



## Aceitabilidade da Carne de Rã Desfiada em Conserva

Ângela Aparecida Lemos Furtado<sup>1</sup>  
Regina Célia Della Modesta<sup>2</sup>

A carne de rã tem alto valor comercial sendo que as principais formas de comercialização são a "rã inteira", resfriada ou congelada, e as coxas congeladas, em tamanhos variados. As coxas apresentam maior aceitação por parte dos consumidores (MARTINS, 2003).

Devido ao baixo valor comercial dos dorsos, estes podem ser destinados à obtenção de carne de rã mecanicamente separada (CMS), que por sua vez pode ser utilizada como matéria prima para produção de vários produtos à base de carne de rã. Tais produtos apresentam alto valor agregado e ainda são pouco difundidos no mercado brasileiro tais como salsicha, *nuggets*, patê de carne de rã (CONCEIÇÃO, 2000).

O objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitabilidade da carne de rã desfiada em conserva.

### Procesamento da Carne Desfiada

Utilizou-se como matéria-prima a carne de dorso de rã proveniente de uma Cooperativa de Rancultores do Estado do Rio de Janeiro. Os dorsos de rã forma branqueados e, em seguida, desossados manualmente. A carne desfiada foi colocada nas embalagens de vidro, em torno de 90g e, completou-se o volume com líquido de cobertura a base de molho de tomate.

O processamento foi realizado na Planta Piloto de Engenharia de Alimentos da Embrapa Agroindústria de Alimentos, em Guaratiba, Rio de Janeiro. O tratamento térmico foi realizado em autoclave a vapor, fixa, vertical, marca TECNIFOOD. Segundo Conceição (2000), utilizou-se o binômio tempo x temperatura igual a 121°C por 5 minutos.

### Teste de Aceitabilidade

O teste foi realizado no Laboratório de Análise Sensorial/Instrumental da Embrapa Agroindústria de Alimentos/RJ, com 100 consumidores, de ambos os sexos. A carne de rã desfiada foi servida em pires de porcelana branco, sendo avaliado em cabine sob luz branca para os atributos de aparência. Para os demais atributos, a carne foi avaliada sob luz vermelha, sendo servida acompanhada com água mineral em copo descartável de 200 ml para limpeza do palato.

Para avaliação da aceitabilidade foi usada escala hedônica de 7 pontos ("desgostou muito" a "gostou muito") (Fig. 1), determinando o quanto os consumidores gostaram da cor do molho, aroma do produto, consistência do molho, textura da carne e sabor da carne. Além disso, foi investigado o que mais gostou e o que mais desgostou do produto, bem como a intenção de compra.

<sup>1</sup>Eng. Quim., D.Sc., Pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas, 29501, CEP 23.020-470, Rio de Janeiro, RJ. E-mail: afurtado@ctaa.embrapa.br

<sup>2</sup>Eng. Agrôn., D.Sc., Pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos. E-mail: regimode@ctaa.embrapa.br

<b>1. O quanto você gostou da aparência da carne?</b>						
desgostou muito	desgostou regula/	desgostou ligeira/	não gostou nem desgostou	gostou ligeira/	gostou regula/	gostou muito
<b>2. O quanto você gostou da cor do molho?</b>						
desgostou muito	desgostou regula/	desgostou ligeira/	não gostou nem desgostou	gostou ligeira/	gostou regula/	gostou muito
<b>3. Quanto você gostou do aroma do produto?</b>						
desgostou muito	desgostou regula/	desgostou ligeira/	não gostou nem desgostou	gostou ligeira/	gostou regula/	gostou muito
<b>4. O quanto você gostou da consistência do molho?</b>						
desgostou muito	desgostou regula/	desgostou ligeira/	não gostou nem desgostou	gostou ligeira/	gostou regula/	gostou muito
<b>5. O quanto você gostou da textura da carne?</b>						
0 desgostou muito	0 desgostou regula/	0 desgostou ligeira/	1 não gostou nem desgostou	2 gostou ligeira/	2 gostou regula/	0 gostou muito
<b>6. O quanto você gostou do sabor do produto?</b>						
desgostou muito	desgostou regula/	desgostou ligeira/	não gostou nem desgostou	gostou ligeira/	gostou regula/	gostou muito
<b>7. O que você mais gostou?</b>						
_____						
<b>8. O que você mais desgostou?</b>						
_____						
<b>9. Você compraria esse produto?</b>						
Sim		Não		Talvez		

Fig. 1. Ficha utilizada no teste de aceitabilidade.

## Resultados

Em relação à aparência da carne de rã, do total dos consumidores que provaram o produto, 94% deles gostaram, 4% não gostaram nem desgostou e 2% desgostaram da aparência da carne (Fig. 2).

