

Usos alternativos de chapulín (procesamiento)



sdayr.guanajuato.gob.mx
800 CAMPO GT (22676 48)



Secretaría de
Desarrollo
Agroalimentario
y Rural



Procesamiento de chapulín

- 1.** Se colecta el chapulín en un horario recomendado de 5 am a 9 am con redes o costales.



- 2.** Se dejan toda la noche en una tina de agua con sal para que se limpien y no amarguen.

- 3.** A la mañana siguiente se seleccionan y se quitan las impurezas (pasto, hojas y otros insectos) y se realizan varios lavados para eliminar cualquier suciedad.



Procesamiento de chapulín

4. Una vez escurridos se extienden sobre una lona o mesa y se dejan secar bajo el rayo del sol.



5. Después que están secos se pueden utilizar como ingrediente principal en la elaboración de diversos platillos o bien se pueden moler y hacer harina para elaboración de galletas, pasteles, pan, etc. También sirve como complemento en una dieta para aves o ganado.



Contenido nutrimental del chapulín



Con solo 80 gramos de chapulines se obtienen 40 gramos de proteína, equivalentes a 250 gramos de res, por lo que aportan entre 50 y 80% más de estos nutrientes que la carne de res, pollo o cerdo.

Los chapulines producen mayor cantidad de energía que el trigo, e incluso, se digieren con facilidad pues del 62.93% de proteína que contienen, el 89.63% es digestible.



Contenido nutrimental del chapulín

Los chapulines brindan un efecto antibacteriano tienen un importante contenido de polisacárido llamado quitina la cual posee propiedades antibacterianas según señala estudio publicado por la Universidad Rafael Urdaneta (Venezuela).

Los chapulines aportan vitamina B1 y B12 a la dieta los cuales ayudan a mantener la salud del sistema digestivo y del sistema nervioso.



**Secretaría de Desarrollo Agroalimentario y Rural.
Subsecretaría para el Desarrollo y
Competitividad Agroalimentaria.
Dirección General Agrícola.
Dirección de Sanidad Vegetal.**

Teléfono: (800) 5096769
(800) 22 676 48
Extensiones: 8169 y 8170

**Comité Estatal de Sanidad Vegetal
de Guanajuato.**

Av. Siglo XXI, No. 1156 Predio Los Sauces,
Irapuato, Gto. C.P. 36547
Tel (462) 626 9686.
Lada sin costo: 800 410 3000

cesaveg@cesaveg.org.mx

www.cesaveg.org.mx