**POTENCIAL DA UTILIZAÇÃO DA CARNE E OSSOS DE RÃ-TOURO COMO MATÉRIA-PRIMA NO PREPARO DE SEMICONSERVA**

Marcelo Vieira da Silva1; Thais da Silva Araujo 2; Eliane Rodrigues3; Lucas Rangel Luquez4; José Teixeira De Seixas Filho5 Silvia Conceição Reis Pereira Mello6.

E-mail: silviaqua@uol.com.br

1Mestre em Desenvolvimento Local pelo Centro Universitário Augusto Motta - UNISUAM e coordenador do Curso de Gastronomia da Universidade Estácio de Sá, Rio de Janeiro - RJ.

2Graduada em Ciências Biológicas pelo Centro Universitário Augusto Motta - UNISUAM, Rio de Janeiro -RJ.

3Doutora em Medicina Veterinária pela Universidade Federal Fluminense- UFF e Pesquisadora da Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro-PESAGRO, Niterói - RJ

4Graduado em Biomedicina pelo Centro Universitário Anhanguera e Bolsista da Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro -PESAGRO, Niterói, RJ

5Doutor em zootecnia pela Universidade Federal de Viçosa e pesquisador da Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro - FIPERJ, Rio de Janeiro, RJ.

6Doutora em Medicina Veterinária pela Universidade Federal Fluminense- UFF e Pesquisadora da Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro-PESAGRO, Niterói - RJ

A carne de rã como matéria-prima destaca-se pelas suas características nutricionais, além disso, a semiconserva por caracterizar-se como um produto pronto para consumo, atende a demanda dos consumidores que dispõem de pouco tempo para se dedicar ao preparo de alimentos. No processamento da semiconserva, o tratamento térmico e a acidificação exercem um controle eficiente para evitar o crescimento de microrganismos patogênicos aumentando o prazo de validade do produto. O objetivo do estudo foi desenvolver uma semiconserva de pescado, utilizando-se como ingrediente principal a carne de rã (*Lithobates catesbeianus*), assim como partes de menor valor comercial, como os ossos e aparas no preparo do molho de cobertura. Nos ensaios para o desenvolvimento da semiconserva, as carcaças de rã foram branqueadas e desossadas. A carne desossada das coxas foi utilizada como ingrediente principal e o dorso, assim como os ossos e as aparas foram utilizadas na elaboração do molho de cobertura. Na formulação foram adicionados ingredientes para reduzir o pH (vinagre e sumo de limão) evitando a adição de conservantes químicos. O envasamento da semiconserva foi realizado utilizando-se potes de vidro com capacidade para 100 e 50 gramas. Os vidros de maior volume foram preenchidos com 50g de carne de coxa de rã desossada e 50 mL de molho de cobertura e os de menor volume preenchidos com 25g de carne de coxa de rã desossada e 25 mL de molho. Após o envasamento, os potes foram fechados e submetidos a tratamento térmico em banho-maria por 60 minutos a 90º C e posteriormente resfriados a 7º C. Os potes foram mantidos sob-refrigeração (7º C) por 60 dias. As amostras de semiconserva serão submetidas a análises bacteriológicas: isolamento e confirmação bioquímica de *Staphylococcus* coagulase positiva, *Escherichia coli* e *Salmonella* spp. No teste de esterilidade comercial, as amostras serão incubadas em estufa com umidade interna de 66% por até 10 dias em temperaturas entre 30-37ºC. A carne de rã touro apresenta potencial para o preparo de semiconservas, e a utilização das partes de menor valor comercial agrega valor ao produto. O pH médio das amostras foi de 4,78 o que levou a classificação como baixa acidez. Análises bacteriológicas estão em andamento e novos estudos serão realizados visando a caracterização nutricional e sensorial da semiconserva, assim como o emprego da apertização para viabilizar o armazenamento do produto em temperatura ambiente.

.

Palavras- chave: tecnologia do pescado, acidez, controle microbiológico.