

CONFEÇÃO DE ALIMENTO À BASE DE FARINHA DE CARNE E OSSO DA CARÇA DE RÃ-TOURO PARA CONSUMO HUMANO

José Teixeira de Seixas Filho^{1*}, Laura Kiyoko Ide^{1,3}, Sílvia Conceição Reis Pereira Mello^{1,2},
Cristiana Pedrosa Melo Porto³, Eliane Rodrigues⁴

1. Centro Educacional Augusto Motta - Mestrado Profissional em Desenvolvimento Local Bonsucesso, Rio de Janeiro/RJ - * e-mail: jseixas4@gmail.com
2. Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro - Centro, Niterói/RJ
3. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro Ilha do Fundão, Rio de Janeiro/RJ
4. Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro, Centro Estadual de Pesquisa em Qualidade de Alimentos – Niterói/RJ

A carne de rã-touro comercializada no Brasil vem ganhando espaço na alimentação da população pelo sabor intermediário entre o do frango e o do peixe, assim como por apresentar baixo teor calórico e alto valor proteico. É recomendada para o tratamento de doenças gastrointestinais e alérgicas. O objetivo deste trabalho foi o de ampliar o aproveitamento da carcaça da rã-touro, desenvolvendo tecnologia, por meio de aquecimento, para a utilização da parte óssea da carcaça, que não é aproveitada nas técnicas gastronômicas e possui cálcio de alta biodisponibilidade, que representa cerca de 40% do total do peso do produto no varejo. Foi elaborado um alimento, denominado Alimento Alternativo de Baixo Custo, à base de farinha de carne e osso, que, além de funcional e rica em proteína e cálcio, apresentou semelhança com a da carne de rã-touro, permitindo o enriquecimento da gastronomia. A desidratação do esqueleto foi realizada em estufa a 60°C durante 24 horas. A farinha foi confeccionada sob trituração em 24000 rpm por 10 minutos e acondicionada a vácuo, cumprindo as normas de boas práticas de fabricação, ou seja, sob condições higienicossanitárias adequadas e segurança do alimento, garantido microbiologicamente sua utilização para o consumo humano, sob refrigeração, por 60 dias. Este alimento apresentou cerca de 25% de matéria mineral e 60% de proteína, as quais possuem cerca de 90% de digestibilidade, e, em termos de lipídios, apenas 12%. Quanto aos carboidratos, corresponderam a somente 2% da composição do alimento, mas podendo suprir a carência de cálcio e a própria desnutrição pela qualidade de sua proteína.

Palavras-chave: alimento funcional, gastronomia, boas práticas de fabricação, aproveitamento integral do pescado, coprodutos