

## ELABORAÇÃO DE SOPA NA CULINÁRIA ASIÁTICA À BASE DE FARINHA DA PARTE ÓSSEA DA CARCAÇA DE RÃ-TOURO

Laura Kiyoko Ide<sup>1\*,3</sup>, José Teixeira de Seixas Filho<sup>1</sup>, Sílvia Conceição Reis Pereira Mello<sup>1,2</sup>,  
Cristiana Pedrosa Melo Porto<sup>3</sup>, Eliane Rodrigues<sup>4</sup>, Renata Nascimento Matoso Souto<sup>3</sup>

1. Mestrado Profissional em Desenvolvimento Local do Centro Educacional Augusto Motta  
Endereço/Address: Bonsucesso, Rio de Janeiro, RJ, Brasil – CEP: 21041-020  
\* e-mail: laura.kiyoko@gmail.com
2. Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro - Centro, Niterói, RJ, Brasil - CEP: 24030-020
3. Instituto de Nutrição Josué de Castro, Universidade Federal do Rio de Janeiro  
Endereço/Address: Ilha do Fundão, Rio de Janeiro, RJ, Brasil – CEP: 21941-902
4. Centro Estadual de Pesquisa em Qualidade de Alimentos, Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro – Endereço/Address: Niterói, RJ, Brasil – CEP: 24120-191

O presente trabalho teve por objetivo ampliar a utilização da carcaça de rã-touro pela confecção de farinha de carne e osso, com o esqueleto do animal, que apresenta alta biodisponibilidade de cálcio (Noll e Lindau, 1987; Larsen *et al.*, 2000) por desidratação em forno a 65°C durante 24 horas, sendo em seguida reduzido à granulometria de farinha pela moagem dos ossos em liquidificador a 24.000 RPM durante 10 minutos. Foram elaboradas duas receitas da sopa do sudeste asiático, denominada de Tom Kha Gai, sendo que a primeira recebeu somente carne de rã-touro e a segunda, além desta carne, a farinha de carne e osso, cujo paladar foi avaliado utilizando a técnica das análises sensoriais, pelo teste de preferência pareada, analisado pela tabela de Roessler *et al.* (1978), com 50 alunos do Curso da Gastromotiva na Unisuam. Este trabalho foi submetido ao Comitê de Ética da UNISUAM e registrado no CONEP (CAAE 60574316.6.0000.5235), pela Plataforma Brasil. Pode-se verificar nos resultados que 31 dos 50 avaliadores preferiram a sopa sem o acréscimo da farinha de carne e osso. Contudo este resultado não apresentou diferença significativa ( $P < 0,05$ ) entre as duas formulações, viabilizando a introdução, na sua composição, de cerca de ¼ de minerais, incluindo o cálcio, podendo-se inferir que este cardápio possui a promessa de ser um alimento funcional para pessoas com deficiência deste mineral, pelo acréscimo de uma farinha com 25% em minerais e 60% de proteína com 90% de digestibilidade, 12% de lipídios e 2% de carboidratos. Os testes microbiológicos garantiram sua utilização para o consumo humano, sob refrigeração, por 60 dias. Apesar de ser uma investigação inicial, esta nova tecnologia permitirá a ampliação do aproveitamento da carcaça da rã-touro, vindo ao encontro da procura por parte das indústrias, estimulada pelo setor pesqueiro, de gerar novas tecnologias que viabilizem a emissão zero de resíduos.

**Palavras-chave:** alimento funcional, gastronomia, aproveitamento integral do pescado, coprodutos