

BOLETÍN No. 198 ->>

Cada insecto produce semestralmente un kilo de materia fresca y en 100 gramos de materia seca se obtiene 58% de proteína.

La investigación con la cucaracha de Madagascar es única y podría resultar una patente de los resultados obtenidos: ALGM

Para el 2050 se tendrá el reto de alimentar a 9 mil millones de personas, por lo cual los científicos deben encontrar alternativas para la producción de los alimentos, por ejemplo los insectos. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) confirmó que el exoesqueleto de las cucarachas y las partes de la quitina son comestibles y que contienen nutrientes como el zinc y el cobre.

Ante este panorama, Alberto Margarito García Munguía, catedrático e investigador del Centro de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, lidera un grupo de científicos de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, el Instituto de Ecología y el Centro de Biotecnología Genómica del Instituto Politécnico Nacional; equipo que está realizando un trabajo acerca del uso de cucaracha de Madagascar para elaborar harinas para consumo de pequeñas especies.

García Munguía explicó que una hembra de cucaracha de Madagascar puede llegar a reproducir semestralmente un kilo de materia fresca, la cual es pasada por un proceso para obtener un polvo que contiene altos grados de proteína más otros elementos importantes como hierro y zinc.

Parte del proceso en esta investigación consiste en tener en cautiverio las cucarachas de Madagascar, las cuales son alimentadas con residuos de cosecha, es decir con frutas y verduras como lechuga, zanahoria, calabaza y jitomate, por mencionar algunos ejemplos.

García Munguía dijo que parte del proyecto es conocer la forma de reproducción de estos insectos en particular, además de evaluar si carecen de bacterias que pueda afectar al humano y a otros animales, ya que se pretende dar la harina como parte de la alimentación de conejos y pollos en esta fase; además de que se pretende evaluar la factibilidad de este alimento respecto a costos competitivos y la cantidad de proteína obtenida en cada kilo de harina de cucaracha de Madagascar, ya que de un kilo de estos insectos frescos, tras un proceso se reducen a 330 gramos de materia seca, de los cuales en cada 100 gramos hay 58% de proteína.

Con estos resultados se tendrá que hacer un análisis, en comparación con otro tipo de harinas para consumo animal hechas a base de pescado y lombriz que se encuentran ya en el mercado.

Esta investigación acerca del uso de cucaracha de Madagascar para elaborar harinas para

consumo de pequeñas especies es la única en su género, ya que se han realizado otros proyectos científicos pero con la cucaracha doméstica, por lo cual, de obtener resultados óptimos, se obtendría un gran avance científico con miras a conseguir patente.



