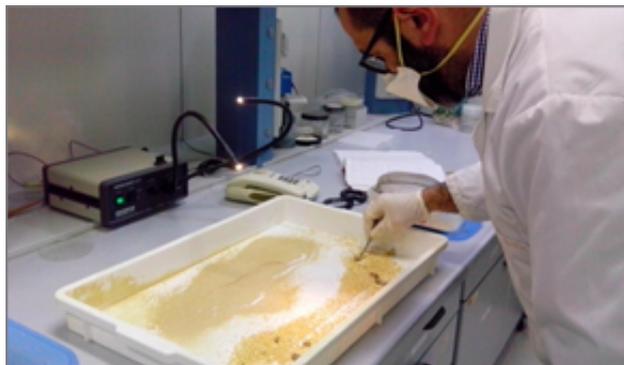




Agenzia nazionale per le nuove tecnologie,  
l'energia e lo sviluppo economico sostenibile



Roma, 28 febbraio 2020 - Il Centro Ricerche ENEA della Trisaia (Matera) sta sperimentando come ottenere nuove farine ad alto valore nutraceutico da insetti. Un team di ricercatori specializzati in attività di ricerca di frontiera sull'economia circolare è riuscito ad 'allevare' con scarti alimentari e cerealicoli un insetto noto come "tarma della farina" - il *Tenebrio molitor* – al fine di ricavarne farine proteiche utili per la produzione di mangimi animali ma anche nuovi prodotti per l'alimentazione umana (*novelfood*).

“L'allevamento di insetti con sottoprodotti dell'industria agroalimentare risponde pienamente ai principi dell'economia circolare: partendo quindi dalla crusca - l'alimento principale del *Tenebrio molitor* - siamo riusciti ad ottenere nuovi prodotti dal maggior valore aggiunto”, evidenzia l'entomologo ENEA Ferdinando Baldacchino.

Buone prospettive dunque per il “novelfood”, grazie a farine ricche di vitamine e minerali per l'alimentazione dell'uomo con la possibilità di modulare anche le caratteristiche del prodotto finale in base alla 'dieta' somministrata agli

insetti, migliorandone ulteriormente la composizione amminoacidica, il rapporto in acidi grassi, il contenuto in omega 3 e la biodisponibilità di vitamine e minerali come ferro, zinco e calcio.

#### Utilizzato

tradizionalmente anche come cibo per rettili ed anfibi, il *Tenebrio molitor* è un coleottero da cui è possibile ricavare anche mangime per l'itticoltura, in sostituzione delle farine di pesce e di soia, ma anche prodotti meno noti come la componente grassa e la chitina, uno dei più abbondanti biopolimeri presenti in natura.

#### L' idoneità

dei sottoprodotti e delle diete formulate è valutata attraverso parametri di efficienza, quali i tempi di accrescimento e l'incremento ponderale delle larve, ma anche l'influenza sulle performance riproduttive degli adulti. "Tali elementi incidono fortemente sulla sostenibilità, anche economica, di un allevamento d'insetti e quindi sul costo dei prodotti finali", conclude Baldacchino.