Em relação à cor do molho da carne de rã, 92% dos participantes do estudo gostaram do produto, 1% não gostou nem desgostou e 7% desgostaram da cor do molho (Fig. 3).

Dentre os indivíduos que participaram deste estudo, 91% gostaram do aroma da carne de rã, 4% não gostaram nem desgostaram e 5% desgostaram do referido aroma (Fig. 4).

Em relação à consistência do molho da carne de rã, do total dos consumidores que provaram o produto, 66% gostou do produto, 11% não gostaram nem desgostaram e 23% desgostaram da consistência do molho (Fig. 5).

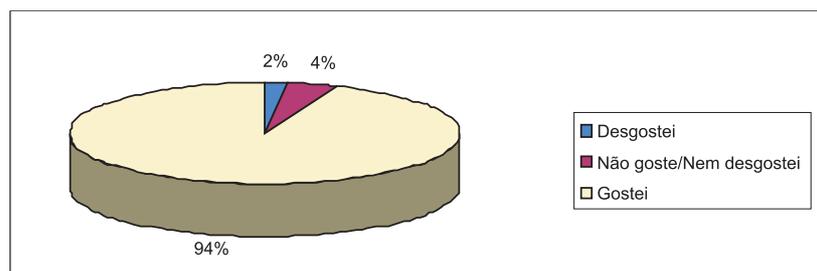
Em relação à textura da carne de rã, do total dos consumidores que provaram o produto, 91% gostaram do produto, 3% não gostaram nem desgostaram e 6% desgostaram da textura da carne (Fig. 6).

No caso do sabor, do total dos consumidores que provaram a carne de rã desfiada, 91% gostaram do produto, 5% não gostaram nem desgostaram e 4% desgostaram do sabor da carne (Fig. 7).

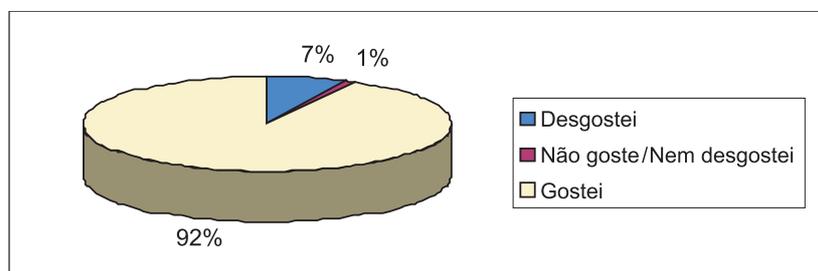
Sobre o que os consumidores mais gostaram na carne de rã, pôde-se destacar o sabor (28% dos consumidores), a textura (19% dos consumidores), a aparência (15% dos consumidores) e o aroma (8% dos consumidores).

Sobre o que mais desgostaram, 25% não gostaram da consistência do molho, 10% não gostaram da textura da carne e 5% não gostaram do excesso de gordura no molho.

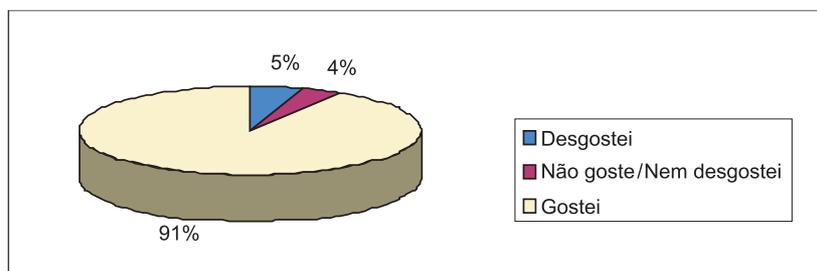
Quanto à intenção de compra, 64% dos consumidores comprariam este produto, 33% talvez comprasse e 3% não compraria (Fig. 8).



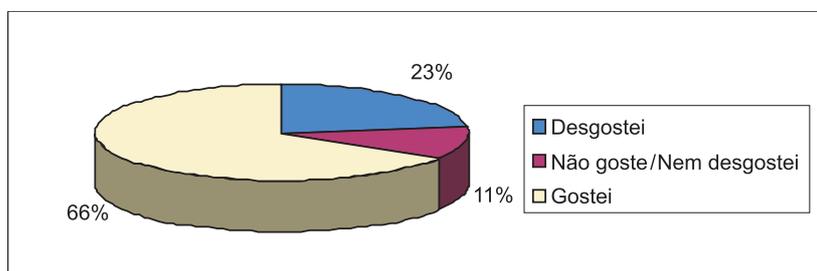
**Fig. 2.** Aceitabilidade da aparência da carne de rã desfiada mantida em molho de tomate



