



Ausolan lidera el proyecto 'Inseknior' de desarrollo de alimentos, a base de insectos

05-11-2022

El consorcio liderado por Ausolan, BCC Innovation, Centro Tecnológico especializado en Gastronomía de Basque Culinary Center, Insekt Label Biotech y el centro tecnológico Leartiker han puesto en marcha el proyecto 'Inseknior', cuyo objetivo es desarrollar ingredientes alimentarios sostenibles derivados de los insectos.

El proyecto busca incrementar la presencia de nuevas fuentes de proteínas, a base de insectos, para desarrollar una nueva gama de productos dirigidos a la tercera edad. El objetivo del proyecto es lanzar la primera harina de insectos que cumpla con los requisitos de seguridad alimentaria marcada por la EFSA y la Comisión Europea, así como promocionar y poner en conocimiento la calidad alimentaria de los productos insectícolos.

La apuesta por estas soluciones permite reducir el impacto medioambiental de los productos finales gracias al uso de una materia prima versátil, local y sostenible como las harinas de insecto.

Hola, soy Tenebrio Molitor

'Inseknior' busca estudiar fuentes alternativas y sostenibles de proteína alimentaria empleando insectos, en concreto la especie Tenebrio Molitor, para personas de la tercera edad; con el objetivo de desarrollar una nueva gama de productos que tenga en cuenta sus necesidades nutricionales. Y es que los insectos, para la alimentación humana, se posicionan como una fuente sostenible de proteínas y grasas de calidad.

El Tenebrio Molitor, escarabajo o gusano de la harina, cuenta con la autorización de la Unión Europea para su consumo desde principios de 2021 y *"su uso en la cadena agroalimentaria juega un papel clave ya que es respetuoso con el medio ambiente, necesario en la transición ecológica y nos permite elaborar alimentos semisólidos ricos en proteínas y minerales adaptados a la población senior"*, señala **Amaia Agirre**, responsable del departamento de I+D de Ausolan.

Del consorcio de empresas responsable de la ejecución del proyecto:

- Insekt Label Biotech ha desarrollado las harinas y otros derivados a partir de insectos.
- BCC Innovation ha utilizado los ingredientes proporcionados por Insekt Label para el desarrollo de diferentes elaboraciones culinarias orientadas al consumidor senior.
- Leartiker ha desarrollado equivalentes de carne, a base de harina de insecto o insectos, con ingredientes de origen vegetal.

Cata de prototipos con harina y fibra de insectos

Tras dos años de trabajo, se ha llevado a cabo una cata en la que se han testado tres prototipos líquidos y otros tres semisólidos, así como un análogo cárnico en formato hamburguesa. Todos ellos han sido elaborados con harina 100% de Tenebrio y una variedad de materias de origen vegetal (remolacha, alubias, vainas, etc.).

Alguno de los platos que se han testado, basados en recetas tradicionales, han sido *"hummus de alubias, sopa de cebolla o smoothie de calabaza"*, señala Agirre.

El objetivo del proyecto es lanzar la primera harina de insectos que cumpla con los requisitos de seguridad alimentaria marcada por la EFSA y la Comisión Europea. 'Inseknior' cuenta con financiación del Gobierno Vasco y está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

Contacta con **Ausolan** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Fundación Ausolan lanza la campaña 'Derecho a una alimentación saludable y sostenible'
- La Fundación Ausolan ayuda a más de 2.000 personas en su primer año de funcionamiento
- Ausolan y Basque Team lanzan una nueva campaña centrada en los deportes adaptados
- Ausolan impulsa una exposición escolar para una alimentación sana, sostenible y solidaria