



Universidad Autónoma de Tamaulipas

“Verdad, Belleza, Probidad”

Síntesis Informativa

Coordinación Ejecutiva de Comunicación Institucional



IUAT

METRO NOTICIAS
www.metronoticias.com.mx

- Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

CNT Centro
Noticias
Tarragüenses

- Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

 **SUMARIO**

- Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

 **E! Redactor**

- Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

Periódico Virtual en Línea
despertar
de www.uatpua.com

- Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

Julio 30

IUAT

Polémica
Periodismo de Análisis, Crítica e Información


**NoresteDigital
Noticias**

 **HOYT.am**

 **LA VERDAD
DE TAMAULIPAS**


EL GRÁFICO
LA INFORMACIÓN ES NUESTRA FUERZA

- Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles
- Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles
- Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles
- Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles
- Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual “Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos”.



Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos

Dr. Jorge Ariel Torres Castillo
 Instituto de Ecología Aplicada
 Universidad Autónoma de Tamaulipas

Consumo de insectos

* Los grupos más consumidos incluyen saltamontes, termitas, orugas, larvas de escarabajos e insectos acuáticos.

(Ramón Chertay et al., 1997).

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

“Más de dos mil especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se tiene el reporte de que se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global”, indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemípteros (chinchas).

Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.

Para ello, sin embargo, “se requieren más avances tecnológicos, cambios en las cuestiones de consumo, para que el uso de insectos sea realmente equivalente a la ganadería; en lugar de ser considerados sustitutos que sean complementarios a las dietas que tenemos actualmente”.

Explicó que en México el consumo no es masivo, sino de temporada; especialmente en comunidades rurales donde se mantienen algunas prácticas tradicionales de preparación, que incluyen formas muy básicas como salsas, tacos o, simplemente, sal y limón.

Dijo que, sin embargo, la preparación también puede ser sofisticada, existiendo en el mercado preparaciones con polvo de insectos, insectos triturados o hervidos, mezclados con harina, con dulces o con helados.

Aseguró que de esta manera cambia la apreciación del consumidor. “No está comiéndose al insecto entero, si no que ya este procesado”, y entonces la alimentación a base de insectos podría tener un éxito mayor, “beneficiándonos con sus características nutrimentales”.

Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual “Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos”.



Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos

Dr. Jorge Ariel Torres Castillo
Instituto de Ecología Aplicada
Universidad Autónoma de Tamaulipas

Consumo de insectos

- Los grupos más consumidos incluyen saltamontes, termitas, orugas, larvas de escarabajos e insectos acuáticos.

(Krombein & Donley et al., 1997)

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

“Más de dos mil especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se tiene el reporte de que se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global”, indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemípteros (chinchas).

Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.

Para ello, sin embargo, “se requieren más avances tecnológicos, cambios en las cuestiones de consumo, para que el uso de insectos sea realmente equivalente a la ganadería; en lugar de ser considerados sustitutos que sean complementarios a las dietas que tenemos actualmente”.

Explicó que en México el consumo no es masivo, sino de temporada; especialmente en comunidades rurales donde se mantienen algunas prácticas tradicionales de preparación, que incluyen formas muy básicas como salsas, tacos o, simplemente, sal y limón.

Dijo que, sin embargo, la preparación también puede ser sofisticada, existiendo en el mercado preparaciones con polvo de insectos, insectos triturados o hervidos, mezclados con harina, con dulces o con helados.

Aseguró que de esta manera cambia la apreciación del consumidor. “No está comiéndose al insecto entero, si no que ya este procesado”, y entonces la alimentación a base de insectos podría tener un éxito mayor, “beneficiándonos con sus características nutrimentales”.



Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual “Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos”.

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

“Más de dos mil especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se tiene el reporte de que se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global”, indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemípteros (chinchas).

Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.

Para ello, sin embargo, “se requieren más avances tecnológicos, cambios en las cuestiones de consumo, para que el uso de insectos sea realmente equivalente a la ganadería; en lugar de ser considerados sustitutos que sean complementarios a las dietas que tenemos actualmente”.

Explicó que en México el consumo no es masivo, sino de temporada; especialmente en comunidades rurales donde se mantienen algunas prácticas tradicionales de preparación, que incluyen formas muy básicas como salsas, tacos o, simplemente, sal y limón.

Dijo que, sin embargo, la preparación también puede ser sofisticada, existiendo en el mercado preparaciones con polvo de insectos, insectos triturados o hervidos, mezclados con harina, con dulces o con helados.

