

## **Rovarak, mint alternatív fehérjeforrások felhasználása húskrém modellben**

**Szabó Gréta Mária**

Élelmiszermérnöki, alapképzés (BSc), nappali

Élelmiszertudományi és Technológiai Intézet, Táplálkozástudományi Tanszék

*Dr. Jánosi Anna, Tudományos főmunkatárs, Táplálkozástudományi Tanszék*

*Dr. Takács Krisztina, Tudományos főmunkatárs, Táplálkozástudományi Tanszék*

A világ népességének növekedésével és az állati eredetű fehérjék iránti kereslet fokozódásával egyre sürgetőbbé válik a fenntartható, jó tápértékű alternatív fehérjeforrások feltárása. A rovarok, mint például a lisztbogár lárvája (*Tenebrio molitor*) és a tücsök (*Acheta domesticus*), ígéretes lehetőséget kínálnak, mivel esszenciális tápanyagokban gazdagok, ugyanakkor tenyésztésük kisebb környezeti terheléssel jár, mint a hagyományos állattenyésztés. A kutatás célja annak vizsgálata volt, hogy a két rovarfaj felhasználható-e húskrém típusú termékekben a hagyományos hús részleges vagy teljes helyettesítésére. A minták fehérje- és zsírtartalmát Kjeldahl-féle roncsolásos módszerrel, illetve Soxhlet-extrakcióval, színparamétereiket pedig Minolta CR-410 koloriméterrel határoztam meg. Az eredmények azt mutatták, hogy a lisztbogár lárvából készült liszt növelte a termékek fehérje- és zsírtartalmát, míg a tücsökliszt esetében a tápértékek kevésbé változtak. Ugyanakkor a rovarliszt arányának növelése a termék színét és érzékszervi tulajdonságait kedvezőtlenül befolyásolta, a világosság és a színtelítettség csökkenésével. A kitintartalom figyelembevételével pontosabb, reálisabb fehérjeértékek határozhatók meg, ami hangsúlyozza a kitin eltávolításának vagy korrekciójának szükségességét. A vizsgálatok igazolták, hogy a rovaralapú alapanyagok technológiai és tápérték szempontból ígéretesek a hús részleges helyettesítésére, különösen növényi komponensekkel kombinálva. A fogyasztói elfogadottság növeléséhez azonban elengedhetetlen a termék megjelenésének, állagának és ízének optimalizálása, valamint a rovarfehérjék feldolgozási technológiájának további fejlesztése.