



Universidade Federal  
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



## Avaliação físico-química de lasanha de carne de rã-touro (*Rana catesbeiana*) em duas formulações

David Araújo Monteiro da FRANCA, Ana Kellis de Sousa Augustinho, Mônica Ranchelle Ferreira da Silva, Flávia da Silva Nascimento, Maria José de Figueiredo

David Araújo Monteiro da Franca

Estudante do Bacharelado em Agroindústria da Universidade Federal da Paraíba – UFPB, Campus III, Bananeiras-PB. E-mail: [davidamfranca@bol.com.br](mailto:davidamfranca@bol.com.br)

O consumo de rã, apesar de ainda ser restrito, vem ganhando adeptos a cada dia. Considerada como exótica, sua carne possui sabor requintado e textura agradável, além de representar uma fonte de proteína de alto valor biológico. Lasanha é um prato feito com camadas alternadas de massa, queijo, carnes e algum tipo de molho, existindo diversos sabores comercializados em restaurantes e supermercados na forma industrializada. O sabor da lasanha, e até mesmo o seu título, é definido de acordo com o tipo de carne utilizada na formulação. O objetivo deste trabalho foi analisar a físico-química de lasanhas elaboradas com carne de rã em duas formulações. Levando-se em consideração o conceito funcional da carne de rã, procurou-se elaborar formulações de lasanhas com teores reduzidos de colesterol. Além da carne de rã, utilizou-se também, em menor proporção, carne de atum ralada numa formulação e presunto de peru fatiado na outra, sendo, em ambas, adicionados queijo mussarela, molho de tomate e massa semi-pronta industrializada indicada para uso exclusivo em forno microondas. Os pratos foram montados em travessas individuais e submetidos à ação do forno conforme tempo sugerido na embalagem da massa. Cada formulação teve recolhidas amostras intituladas “lasanha 1” e “lasanha 2” que apresentaram, nas análises procedidas, proximidade nutricional entre si, inclusive quanto ao valor energético. As médias dos resultados das repetições foram apreciadas e também comparadas com resultados de análises de hambúrguer feito com carne de rã-touro, considerando este um produto similar a base de pescado refrigerado ou congelado. Os teores de umidade verificados nas lasanhas foram menores que no hambúrguer provavelmente pelo fato das lasanhas não se tratarem de produtos formulados com carne na totalidade ou quase totalidade. A lasanha possui massa seca, o que justifica também o índice elevado de carboidratos comparando-se com o hambúrguer. Os teores de lipídios encontrados são bastante justificados e até considerados baixos, tratando-se de lasanhas. Assim, os produtos analisados se mostraram bastantes viáveis quanto às questões nutricionais e funcionais, possuindo bons índices de proteínas e energia, com baixos teores de gordura.

**Palavras-chave:** rã, lasanha, pescado, alimento.