Aseguró que de esta manera cambia la apreciación del consumidor. “No está comiéndose al insecto entero, si no que ya este procesado”, y entonces la alimentación a base de insectos podría tener un éxito mayor, “beneficiándonos con sus características nutrimentales”.

Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual “Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos”.



Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos

Dr. Jorge Ariel Torres Castillo
 Instituto de Ecología Aplicada
 Universidad Autónoma de Tamaulipas

Consumo de insectos

* Los grupos más consumidos incluyen saltamontes, termitas, orugas, larvas de escarabajos e insectos acuáticos.

(Ramón Chertay et al., 1997).

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

“Más de dos mil especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se tiene el reporte de que se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global”, indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemípteros (chinchas).

Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.

Para ello, sin embargo, “se requieren más avances tecnológicos, cambios en las cuestiones de consumo, para que el uso de insectos sea realmente equivalente a la ganadería; en lugar de ser considerados sustitutos que sean complementarios a las dietas que tenemos actualmente”.

Explicó que en México el consumo no es masivo, sino de temporada; especialmente en comunidades rurales donde se mantienen algunas prácticas tradicionales de preparación, que incluyen formas muy básicas como salsas, tacos o, simplemente, sal y limón.

Dijo que, sin embargo, la preparación también puede ser sofisticada, existiendo en el mercado preparaciones con polvo de insectos, insectos triturados o hervidos, mezclados con harina, con dulces o con helados.

Aseguró que de esta manera cambia la apreciación del consumidor. “No está comiéndose al insecto entero, si no que ya este procesado”, y entonces la alimentación a base de insectos podría tener un éxito mayor, “beneficiándonos con sus características nutrimentales”.

Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual “Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos”.



Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos

Dr. Jorge Ariel Torres Castillo
Instituto de Ecología Aplicada
Universidad Autónoma de Tamaulipas

Consumo de insectos

* Los grupos más consumidos incluyen saltamontes, termitas, orugas, larvas de escarabajos e insectos acuáticos.

(Krombein & Donley et al., 1997).

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

“Más de dos mil especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se tiene el reporte de que se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global”, indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemípteros (chinchas).

Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.

Para ello, sin embargo, “se requieren más avances tecnológicos, cambios en las cuestiones de consumo, para que el uso de insectos sea realmente equivalente a la ganadería; en lugar de ser considerados sustitutos que sean complementarios a las dietas que tenemos actualmente”.

Explicó que en México el consumo no es masivo, sino de temporada; especialmente en comunidades rurales donde se mantienen algunas prácticas tradicionales de preparación, que incluyen formas muy básicas como salsas, tacos o, simplemente, sal y limón.

Dijo que, sin embargo, la preparación también puede ser sofisticada, existiendo en el mercado preparaciones con polvo de insectos, insectos triturados o hervidos, mezclados con harina, con dulces o con helados.

Aseguró que de esta manera cambia la apreciación del consumidor. “No está comiéndose al insecto entero, si no que ya este procesado”, y entonces la alimentación a base de insectos podría tener un éxito mayor, “beneficiándonos con sus características nutrimentales”.

Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual “Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos”.



Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos
 Dr. Jorge Ariel Torres Castillo
 Instituto de Ecología Aplicada
 Universidad Autónoma de Tamaulipas

Consumo de insectos
 * Los grupos más consumidos incluyen saltamontes, termitas, orugas, larvas de escarabajos e insectos acuáticos.

(Ramos-Cheddy et al., 1997).

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

“Más de dos mil especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se tiene el reporte de que se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global”, indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemípteros (chinchas).

Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.

Para ello, sin embargo, “se requieren más avances tecnológicos, cambios en las cuestiones de consumo, para que el uso de insectos sea realmente equivalente a la ganadería; en lugar de ser considerados sustitutos que sean complementarios a las dietas que tenemos actualmente”.

Explicó que en México el consumo no es masivo, sino de temporada; especialmente en comunidades rurales donde se mantienen algunas prácticas tradicionales de preparación, que incluyen formas muy básicas como salsas, tacos o, simplemente, sal y limón.

Dijo que, sin embargo, la preparación también puede ser sofisticada, existiendo en el mercado preparaciones con polvo de insectos, insectos triturados o hervidos, mezclados con harina, con dulces o con helados.