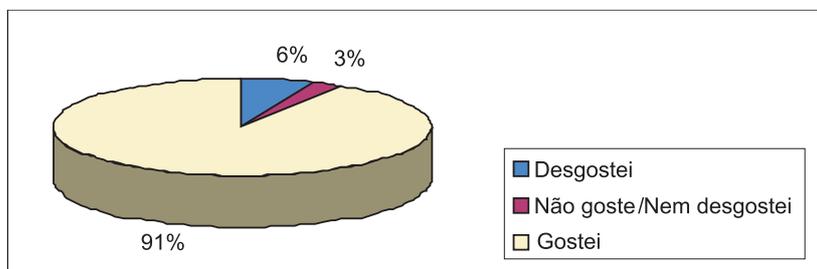
**Fig. 3.** Aceitabilidade da cor do molho da carne de rã desfiada mantida em molho de tomate



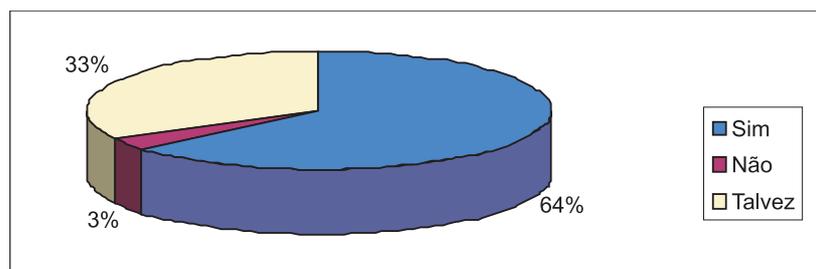
**Fig. 4.** Aceitabilidade do aroma do molho da carne de rã desfiada mantida em molho de tomate



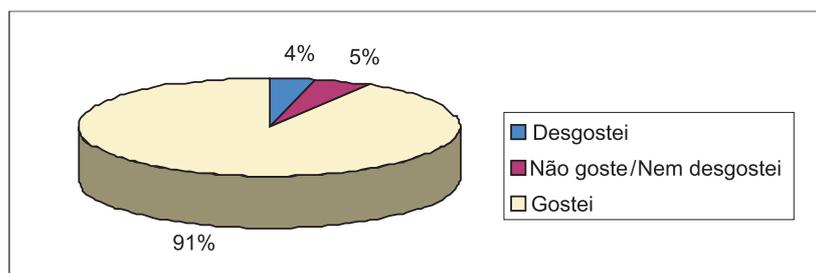
**Fig. 5.** Aceitabilidade da consistência do molho da carne de rã desfiada mantida em molho de tomate



**Fig. 6.** Aceitabilidade da textura da carne de rã desfiada mantida em molho de tomate



**Fig. 8.** Intenção de compra da carne de rã desfiada mantida em molho de tomate



**Fig. 7.** Aceitabilidade do sabor da carne de rã desfiada mantida em molho de tomate

A partir destes resultados, será realizado o processamento da carne de rã em conserva para o estudo da vida-de-prateleira do produto.

## Agradecimentos

Ao RHAEC/CNPq, pela bolsa de iniciação científica concedida e ao PRODETAB pelo apoio financeiro.

## Referências Bibliográficas

CONCEIÇÃO, C. **Utilização de carne de dorso de rã (*Rana catesbeiana*, Shaw 1802) no desenvolvimento de um produto alimentício.** 2000. 58 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica.

MARTINS, R. M. T. **Avaliação da qualidade sensorial/instrumental do patê de carne de rã.** 2003. 37 f. Monografia (Curso de Controle e Garantia de Qualidade de Alimentos) - Faculdade de Farmácia, Universidade Federal do Rio de Janeiro.

## Comunicado Técnico, 109

Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:  
**Embrapa Agroindústria de Alimentos**  
**Endereço:** Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba  
23020-470 - Rio de Janeiro - RJ  
**Fone:** (0XX21) 2410-9500  
**Fax:** (0XX21) 2410-1090 / 2410-9513  
**Home Page:** <http://www.ctaa.embrapa.br>  
**E-mail:** [sac@ctaa.embrapa.br](mailto:sac@ctaa.embrapa.br)

**1ª edição**  
1ª impressão (2006): tiragem (50 exemplares)

## Comitê de publicações

**Presidente:** *Virgínia Martins da Matta*  
**Membros:** *Marcos José de Oliveira Fonseca, Marília Penteadó Stephan, Márcia Nitschke, Ronoel Luiz de O. Godoy e André Luis do Nascimento Gomes*  
**Secretárias:** *Renata Maria Avilla Paldês e Célia Gonçalves Fernandes*

## Expediente

**Supervisor editorial:** *André Luis do N. Gomes*  
**Revisão de texto:** *Comitê de Publicações*  
**Normatização bibliográfica:** *Luciana S. de Araújo*  
**Editoração eletrônica:** *André Guimarães de Souza*