



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA CARNE DE RÃ-TOURO (*Lithobates catesbeianus*) LIOFILIZADA

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

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

² Laboratório de Ranicultura e Produtos da Aqüicultura – Universidade Federal da Paraíba (CCHSA – Bananeiras – PB).

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

mauricio.cem@prg.ufpb.br

A carne de rã é vista como alimento saudável, possuidora de uma excelente fonte de nutrientes, rica em proteínas, minerais e pobre em gordura e calorias. Segundo autores sua biodisponibilidade de cálcio é elevada, chegando a ser igual à do leite e produtos derivados, pode ser indicada como complemento alimentar no tratamento de osteoporose e hipertensão arterial. A liofilização dessa carne disponibiliza uma excelente matéria-prima a ser utilizada em produtos diversos e para fins de dietas específicas. Objetivou-se nesse trabalho liofilizar a carne da rã touro e avaliar suas características físico-químicas. Analisou-se a composição centesimal, o teor de cálcio e ferro. Foi utilizada a carne de 150 rãs (*Lithobates catesbeianus*), sem pigmentação (albina) e de pigmentação normal em três apresentações de cortes (coxa, fraldinha e dorso mecanicamente separado (DMS)). O experimento foi conduzido em um delineamento inteiramente casualizado montado em esquema fatorial 2x3 (duas variedades x três cortes), seis tratamentos com três repetições. Os valores médios dos cortes em suas variedades foram: umidade (4,42% e 4,21%), proteína bruta (73,61% e 74,07%), lipídios totais (9,00% e 9,31%) e cinzas (6,95% e 6,88%), teor de cálcio (1.192,97 mg g⁻¹ e 1.117,87 mg g⁻¹) e ferro (6,34 mg g⁻¹ e 6,15 mg g⁻¹) respectivamente para animais albinos e pigmentados. O fator variedade teve influência significativa somente na determinação da cor da carne, com a rã albina apresentando uma carne de coloração mais clara. Os cortes diferiram entre si na composição centesimal, sendo a coxa e a fraldinha os mais semelhantes e o dorso mecanicamente desossado sempre diferente dos demais. Das características físico-químicas determinadas na carne de rã liofilizada, damos ênfase ao elevado teor de proteínas e cálcio, sendo esses parâmetros altamente disponíveis, como reportam estudos anteriores. O parâmetro de escolha de qual tratamento utilizar na elaboração de algum produto com essa matéria-prima irá depender de suas propriedades físico-químicas. A carne de rã liofilizada é um ingrediente de primeira linha para o enriquecimento e produção de alimentos protéicos para fins específicos.

Agradecimentos: UFPB e ao CCHSA