



**RENDIMENTO DA CARÇAÇA, CORTES DIFERENCIADOS E VÍSCERAS DA RÃ-TOURO LITHOBATES CATESBEIANUS EM RELAÇÃO AO PESO VIVO EM DIFERENTES FASES DA RECRIA**

Mello, S. C. R. P. <sup>1</sup>; Seixas, J. T. de Filho<sup>1,2</sup>; Rodrigues, E. <sup>1,3</sup>; Lima, J. L. P. <sup>1</sup>; Pereira, U S.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Centro Universitário Augusto Motta (UNISUAM); Av. Paris, nº72, Bonsucesso; 21041-020- Rio de Janeiro, RJ; silviaqua@uol.com.br;

<sup>2</sup>Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro (FIPERJ), Rio de Janeiro, RJ;

<sup>3</sup>Empresa de Pesquisa Agropecuária (PESAGRO-Rio), Rio de Janeiro, RJ.

De acordo com o estudo de mercado para tilápias e rãs, realizado pelo SEBRAE/RJ nas cidades do Rio de Janeiro e Niterói o consumidor associou a carne de rã a uma alimentação saudável e saborosa e gostaria de consumir com a maior frequência o produto, mas o preço elevado do produto inibiu o aumento do consumo. Para agregar valor e, diminuir o custo da carne de rã para o consumidor final, se faz necessário o desenvolvimento de novas técnicas e manejo de produção, assim como, o aproveitamento de derivados, como vísceras e cortes diferenciados. O órgão que armazena a gordura da rã-touro é denominado corpo gorduroso, o óleo de rã vem sendo extraído de forma artesanal e também em laboratórios de pesquisa, visando estudar, as possibilidades do uso na elaboração de cosméticos, medicamentos e alimentos. A pesquisa avaliou o rendimento de carcaça de lotes de rãs-touro (*Lithobates catesbeianus*) mantidos em seis baias experimentais de 1m<sup>2</sup>, onde foram estocados 40 animais por baia. Quando os animais atingiram o peso médio aproximado de 100 gramas m (Tratamento1), um lote de 30 rãs foi insensibilizado e abatido, conforme procedimentos preconizados pelo Ministério da Agricultura e, os diferentes cortes (carcaça inteira, dorso, coxa, corpo adiposo, fígado, pele, cabeça, demais vísceras e resíduos do toailete) foram pesados, embalados e congelados. O mesmo procedimento foi realizado para animais que alcançaram peso vivo aproximado de 220 gramas (tratamento 2), padrão de peso para abate nos abatedouros comerciais e 310 gramas de peso vivo (tratamento 3). Os percentuais de rendimento da carcaça inteira (dorso e coxas) nos tratamentos 1, 2 e 3 foram respectivamente 53,48; 50,10 e 49,79, não ocorreu diferença significativa entre os tratamentos ( $P>0,05$ ). Os valores médios dos percentuais de rendimento das coxas em relação ao peso vivo foram respectivamente 39,1; 31,1 e 30,0 tendo sido observado diferença significativa ( $P<0,05$ ) da média do Tratamento1 em relação às demais. As médias dos percentuais do rendimento do corpo adiposo, obtidas nos três tratamentos foram respectivamente, 5,25; 7,96 e 8,90 e foi observada diferença significativa do tratamento 1 em relação aos demais. Os resultados do estudo poderão subsidiar os rancultores e a indústria de processamento de alimentos, quanto à fase ideal de abate para atender demandas específicas de produtos derivados da rã.