


Cría de grillos comestibles

 Nomade des Mers



https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Elevage_de_grillons_comestibles/es

Dernière modification le 03/07/2023

 Difficulté **Moyen**

 Durée **2 mois**

 Coût **20 EUR (€)**

Description

Descripción e intereses de una cría de grillos comestibles.

Sommaire

Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Caja de cría estanque a los insectos

Étape 2 - Diseño interior de la caja de cría.

Étape 3 - El nido

Étape 4 - Cómo funciona la cría de grillos

Étape 5 - Procesamiento / Consumo

Notes et références

Commentaires

Introduction

Los intereses de una cría de insectos comestibles para los seres humanos:

- Nutrición :

Los insectos son interesantes en la búsqueda de nuevas fuentes de proteínas y ofrecen alternativas a nuestro tradicional consumo insostenible. El contenido energético del grillo es de 120 kcal/100 g de peso fresco y su contenido proteico medio es de 8-25 g/100 g de peso fresco. (fuente: FAO). El grillo es una muy buena fuente de proteínas, ácidos grasos omega 3 y 6, y minerales: hierro, zinc, magnesio, cobre...

- Ecología/Economía :

La cría de insectos requiere menos agua y alimentos que el ganado vacuno, ovino y porcino: su capacidad de conversión alimenticia (la capacidad de un animal para convertir un determinado peso de alimento en peso corporal, representado en kg de alimento por kg de peso ganado por el animal) es mayor que la de las explotaciones antes mencionadas. Por ejemplo, se necesitan 10 kg de alimento para producir 1 kg de carne de vacuno, mientras que 1,7 kg de alimento para producir 1 kg de grillos.

La cantidad de gases de efecto invernadero producidos por las granjas de insectos es significativamente menor que la del ganado. Desde un punto de vista logístico, la cría de grillos tiene muchas ventajas sobre la ganadería de gran tamaño: la superficie ocupada es menor, lo que es posible en las zonas urbanas. La baja necesidad de inversión en infraestructura puede permitir que las poblaciones más pobres comiencen la microcría, pueden criarse en sustratos formados por residuos agrícolas y alimentados con subproductos orgánicos.

Nota :

La crianza que se lleva a cabo en este tutorial se está probando actualmente como parte de la expedición Nomade des Mers
; UN TUTORIAL VIDEO ESTÁ DISPONIBLE AQUÍ !

Matériaux

- Caja estanca
- Cartones: tipo bandeja de huevos
- Un vaso de plástico
- 2 recipientes (plato)
- Una bandeja
- Malla fina
- Fibra de coco o materia seca molida
- Alimentos para grillos (aquí trigo finamente triturado)

Outils

Étape 1 - Caja de cría estanca a los insectos

Compre o haga un tanque de cría a prueba de insectos. En el caso de una fabricación, es posible inspirarse en estotuto.

Comentarios:

- 1) En nuestro caso, el tanque de cría es de 1m * 0.5m por 0.5m de altura.
- 2) El tanque no debe ser hermético para que el oxígeno circule.



Étape 2 - Diseño interior de la caja de cría.

- Coloque las cajas de huevos en el tanque, dejando un espacio entre cada caja.
- Haga un abrevadero, como un abrevadero para pollos, con un vaso de plástico en un plato tapizado con una malla de alambre para dejar un espacio entre el plato y el vaso (no debe haber demasiada agua con el riesgo de ahogar a los grillos).
- Coloque una bandeja en los cartones de huevos lo suficientemente grandes como para contener el abrevadero y el alimento para grillos.



Étape 3 - El nido

- En una pequeña caja abierta colocar fibra de coco húmeda. Se pondrá en servicio durante el periodo de cría, los grillos vendrán a poner huevos dentro.



Étape 4 - Cómo funciona la cría de grillos

- Consiga grillos de especies comestibles, en Internet o en tiendas de mascotas. Espere hasta la segunda generación antes de comerlos si provienen de una tienda de mascotas.
- Alimentar a los grillos con trigo triturado o cualquier otro cereal en polvo, así como con residuos vegetales (peladuras, etc.).
- Cuando los grillos comienzan a cantar (45 días para las especies de este tuto), son maduros y comienzan el periodo de cría:

Coloque el nido en la caja estanca, humedeciendo ligeramente la fibra.

- Deje el nido por 3 días con los adultos, las hembras vendrán a poner mientras la fibra de coco esté húmeda.
- Retire los grillos adultos después de 3 días.
- Escaldar los grillos antes de comer. Esto elimina cualquier bacteria o parásito presente en los grillos, como con la carne convencional.
- Hay diferentes maneras de comer grillos, (más por venir)

Étape 5 - Procesamiento / Consumo

- Escaldar los grillos antes de comer. Esto elimina cualquier bacteria o parásito presente en los grillos, como con la carne convencional.

Comentarios:

- 1) Es posible comerlos tal cual son.
- 2) Un secado permite una conservación de varias semanas / mes.
- 3) Una reducción de polvo, incorporada a la harina convencional, permite el bloqueo vinculado a los códigos culturales.
- 4) Próximamente más información sobre agricultura y consumo.

Notes et références

- Tutoriel experimental réalisé par Pierre-Alain Lévêque et Arnaud Mayaux
- Insectos comestibles - perspectivas futuras para la seguridad alimentaria y de los piensos, 2013. Estudio FAO: Montes No. 171. (informe de la FAO)[1]
- Método proporcionado por un agricultor tailandés durante la misión Nomade des Mers.