



ESTOS ESCARABAJOS SON ENDÉMICOS DEL DESIERTO DE ATACAMA.

Vaquita del desierto: el escarabajo que tiene más proteínas que las vacas

CIENCIA. Un investigador de la UDA descubrió que estos insectos poseen un alto nivel nutritivo y podrían ser la comida del futuro.

Aldo Lingua
 cronica@diarioatacama.cl

ALIMENTACIÓN MÁS SUSTENTABLE

Una alternativa bastante particular a las carnes es la que propone un profesor de la Universidad de Atacama: comer insectos, particularmente un escarabajo endémico de Atacama llamado coloquialmente la “vaquita del desierto”.

De acuerdo con Daniel Trujillo, profesor e investigador de la facultad de Ciencias Naturales de la Universidad de Atacama, este escarabajo tendría 10 veces más proteínas en una comparación gramo por gramo con la carne de vacuno.

“Primero, me encontré con que este escarabajo tiene buenas cantidades de potasio, magnesio, zinc, hierro y calcio, todos minerales fundamentales para la nutrición humana. Segundo, y todavía más sorprendente, es que el 58 por ciento del peso de este escarabajo son proteínas. Es decir, el triple de un corte de vacuno tradicional, y el doble que una pechuga de pollo”, aseguró Trujillo.

La investigación de Trujillo partió por estar buscando formas más sustentables de producción de alimentos. Esto porque, en la actualidad, las principales fuentes de proteínas son los animales de cría, los cuales ocupan grandes cantidades de agua, espacio, requieren alimentos que llevan a la deforestación de zonas para convertirlas en tierras de cultivo y, por último, producen grandes cantidades de gases de invernadero.

Eso es que lo llevo a investigar fuentes alternativas, y dado que en el mundo existen comunidades, como en el Amazonas o China, que consumen regularmente insectos, es que puso su ojo sobre estos escarabajos; que además tienen la ventaja de estar acostumbrados a un medioambiente hostil, lo que los hace altamente resilientes.

“Dado el estado de avance de la ciencias y tecnología, en algún momento podría existir la necesidad de buscar métodos de alimentación más sustentables. E incluso poder realizar algún tipo de granja en el

espacial. La comunidad de estos escarabajos (oviparos del género *Gyrinosomus*) se desarrollan y prosperan en condiciones muy especiales con una alta capacidad de adaptación y resiliencia, ya que viven de un Bioma con alto nivel de limitaciones, tanto hídricas como de biodiversidad, con bajas temperaturas nocturnas, altas temperaturas de día, y escasez de vegetación. Se ocultan bajo la arena en el ocaso del sol. Su huevos permanecen en estado de latencia por varios meses, hasta que se da una nueva estación con las condiciones climáticas adecuadas”, explicó el investigador.

“La alimentación basada en carnes rojas, tiene un gran efecto en la emisión de gases efecto invernadero como anhídrido carbónico y metano, en toda su cadena logística y distribución al consumidor final, junto con el daño a los suelos y ecosistemas y biodiversidad de las propias granjas de producción. Cada vez hay más expansión de las tierras de cultivo para alimentar al ganado y pastoreo. Por otro lado, la alta exigencia de producción a los sistemas

agrícolas, con uso de pesticidas y agroquímicos de todo tipo, y la misma necesidad de más expansión de tierras para uso agrícola. Los ecosistemas y la biodiversidad son la solución más cercana que tenemos para mitigar y robustecer la resiliencia al cambio climático. Los ecosistemas y la biodiversidad son nuestros aliados y debemos protegerlos”, agregó.

Por lo mismo, él cree que el criar estos escarabajos, que asegura tienen huella de carbono cero, podría ser un inicio para una adición a la dieta, eventualmente reemplazando las carnes rojas. “En un nivel local, en nuestro norte no tenemos grandes fuentes de alimentación. Dependemos en la totalidad de otros lugares para conseguir nuestros nutrientes. Si ocurriese un gran evento climático extremo, como predicen casi todas las investigaciones científicas tal vez sea necesario recurrir a ellos”, sentenció.

Eso sí, Trujillo está consciente de que este cambio en la alimentación será enfrentado con reticencia, por un tema cultural. 