



## COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA CARNE DE RÃ-TOURO (*Lithobates catesbeianus*) ALBINA

Fragoso, S.P.<sup>1</sup>, Moura, O. M.<sup>1</sup>, Casali, A. P.<sup>2</sup>, Costa, A. R.<sup>2</sup>, Pereira, R.F.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Departamento de Gestão e Tecnologia Agroalimentar – Universidade Federal da Paraíba (CCHSA – Bananeiras – PB).

<sup>2</sup> Laboratório de Ranicultura e Produtos da Aquicultura – Universidade Federal da Paraíba (CCHSA – Bananeiras – PB).

<sup>3</sup> Departamento de Ciências Farmacêuticas – Universidade Federal da Paraíba (CCS – João Pessoa – PB).

[mauricio.cem@prg.ufpb.br](mailto:mauricio.cem@prg.ufpb.br)

O consumo da carne de rã tem aumentado ao longo dos anos. Seus consumidores são atraídos não somente pelo seu paladar, mas por suas características nutricionais. Inicialmente os ranários utilizavam apenas a rã de pigmentação normal, hoje já está sendo inserida a rã albina, e sua aceitação esta sendo boa, por apresentar uma carne mais clara que a rã de pigmentação normal. A pigmentação da rã ajuda na proteção desse animal contra predadores naturais em decorrência do mimetismo com o meio ambiente, porém o pigmento pode gerar uma aparência desagradável no armazenamento congelado resultando em uma carne de cor escura. Objetivou-se nesse estudo determinar a composição físico-química da carne de rãs albina e a determinação de cor. Foi utilizada a carne das coxas de 75 rãs (*Lithobates catesbeianus*), albina. O experimento foi conduzido em um delineamento inteiramente casualizado com três repetições. Foram feitas análises da composição centesimal, teor de cálcio e ferro e cor objetiva. As coxas de rã albina apresentaram valores médios de umidade (80,85%), proteína bruta (16,15%), lipídios totais (0,36%) e cinzas (1,06%), teor de cálcio (51,39 mg g<sup>-1</sup>) e ferro (1,07 mg g<sup>-1</sup>). Valores semelhantes da composição centesimal e do teor de cálcio foram encontrados para carne de rã pigmentada, demonstrando que não há diferença entre as variedades relativa a esses parâmetros. O teor de ferro, porém se mostrou maior do que o reportado para carne da rã pigmentada. Na análise da cor objetiva, obtivemos valores de (40,76; 3,89; 25,21) para Luminosidade (L\*), desvio para o vermelho (a\*), desvio para o amarelo (b\*) respectivamente. No parâmetro a\* o valor da carne albina foi maior a todos os encontrados na literatura para coxa de rã pigmentada, confirmando a proposta de ser ela uma carne de coloração mais clara. Os resultados obtidos demonstraram que não há diferença na composição físico-química da rã albina em comparação a rã de pigmentação normal, exceto no teor de ferro e na cor objetiva (a\*). Existe a necessidade de estudos que venham a verificar esta diferença no teor de ferro da rã albina e pigmentada e sua relação com o pigmento presente nesse animal.

**Agradecimentos:** UFPB e ao CCHSA