proteica que se presenta en este tipo de población.