

di Mauro Antongiovanni

10 aprile 2019

GLI INSETTI IN ALIMENTAZIONE ANIMALE



La ricerca di nuove fonti alimentari proteiche sostenibili sta attirando sempre più attenzione, soprattutto a causa dell'impatto sull'ambiente della coltura della soia e dell'utilizzazione delle farine di pesce. Negli ultimi tempi l'interesse dei nutrizionisti si è particolarmente diretto verso le farine di insetti come ingredienti più sostenibili in alimentazione.

Un team di ricercatori olandesi, tedeschi e svizzeri si sta interessando alla trasformazione industriale di colonie di *Hermetia illucens*, un insetto comunemente conosciuto come *Black Soldier*, in prodotti intermedi per la mangimistica animale e l'alimentazione umana. In Italia il gruppo di ricerca che fa capo al prof. Schiavone dell'università di Torino ha pubblicato l'anno scorso due lavori sulla utilizzazione alimentare della farina delle larve di *Hermetia* (FOTO) nella dieta per polli da carne. Il primo di questi lavori (Dabbou et al., 2018) riguarda l'impiego della farina parzialmente sgrassata come ingrediente proteico al posto della farina di soia, a livelli crescenti: 0,5%, 10% e 15%. I risultati hanno chiaramente dimostrato che il livello più alto di inclusione ha avuto degli effetti significativamente positivi sulle performance di crescita, specie nei periodi "starter" e "grower". Non sono stati riscontrati effetti di alcun genere sui parametri ematici, con l'eccezione dell'aumento della concentrazione di fosforo. Ma l'altezza dei villi e la profondità delle cripte intestinali hanno risposto negativamente al livello più alto della farina d'insetti. Il secondo lavoro (Schiavone et al., 2018) riguarda invece l'impiego del grasso di larve di *Hermetia* come ingrediente energetico, sempre nella dieta di polli da carne, al posto dell'olio di soia. I tassi di sostituzione sono stati del 50% e del 100% dell'olio di soia. In questo caso non sono state registrate differenze significative nei parametri di accrescimento e conversione alimentare, ma sono state riscontrate alcune trascurabili alterazioni istopatologiche alla milza, timo, borsa di Fabrizio e fegato. La conclusione dei ricercatori torinesi è stata così sintetizzata:

“l’impiego di larve di *Hermetia* non ha effetti negativi sui parametri di accrescimento, ma non favorisce la salute intestinale”.

Il Dr. Schmitt della ditta olandese Protix, produttrice di farine di insetti, ci informa che: “gli insetti sono gli animali più efficienti in termini di trasformazione e accrescimento, essendo a sangue freddo. In particolare, *Hermetia illucens* può utilizzare una vasta gamma di alimenti, fra i quali i rifiuti di cucina, i residui di molitura dei cereali, della produzione di alcol e della birra e smette addirittura di alimentarsi prima di diventare adulto”.

Il contributo dell’allevamento di insetti alla emissione dei gas serra rispetto a quello di altre attività finalizzate alle produzioni zootecniche sembra più sostenibile. Comunque, si sta lavorando a livello di Commissione Europea per introdurre anche in Europa la normativa per la certificazione “biologica” per la produzione di insetti, normativa già presente in Canada e Svizzera.

Personalmente, a parità di certificazione biologica, preferisco la bistecca di Chianina, almeno per il momento.