

Propuesta de valor

Desde APINSECT apostamos por las nuevas fuentes de proteínas que vienen usándose en culturas orientales desde hace tiempo. No es sorpresa para nadie que países como China, India y otros asiáticos basan su alimentación, en gran parte, en alimentos altamente proteicos como son los insectos. Dichos insectos aportan muchos nutrientes, y en términos ambientales, su obtención contamina menos. Esto también supone un ahorro económico importante.

Nuestra idea se basa en el procesado de un gusano conocido como *Tenebrio Molitor* para la producción, distribución y comercialización de harinas y suplementos proteicos sostenibles y saludables. En los últimos años, empresas europeas, como *Tebrio*, han intentado insertar productos como este en el mercado; sin embargo, la difícil accesibilidad y el desconocimiento han dificultado su aceptación por parte de los consumidores.

Una de las ventajas de nuestro producto es la facilidad en mantener la sostenibilidad del planeta, por ende, buscamos reducir la contaminación durante la crianza y procesamiento de los gusanos, al necesitar menos recursos, la producción de residuos orgánicos también es menor, al igual que las emisiones de gases de efecto invernadero, dañinas para la capa de ozono.

Por otro lado, la eficiencia en la producción también destaca que los gusanos, que tienen un ciclo de vida más rápido y una reproducción constante al igual que veloz, necesitan menos espacio que el ganado tradicional, además de agua y alimentos. Esta biodiversidad, ayuda a que, producciones tradicionales como la de la carne, se vean reducidas, ya que destruyen hábitats naturales.

Uno de los factores más importantes dentro de nuestro trabajo es el enfoque hacia la agricultura, donde la utilización de la harina aumenta el rendimiento de los cultivos, haciéndolos más productivos y contribuyendo a la regeneración de los suelos que han sido cultivados anteriormente.

Además de todo el uso que tienen esta harina y proteínas en la agricultura y vida animal, también pueden ser utilizadas para la alimentación de los seres humanos, ya que la tasa de conversión proteica de la proteína producida por estos gusanos, es mayor que la producida directamente por los alimentos; tienen un alto valor nutritivo, gracias a aminoácidos, minerales y grasas saludables entre otros, y el bajo nivel tanto en carbohidratos y azúcares hace que sea mejor para dietas como la cetogénica, que restringe la ingesta de carbohidratos y aumentar la ingesta de grasas. Gracias a esto y a la presencia de compuestos

bioactivos, su digestión es más fácil, y aporta beneficios inmunológicos.

