

ABATE DE RÃ

Mariana Sintoni NABI¹, Maythe Elzia ATTIE¹, André FLEURY¹,
Raimundo Nonato RABELO²

¹ Aluno do Curso de Medicina Veterinária da UNIFEQB, São João da Boa Vista, SP.

² Professor MSc do Curso de Medicina Veterinária da UNIFEQB, São João da Boa Vista, SP.

RESUMO: A carne é essencial na alimentação humana por possuir proteínas de alto valor biológico. Para tanto, torna-se necessário que a sua obtenção seja realizada de forma higiênica, proveniente de animais saudáveis e sob inspeção veterinária. Por isso, as etapas tecnológicas do abate de rãs devem ser bem realizadas, a fim de proporcionar ao produtor, um melhor rendimento do produto, e ao consumidor, um alimento seguro.

PALAVRAS-CHAVES: abate, rã, *Rana catesbeiana*.

INTRODUÇÃO

Pode-se afirmar que, atualmente, a rã-touro é a melhor rã para a criação intensiva na ricultura seja para produção comercial ou industrial, por se adaptar perfeitamente ao cativeiro, por sua reprodução e resistência, e por sua elevada fecundidade prolificidade, além de grande produtividade (VIEIRA, 1985). A produção de rãs em cativeiro é uma atividade relativamente nova e sua cadeia produtiva compreende: a criação de rãs (ranários), a indústria de abate, o processamento e a comercialização de seus produtos (LIMA & AGOSTINHO, 1992).

Esse trabalho tem como objetivo mostrar as diversas fases tecnológicas do abate de rãs, que poderá ser um grande marco no agronegócio brasileiro.

ABATEDOURO

Constituído essencialmente pelas áreas de: recepção (área suja); evisceração (área limpa), embalagem, congelamento, estocagem e expedição. Quando elabora

outros produtos além da carne "in natura", possui também uma sala de processamento. Pela legislação brasileira, a rã é conceituada como "pescado" e além de abatedouros exclusivos para rãs, existem plantas em operação para o abate e processamento de peixes, caracterizando-se como verdadeiros entrepostos de pescados (LIMA & AGOSTINHO, 1992).

OPERAÇÕES DO ABATE

As rotinas operacionais em um abatedouro após o recebimento e pré-seleção dos animais ocorrem da seguinte forma: após um período de no mínimo 24 horas de jejum e dieta hídrica (para o esvaziamento intestinal e recuperação do estresse de transporte), o animal segue para a linha de abate. Na área suja, é insensibilizado e sofre a sangria. Na área limpa, procede-se à retirada da pele, a evisceração e limpeza final da carcaça (LIMA & AGOSTINHO, 1992)

De acordo com VIEIRA (1985) o abate obedece a uma série de operações. Na

recepção, colocar as rãs a serem abatidas, em um tanque com uma forte e rápida circulação de água bem limpa, mantendo-as por 24 horas sem alimentação, para que esvaziem seus intestinos. A insensibilização deve ser obtida através de eletroanestesia ou choque térmico. Para sangria, utiliza-se uma lanceta que é inserida logo abaixo do pescoço em direção ao coração. O processo perdura por poucos segundos; logo após efetua-se a degola, que consiste em seccionar músculos do pescoço, deixando o esôfago e a coluna vertebral intactos (LONGO, 2003). Na esfola, é realizada a área limpa, na sala de evisceração, com o operador tracionando a pele a partir dos membros anteriores, puxando para baixo como se estivesse tirando um macacão (GUINART, 1999). A evisceração, é necessária e indispensável para conservabilidade e aparência mais agradável da carcaça. Deve ser realizada com cuidado, para evitar perfurações de vísceras, principalmente intestinos, que contaminariam a carcaça, tornando-a imprópria para o consumo (VIEIRA, 1985). Quando terminam todas as operações de abate a carcaça já está quase à temperatura ambiente. Por isso, deve-se resfriá-las, novamente, colocando-as em água clorada a 20ppm e gelo por 3 a 4 minutos, baixando a temperatura de 1 a 2°C. Após são embaladas, pesadas e congeladas em freezer à temperatura de -18°C (VIEIRA, 1985).

EMBALAGENS

Para o mercado interno as rãs são, em geral, embaladas inteiras ou em cortes especiais, em sacos plásticos. Outros tipos de embalagem são: os pratos e bandejas de plástico ou isopor isoladas por

plásticos resistentes, fechadas hermeticamente, para proteger o produto contra contaminação. Pode-se, ainda, acondicioná-las em caixa de papelão especial, mas sempre com um óculo transparente, para que o comprador possa verificar o produto que está adquirindo (VIEIRA, 1985).

MERCADO E FORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO

O principal produto da atividade é a carne, que é comercializada in natura, congelada ou processada, cujo excelente sabor e qualidades nutricionais, tem propiciado crescimento considerável do seu consumo, não obstante às restrições de preço. A coxa é o corte de maior aceitação, embora no Brasil esta preferência não seja tão acentuada como no mercado internacional, onde praticamente não se consome o restante da carcaça (LIMA & AGOSTINHO, 1992).

CONCLUSÃO

A criação pode ser realizada artesanalmente em pequenas propriedades ou industrialmente, sendo portanto, um perfeito agronegócio para pequenas propriedades rurais. Os subprodutos do abate como couro e vísceras, possuem alto valor comercial, principalmente no exterior. A carne de rã é um alimento saudável, podendo ser utilizados por pessoas de todas as faixas etárias, em todas as dietas, além de ser utilizadas por pessoas alérgicas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GUINART, T.C. **Pontos críticos no abate de rã touro gigante (*Rana catesbeiana*, Shaw, 1802) no Estado de São Paulo**. Dissertação de Mestrado. Pirassununga, SP: USP, 1999. 84 p.

LIMA, S. L.; AGOSTINHO, C. A. A tecnologia de criação de rãs. Viçosa, MG: **Imprensa Universitária/UFV**, 1992. 32p.

LONGO, A.D. **Manual de Ranicultura: uma nova opção da pecuária**. São Paulo: Ícone, 1986. 171 p.

RODRIGUES, R. L.; LEITE, M. O.; FRANCO, R. M.; OLIVEIRA, L. A. T. Avaliação bacteriológica de carne de rã (*Leptodactylus sp*) congelada, comercializada em Niterói, RJ. **Revista Higiene Alimentar**, v. 8, n. 31, p. 19-24, jun., 1994.

VIEIRA, M.I. **Rãs: criação prática e intensiva**. 4ª ed. São Paulo: Nobel, 1985. 230 p.