

# **Insectos como fuente sustentable de omega-3 para la acuicultura**

Holanda.- El aceite de insectos es una nueva fuente de los saludables ácidos grasos omega-3. Los insectos producen ácidos grasos por naturaleza y pueden vivir en desechos orgánicos. Wageningen University examina que insectos pueden ser los mejores para ser usados en la producción de aceite y en las dietas óptimas para producir aceites.

Los insectos ya vienen siendo usados como fuente de proteína para el hombre y los animales. En el proceso de extracción de proteína también se extrae el aceite. Este aceite de insectos es eliminado. Eso es una vergüenza, probó el investigador Daylan Tzompa Sosa de Wageningen University.

## **Ácidos grasos**

En su investigación doctoral, Tzompa evaluó la grasa de la leche. Por curiosidad, ella realizó un análisis similar con el aceite que queda después de la extracción de proteína de los insectos en el laboratorio de un colega. “El aceite parece contener bastantes ácidos grasos, saturados e insaturados”. Además, Tzompa demostró que el aceite puede ser extraído de una forma ambientalmente amigable, debido también al alto retorno y la mejor calidad del aceite comparado a otros procesados. Tzompa extrajo aceite de harina de gusanos, larvas de escarabajos, cucarachas, saltamontes y moscas soldados. “Todos los aceites huelen diferente, algunos mejor que otros” destacó la científica.

## **Peces**

La industria está interesada en ácidos grasos sostenibles como el omega-3 y ácido láurico. La mayor fuente de omega-3 es actualmente el pescado. Este se incluye en las dietas para gatos y el salmón de crianza, en productos alimenticios y en cápsulas. “Los gatos mueren cuando consumen una dieta completamente vegetal sin los aditivos. Esto es porque ellos normalmente comen carne. Los salmones de crianza consiguen el aceite del pescado capturado o la harina de pescado”.

También los seres humanos necesitan tomar cierta cantidad de ácidos grasos. Se supone que el ácido láurico tiene actividad antibacterias y antivirus. Además, el uso del aceite de insectos, por ejemplo en la industria de cosméticos es obvia.

## **Propiedades**

Para investigar la crianza, dieta y procesamiento de los insectos para la producción de aceite, los científicos de Wageningen están trabajando

con entomologistas y expertos de base biológica. Una de estas investigaciones analiza las diferentes fracciones en aceite y sus propiedades, debido a que estas fracciones tienen diferentes fase líquidas y sólidos. También analizan el riesgo de usar el aceite para los humanos y los animales.

Contacto:Daylan Tzompa Sosa <http://www.wageningenur.nl/en/Persons/DA-Daylan-Tzompa-Sosa.htm>

Referencia:Tzompa-Sosa D., L. Yi, H. van Valenberg, M. van Boekel, C. Lakemond. Insect lipid profile: aqueous versus organic solvent-based extraction methods. Food Research International Volume 62, August 2014, Pages 1087–1094.

doi:10.1016/j.foodres.2014.05.052 <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S096399691400>