

063

**COMPARAÇÃO NUTRICIONAL DE ESCARGOTS (ACHATINA FULICA E HELIX ASPERSA MÜLLER) COMO ALTERNATIVAS ALIMENTARES.** Lucila Araújo Torres, Géssica Schmitz, Heloisa Helena Chaves Carvalho (orient.) (IPA).

Os escargots são caracóis herbívoros terrestres das famílias *Achatinidae* (África) e *Helicidae* (Europa). A carne de escargot apresenta-se como grande potencial de mercado, por ser boa fonte protéica com baixo teor de lipídios. Por não ser uma iguaria tradicional no nosso país, parece existir uma certa resistência no consumo de escargot em sua forma habitual, sendo necessário desenvolver estratégias, neste caso sob a forma de farelos, para introduzi-lo em sistemas de alimentação e nutrição. A espécie *Helix aspersa* Müller já é bastante conhecida em nosso grupo de pesquisa, com estudos avançados em produtos alimentícios. As tentativas de cultivo e comercialização da espécie *Achatina fulica*, no nosso país, não obtiveram sucesso. Esses caracóis foram soltos no ambiente silvestre. Além de não possuírem predadores naturais, reproduzem-se muito rápido, e por isso, são encontrados em quase todo o país sendo considerados praga pelos órgãos oficiais. O objetivo deste trabalho foi comparar os parâmetros nutricionais da carne de escargot das espécies *Helix aspersa* Müller e *Achatina fulina* na forma de farelo para posteriormente introduzi-los em preparações culinárias conhecidas. Para tal, os animais foram sacrificados em água fervente e congelados. Após foram partidos em pedaços e secos a 70° C em estufa com ar circulante. Foram feitas as seguintes análises físico-químicas: pH, umidade, proteína, lipídios, resíduo mineral fixo, carboidratos totais e fibra alimentar. Como resultados, destaca-se os valores para *Helix aspersa* Müller e *Achatina fulina*, respectivamente, de proteína (26, 39% e 45, 38%), lipídios (1, 74% e 3, 72%) e carboidratos (0, 18% e 11, 08%). Esta diferença nutricional entre as duas espécies pode ser explorada agregando-se farelos de escargot a outros alimentos.