



**IDENTIFICAÇÃO DA MICROBIOTA PRESENTE NA CARÇA DE RÃ TOURO
(*Lithobates catesbeianus*), UTILIZADA NA PREPARAÇÃO DE ALIMENTO INFANTIL**

RODRIGUES, E. ^{1,2}; SEIXAS, J. T. F. FILHO¹; SOUSA, M. A.³; MARTINS, L. N.³;
SOUSA, M. R.³

1 Mestrado em Desenvolvimento Local – UNISUAM

2 Centro de Pesquisa em Alimentos- PESAGRO-RIO

3 Curso de Farmácia - UNISUAM

A criação em cativeiro da rã-touro, *Lithobates catesbeianus*, encontra-se estabelecida como atividade viável e de grande potencial econômico. Os principais produtos comerciais da rã-touro são a carne (carcaças inteiras e coxas) e o couro, o aproveitamento de subprodutos ainda é inexpressivo, sendo fracamente aproveitada a pele e corpo gorduroso. A qualidade nutricional da carne de rã possui um adequado balanceamento de aminoácidos e baixo nível de gordura e colesterol. De acordo com Lima e Agostinho (1988), a carne de rã é recomendada por médicos e nutricionistas, por seu baixo percentual de gordura e pelo seu perfil proteico de alto valor biológico, com digestibilidade alta, por ser formada por moléculas de cadeias curtas, sendo indicada especialmente para a alimentação de crianças que possuem algum tipo de restrição ao consumo de proteína de origem animal. Com objetivo de agregar valor ao segmento e oferecer produto com propriedades nutricionais que atenda às necessidades de crianças a partir de seis meses de idade, desenvolveu-se, experimentalmente, produto cárneo com base na composição da carne de rã. Para avaliar a segurança da matéria prima trabalhada, após o branqueamento e desossa, foi determinada a carga microbiana presente na carne de rã. As análises microbiológicas obdeceram a metodologia estabelecida pela "International Commission on Microbiological Specifications for Foods" (I.C.M.S.F.) e "Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods" da American Public Health Association (APHA)", além das diretrizes preconizadas no "Manual Genérico de Procedimentos para APPCC em Indústrias de Produtos de Origem Animal" do Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Os resultados encontrados foram: mesófilo. $4,5 \times 10^4$ UFC/g; *Staphylococcus* coagulase positivo $2,0 \times 10^2$ UFC/g; negativo para pesquisa de *Salmonella* sp e de *Aeromonas* sp, foram comparados aos valores indicados na resolução da ANVISA RDC nº 12. Com os dados encontrados pode-se concluir que a matéria-prima, mesmo trabalhada em condições de uma indústria familiar ofereceu condições sanitárias satisfatórias.

Agradecimentos: FAPERJ