Aseguró que de esta manera cambia la apreciación del consumidor. “No está comiéndose al insecto entero, si no que ya este procesado”, y entonces la alimentación a base de insectos podría tener un éxito mayor, “beneficiándonos con sus características nutrimentales”.

Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual “Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos”.



Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos

Dr. Jorge Ariel Torres Castillo
 Instituto de Ecología Aplicada
 Universidad Autónoma de Tamaulipas

Consumo de insectos

- Los grupos más consumidos incluyen saltamontes, termitas, orugas, larvas de escarabajos e insectos acuáticos.

(Krombein & Bevilacqua et al., 1977)

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

“Más de dos mil especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se tiene el reporte de que se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global”, indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemípteros (chinchas).

Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.

Para ello, sin embargo, “se requieren más avances tecnológicos, cambios en las cuestiones de consumo, para que el uso de insectos sea realmente equivalente a la ganadería; en lugar de ser considerados sustitutos que sean complementarios a las dietas que tenemos actualmente”.

Explicó que en México el consumo no es masivo, sino de temporada; especialmente en comunidades rurales donde se mantienen algunas prácticas tradicionales de preparación, que incluyen formas muy básicas como salsas, tacos o, simplemente, sal y limón.

Dijo que, sin embargo, la preparación también puede ser sofisticada, existiendo en el mercado preparaciones con polvo de insectos, insectos triturados o hervidos, mezclados con harina, con dulces o con helados.

Aseguró que de esta manera cambia la apreciación del consumidor. “No está comiéndose al insecto entero, si no que ya este procesado”, y entonces la alimentación a base de insectos podría tener un éxito mayor, “beneficiándonos con sus características nutrimentales”.

Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual “Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos”.



Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos

Dr. Jorge Ariel Torres Castillo
 Instituto de Ecología Aplicada
 Universidad Autónoma de Tamaulipas

Consumo de insectos

* Los grupos más consumidos incluyen saltamontes, termitas, orugas, larvas de escarabajos e insectos acuáticos.

(Ramón Chertay et al., 1997).

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

“Más de dos mil especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se tiene el reporte de que se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global”, indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemípteros (chinchas).

Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.

Para ello, sin embargo, “se requieren más avances tecnológicos, cambios en las cuestiones de consumo, para que el uso de insectos sea realmente equivalente a la ganadería; en lugar de ser considerados sustitutos que sean complementarios a las dietas que tenemos actualmente”.

Explicó que en México el consumo no es masivo, sino de temporada; especialmente en comunidades rurales donde se mantienen algunas prácticas tradicionales de preparación, que incluyen formas muy básicas como salsas, tacos o, simplemente, sal y limón.

Dijo que, sin embargo, la preparación también puede ser sofisticada, existiendo en el mercado preparaciones con polvo de insectos, insectos triturados o hervidos, mezclados con harina, con dulces o con helados.

Aseguró que de esta manera cambia la apreciación del consumidor. “No está comiéndose al insecto entero, si no que ya este procesado”, y entonces la alimentación a base de insectos podría tener un éxito mayor, “beneficiándonos con sus características nutrimentales”.

Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual “Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos”.



Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos

Dr. Jorge Ariel Torres Castillo
Instituto de Ecología Aplicada
Universidad Autónoma de Tamaulipas

Consumo de insectos

- Los grupos más consumidos incluyen saltamontes, termitas, orugas, larvas de escarabajos e insectos acuáticos.

(Krombein & Donley et al., 1997).

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

“Más de dos mil especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se tiene el reporte de que se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global”, indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemípteros (chinchas).

Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.

Para ello, sin embargo, “se requieren más avances tecnológicos, cambios en las cuestiones de consumo, para que el uso de insectos sea realmente equivalente a la ganadería; en lugar de ser considerados sustitutos que sean complementarios a las dietas que tenemos actualmente”.

Explicó que en México el consumo no es masivo, sino de temporada; especialmente en comunidades rurales donde se mantienen algunas prácticas tradicionales de preparación, que incluyen formas muy básicas como salsas, tacos o, simplemente, sal y limón.

Dijo que, sin embargo, la preparación también puede ser sofisticada, existiendo en el mercado preparaciones con polvo de insectos, insectos triturados o hervidos, mezclados con harina, con dulces o con helados.

Aseguró que de esta manera cambia la apreciación del consumidor. “No está comiéndose al insecto entero, si no que ya este procesado”, y entonces la alimentación a base de insectos podría tener un éxito mayor, “beneficiándonos con sus características nutrimentales”.

Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual “Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos”.



Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos
 Dr. Jorge Ariel Torres Castillo
 Instituto de Ecología Aplicada
 Universidad Autónoma de Tamaulipas

Consumo de insectos
 * Los grupos más consumidos incluyen saltamontes, termitas, orugas, larvas de escarabajos e insectos acuáticos.

(Ramón Chertay et al., 1997).

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

“Más de dos mil especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se tiene el reporte de que se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global”, indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemípteros (chinchas).

Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.

Para ello, sin embargo, “se requieren más avances tecnológicos, cambios en las cuestiones de consumo, para que el uso de insectos sea realmente equivalente a la ganadería; en lugar de ser considerados sustitutos que sean complementarios a las dietas que tenemos actualmente”.

Explicó que en México el consumo no es masivo, sino de temporada; especialmente en comunidades rurales donde se mantienen algunas prácticas tradicionales de preparación, que incluyen formas muy básicas como salsas, tacos o, simplemente, sal y limón.

Dijo que, sin embargo, la preparación también puede ser sofisticada, existiendo en el mercado preparaciones con polvo de insectos, insectos triturados o hervidos, mezclados con harina, con dulces o con helados.

Aseguró que de esta manera cambia la apreciación del consumidor. “No está comiéndose al insecto entero, si no que ya este procesado”, y entonces la alimentación a base de insectos podría tener un éxito mayor, “beneficiándonos con sus características nutrimentales”.

Promueve UAT cultura del consumo de insectos comestibles

Debido a su alto contenido de proteínas, algunas especies de insectos son consideradas útiles para el consumo humano y para usarse en proyectos de biotecnología, afirmó el Dr. Jorge Ariel Torres Castillo, investigador del Instituto de Ecología Aplicada (IEA) de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (UAT), al dictar la conferencia virtual “Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos”.



Insectos con potencial alimenticio: complementos más que sustitutos

Dr. Jorge Ariel Torres Castillo
Instituto de Ecología Aplicada
Universidad Autónoma de Tamaulipas

Consumo de insectos

- Los grupos más consumidos incluyen saltamontes, termitas, orugas, larvas de escarabajos e insectos acuáticos.

(Krombein-Kennedy et al., 1978)

En su exposición, el especialista universitario dijo que, según diferentes estudios, por cada 100 gramos de materia seca, el contenido de proteína en insectos varía entre 40 y 75 %, el de grasa va de 4 a 70% y el de carbohidratos varía de 2 hasta cerca del 70% dependiendo de la especie y del estado de desarrollo.

Comentó que estos datos forman parte de los proyectos sobre entomofagia, que se describe como la práctica de comer insectos, y que su línea de investigación en este ámbito busca promover el uso y la conservación de algunas especies que tienen potencial alimenticio.

“Más de dos mil especies en el planeta se consumen, la mayoría son insectos; en México se tiene el reporte de que se consumen un poco más de 545 especies, lo cual representa casi la cuarta parte de las especies que se consumen a nivel global”, indicó.

Describió que los grupos de insectos comestibles más comunes son los ortópteros (chapulines, langostas, grillos), los coleópteros (escarabajos), los himenópteros (hormigas, abejas, avispas), los lepidópteros en estado larvario (orugas, gusano del maguey) y los hemípteros (chinchas).

Sostuvo que estos animales representan un recurso natural muy importante y cuentan con un potencial alimenticio que motiva al consumo de ellos como fuente principal de proteína en lugar de fuentes tradicionales como la ganadería.

Para ello, sin embargo, “se requieren más avances tecnológicos, cambios en las cuestiones de consumo, para que el uso de insectos sea realmente equivalente a la ganadería; en lugar de ser considerados sustitutos que sean complementarios a las dietas que tenemos actualmente”.

Explicó que en México el consumo no es masivo, sino de temporada; especialmente en comunidades rurales donde se mantienen algunas prácticas tradicionales de preparación, que incluyen formas muy básicas como salsas, tacos o, simplemente, sal y limón.

Dijo que, sin embargo, la preparación también puede ser sofisticada, existiendo en el mercado preparaciones con polvo de insectos, insectos triturados o hervidos, mezclados con harina, con dulces o con helados.

Aseguró que de esta manera cambia la apreciación del consumidor. “No está comiéndose al insecto entero, si no que ya este procesado”, y entonces la alimentación a base de insectos podría tener un éxito mayor, “beneficiándonos con sus características nutrimentales”.