





INVESTIGACIÓN



Ninfas de 'Dociostaurus maroccanus' (langosta mediterránea) recién nacidas. CITA

Una plaga que alimenta

ALIMENTACIÓN

Un trabajo de Fin de Grado de un alumno de la UZ analiza las posibilidades alimenticias de la langosta mediterránea. Su consumo reduciría sus daños en las cosechas

l crecimiento de la población humana y el consecuente aumento de las necesidades alimentarias, además del ganado y los animales de compañía, ha demandado la búsqueda de nuevos alimentos que satisfagan los requerimientos de la población creciente. Para ello, la ingesta de insectos podría ser una de las soluciones.

En ello se ha centrado un trabajo de fin de grado realizado por el estudiante de la Universidad de Zaragoza Miguel Bacarizo Herrero y que ha sido dirigido por Juan Luis Mora Hernández, profesor de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza, y por María Milagro Coca Abia, de la Unidad de Sanidad Vegetal del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CI-

El objetivo de este trabajo fue el estudio de las posiblidades que ofrece la langosta marroquí **LA CIFRA**

Aunque la ingesta de insectos ya comienza a considerarse como parte de la alimentación del futuro, lo cierto es que en actualidad se estima que ya son unos 2.000 millones las personas en el mundo que comen estos bichitos. Son muy habituales de la dieta de México, Tailandia, sur de África y Japón y comienzan a ser tendencia creciente en Estados Unidos.

o mediterránea 'Dociostaurus maroccanus' como posible alimento. Se eligió este insecto debido a su elevada presencia en España y en Aragón, algo que podría convertirla en un alimento local y natural con fines nu-

«La langosta es un insecto de la variedad de los ortópteros, como los saltamontes -explica Milagro Coca- con la diferencia de que las langostas constituyen una plaga». Por ello, la posibilidad de incluir a este insecto tendría un doble beneficio, ya que no solo aumentaría las posibilidades alimenticias, sino que

además reduciría su presencia. «Aunque se trata de una variedad que no gregariza (no se agrupa en nubes) o es muy raro que lo haga, su presencia en fase solitaria es lo suficientemente alta como para considerarla una plaga que ataca cualquier tipo de cultivo», añade la investigadora.

Poca grasa y mucha proteína El trabajo de Fin de Grado ha comprobado que la langosta marroquí podría suponer una fuente de alimentos adecuada debido a su baja cantidad de grasas sumada a su muy elevado contenido en fibra y de proteínas -que alcanza el 70% de su peso en seco- podría convertir a este insecto en una fuente de proteínas y fibra de origen animal, focalizando las ventas hacia deportistas o personas preocupadas por seguir una dieta equilibrada, además de suponer una incorporación innovadora en la gastronomía de nuestro

Asimismo, aunque la cría de este tipo de insecto no parece muy viable, los resultados del trabajo, y de estudios posteriores, podrían sentar las bases de una vía de producción de alimentos que, además, tiene ventajas medioambientales frente al ganado tradicional. Entre otras, reduciría la emisión de gases de efecto invernadero y evitaría el consumo de agua para la cría.

No obstante, Coca reconoce que «en Europa nos falta todavía la cultura de comer insectos. Aunque habrá gente a la que le guste, pero si no se inculca el hábito desde niños, es difícil que nos llame la atención».

ALEIANDRO ROYO