

DESENVOLVIMENTO DE SEMICONSERVA DE CARNE DE RÃ

Marcelo Vieira da Silva^{1*}, 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: marcelo-sushi@hotmail.com

2. Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro - Rio de Janeiro/RJ

A ranicultura é uma atividade que vem crescendo gradativamente na economia rural brasileira, sendo, porém, já bem difundida em outros países, principalmente na Ásia. O Brasil, dentre os países da América do Sul, é considerado o maior produtor de rãs em cativeiro, utilizando tecnologia de ponta e ofertando um produto de altíssima qualidade. Com isso, a carne de rã já pode ser adquirida em estabelecimentos, como supermercados, em embalagem congelada, sob a forma de rã inteira ou de coxas já separadas. O consumo da carne de rã ainda está abaixo do esperado, e os principais fatores são o preço alto e a falta de conhecimento no seu preparo. Desde a pré-história, a necessidade de armazenar os alimentos nos períodos de entressafra motivou o desenvolvimento de técnicas para preservá-los, pois os processos de conservação têm por finalidade impossibilitar alterações nos alimentos por fenômenos enzimáticos, oxidativos e bacterianos, e à medida que as populações foram se desenvolvendo surgiu a necessidade de os alimentos estarem disponíveis aos consumidores, com qualidade, velocidade, quantidade e preço acessível. O objetivo da pesquisa foi desenvolver uma semiconserva de carne de rã utilizando coxas das rãs e também partes de menor valor comercial (ossos e aparas) na elaboração do molho de cobertura. Na preparação da semiconserva foi inicialmente elaborado o molho de cobertura, a partir do caldo de aparas e ossos das rãs. A carne foi obtida por meio de desossa manual e colocada em embalagens de vidro para posterior cobertura com o molho. As embalagens fechadas foram submetidas a banho maria em temperatura de 90°C e depois resfriadas. Foram realizadas as seguintes análises microbiológicas das amostras: contagem de coliformes termotolerantes; identificação de *Staphylococcus* coagulase positiva; isolamento e identificação de *Salmonella* spp., e também determinados o pH e o teor de sódio. Os resultados das análises microbiológicas evidenciaram que todas as amostras atenderam aos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Brasil para semiconservas de pescado. Os resultados médios para pH e sódio foram respectivamente 4,3 e 1.300 mg/100 gramas de amostra.

Palavras-chave: ranicultura, *Lithobates catesbeianus*, qualidade microbiológica, produtos marinados