

## DESENVOLVIMENTO DE SOPAS DESIDRATADAS COM CARNE DE RÃ E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DOS PRODUTOS OBTIDOS

Silvia Conceição Reis Pereira Mello<sup>1,2</sup>, José Teixeira de Seixas Filho<sup>1,2</sup>,  
Marcelo Maia Pereira<sup>1</sup>, Giselle Eler Amorim Dias<sup>1</sup>, Angela Aparecida Lemos Furtado<sup>3</sup>,  
Maria de Lourdes Agostinho de Andrade<sup>2</sup>

1. Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro- RJ  
e-mail: silviaqua@uol.com.br
2. Centro Universitário Augusto Motta - Rio de Janeiro, RJ.
3. Embrapa Agroindústria de Alimentos - Rio de Janeiro, RJ

A carne de rã apresenta alto valor nutricional, sendo utilizada como alimento funcional nas dietas para crianças alérgicas e idosos com osteoporose. A desidratação por liofilização se destaca por evitar perdas substanciais do alimento, resultando em um produto de alta qualidade, que preserva ao máximo as características da matéria-prima original. De acordo com a Resolução CNNPA nº 12 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), classifica-se como sopa desidratada a mistura de ingredientes tais como: cereais e vegetais desidratados, farinha de cereais, leite em pó, condimentos, massas alimentícias, extrato de carne e outros aprovados. Neste estudo foram desenvolvidas sopas desidratadas de carne de rã (coxa e dorso) com legumes e especiarias. As carnes do dorso e da coxa foram desossadas manualmente, temperadas utilizando-se especiarias e sal e acrescidas de inhame e cenoura. A seguir, esta mistura passou por cozimento e posteriormente foi congelada em ultrafreezer a -40°C. As amostras congeladas foram desidratadas em liofilizador de bancada, modelo LS 3000 B. Foram desenvolvidas duas sopas utilizando-se ingredientes que não apresentavam potencial alergênico: T1 – Sopa liofilizada com carne de dorso de rã (dorso e fraldinha) e T2 - Sopa liofilizada com carne de coxa de rã. Amostras das sopas foram analisadas visando avaliar as características físico-químicas dos produtos desenvolvidos e obter as informações nutricionais obrigatórias para esses novos produtos, de acordo com a RDC nº 360/2003 da ANVISA. As análises realizadas foram os teores de carboidratos, cinza, fibra alimentar total, gorduras saturadas, gorduras totais, gorduras trans, proteínas totais, sódio e umidade e o valor calórico. Os resultados dessas análises foram semelhantes em ambas as sopas, com exceção dos teores de cinza, gorduras totais e sódio, em relação aos quais a sopa de carne de dorso apresentou um percentual significativamente superior ao da sopa de carne de coxa ( $P < 0,05$ ). Por outro lado, ambas as sopas apresentaram excelentes propriedades nutricionais, com elevado percentual de proteína: 41,93 e 46,31%, respectivamente para as sopas de carne de dorso e carne de coxa, baixo percentual de gordura saturada: 2,38 e 2,73%, respectivamente para as sopas de carne de dorso e carne de coxa, presença insignificante de gordura trans e teor de sódio inferior ao das sopas desidratadas encontradas no mercado, variando de 1 a 1,5% da matéria seca. Além da excelente qualidade nutricional, as sopas desidratadas elaboradas com carne de rã apresentam-se como uma solução para o consumidor pela praticidade no preparo, consumo e armazenamento.

**Palavras-chave:** alimento funcional, liofilização, novos produtos, *Lithobates catesbeianus*

**Apoio financeiro:** Fundação Carlos Chagas Filho de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (FAPERJ)