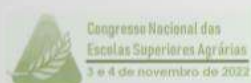


IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

3 e 4 de novembro de 2022

SANTARÉM



INVESTIGAÇÃO & INOVAÇÃO AGRÁRIA:
UM CONTRIBUTO PARA A VALORIZAÇÃO TERRITORIAL



Livro de resumos do
IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias



FICHA TÉCNICA

TÍTULO: Livro de resumos do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

EDITORES: IPSantarém
Comissão organizadora do IV Congresso Nacional das Escolas Superiores Agrárias

DATA: 3 e 4 de novembro de 2022

LOCAL: Instituto Politécnico de Santarém | Escola Superior Agrária

ISBN:

[9534] PRODUÇÃO DE FARINHA DE LARVAS E PUPAS DE ZÂNGÃO

PAULA CORREIA¹, CLARA VOUGA², CATARINA COELHO¹, RAQUEL GUINÉ¹, CRISTINA COSTA¹

¹CERNAS, Centro de Recursos Naturais, Ambiente e Sociedade, Instituto Politécnico de Viseu, Viseu, Portugal.

²Escola Superior Agrária de Viseu, Instituto Politécnico de Viseu, Viseu, Portugal.

Resumo: A técnica da remoção dos quadros de zângão, utilizada no controlo do ácaro *Varroa destructor*, pode proporcionar uma fonte alternativa de alimento, sendo para isso necessário desenvolver técnicas simples e viáveis de extração e utilização das larvas e pupas. Este trabalho teve como objetivo testar dois métodos de extração, a frio e a quente de larvas e pupas de zângão. Os quadros de zângão foram congelados para garantir a sua conservação. Seguiu-se a extração a frio e a quente (imersão em água a ferver) das larvas e pupas. A extração a frio foi realizada manualmente com duas condições: sala fria ($6\pm 1^\circ\text{C}$); superfície fria. Os rendimentos de extração variaram entre $62,5\pm 7,5\%$ e $84,9\pm 4,0\%$, respetivamente para a superfície fria e para a extração a quente. O tempo de extração mais elevado foi para a extração a frio em sala fria ($336,3\pm 42,4$ s) e o mais baixo para a superfície fria ($246,8\pm 30,1$ s). As larvas e pupas foram submetidas a dois tipos de desidratação: vaporização e liofilização. A vaporização escureceu demasiado as larvas e pupas não se revelando um bom processo de secagem. Deste modo, a farinha foi produzida a partir da trituração das larvas e pupas secadas por liofilização (até peso constante). Nutricionalmente as farinhas apresentaram-se ricas em proteína e gordura. Este novo produto poderá proporcionar o aumento do rendimento da atividade apícola, benefícios nutricionais e usos na produção de novos produtos à base de farinha de zângão.

Palavras-chave: desidratação; farinha larvas de zângão; métodos de extração; pupas de zângão.

Agradecimentos: Este trabalho foi financiado pelo projeto FZ- Farinha de zângão: inovar no produto e na proteção da colmeia, com a referência PROJ/IPV/ID&I/013. Os autores agradecem ainda o apoio dos Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do projeto Ref^o UIDB/00681/2020. Agradecemos adicionalmente ao Centro de Investigação CERNAS e ao Instituto Politécnico de Viseu pelo apoio concedido.

