



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E SENSORIAIS DE SOPAS DESIDRATADAS ELABORADAS COM CARNE DE RÃ-TOURO PARA UTILIZAÇÃO EM DIETAS ESPECIAIS

Maria de Lourdes Agostinho de Andrade¹, Eliane Rodrigues³, Marcelo Maia Pereira²,
Viviane Cristina Bastos dos Santos¹, José Teixeira de Seixas Filho^{1,2},
Sílvia Conceição Reis Pereira Mello^{1,2}

1. Centro Universitário Augusto Motta, Rio de Janeiro, RJ (e-mail: lourdesandradde@gmail.com)
2. Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ
3. Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro, Niterói, RJ

A carne de rã apresenta alto valor nutricional e pode ser utilizada por crianças que apresentem algum tipo de intolerância alimentar e idosos na prevenção da osteoporose e hipertensão arterial. A partir do momento em que os benefícios do consumo e as facilidades no preparo sejam divulgados, o consumo será intensificado, provocando uma maior demanda. Nesse estudo foram desenvolvidas sopas liofilizadas com carne de rã, legumes e especiarias e carne de rã liofilizada para preparo de sopas, utilizando-se ingredientes que não apresentam potencial alergênico. O projeto foi encaminhado e aprovado pelo Comitê de Ética do Centro Universitário Augusto Motta (CAAE – 60904916.1.0000.5235). Os produtos obtidos consistiram em quatro tratamentos: T1 – Sopa liofilizada com carne de dorso de rã (patas dianteiras, costelinha e fraldinha), T2 - Sopa liofilizada com carne de coxa de rã (pata traseira), T3 – Sopa preparada com carne de dorso (patas dianteiras, costelinha e fraldinha) temperada e liofilizada, T4 – Sopa preparada com carne de coxa (pata traseira) temperada e liofilizada. Amostras de cada tratamento foram submetidas a análises microbiológicas: contagem de mesófilos, coliformes totais e *Bacillus cereus*; identificação de *Staphylococcus* coagulase positiva; isolamento e identificação de *Salmonella* spp. Os resultados das análises microbiológicas evidenciaram que todas as amostras atenderam aos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para carne de rã, pescado seco e mistura em pó para produtos instantâneos. O teste de aceitação foi realizado em laboratório com 50 provadores e os resultados indicaram que todas as sopas foram aceitas em relação a impressão global e intenção de consumo, apesar da T3 ter sido estatisticamente a menos aceita ($P < 0,05$). O teste de comparação pareada foi realizado com os mesmos 50 provadores e nas mesmas instalações. Na realização desse teste foram servidas amostras de sopa liofilizada de carne de coxa (T2) e sopa preparada com carne de coxa liofilizada (T4), sendo todas as amostras codificadas com números de três dígitos e apresentadas ao mesmo tempo aos julgadores, que foram alertados que era necessário uma escolha, ou seja, apontar a amostra preferida. No teste de comparação pareada não foi escolhida uma amostra preferida, ou seja, não foi evidenciada diferença significativa entre as amostras em nível de 5% utilizando-se a tabela de Roessler. A disponibilidade de produtos semiprontos de qualidade facilitará e ampliará o consumo e a comercialização, promovendo o crescimento tanto da indústria quanto do setor produtivo e, assim, tornando a ranicultura mais atraente e competitiva.

Palavras-chave: liofilização, tecnologia do pescado, alimento funcional, *Lithobates catesbeianus*

Apoio financeiro: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ)