

▶GERAL

Faz bem engolir rã?

O Presente

[✉ \(mailto:?Subject=Faz bem engolir rã?&body=http://www.opresente.com.br/geral/2017/03/faz-bem-engolir-ra/2335183/\)](mailto:?Subject=Faz bem engolir rã?&body=http://www.opresente.com.br/geral/2017/03/faz-bem-engolir-ra/2335183/)

Compartilhar 219

Tweetar  0

03/03/2017 às 09:00 - Atualizado em 03/03/2017 às 10:14

Mirely Weirich/OP



Desagradável para alguns, mas extremamente saborosa para outros, a carne de rã está na boca do povo, ainda que de forma tímida. Produção caminha para conquistar espaço na terra do produtor e o paladar do consumidor no Oeste paranaense

Ao catupiry, à milanesa, estrogonofe, em forma de bolinho, assada ou ensopada. As possibilidades são inúmeras quando o assunto é a carne de rã. Isso mesmo: engolir sapo, ou melhor, rã, está na boca do povo, ainda que de forma tímida.

Apesar de o consumidor ainda não ser adepto ao alimento como às outras proteínas animais, o número de ranicultores na região Oeste do Paraná tem acanhadamente aumentado e, apesar de atuarem de forma amadora e fazerem a venda da carne para vizinhos e conhecidos de porta em porta, o aparecimento da carne de rã em produtos com valor agregado em supermercados da região apresentam uma luz no fim do túnel para ranicultores, pesquisadores e apreciadores da iguaria. "Fizemos um estudo de mercado aqui em 2012 e verificamos que ainda existe uma grande resistência na compra, principalmente pela aparência do produto, porque a apresentação da carcaça da rã congelada se assemelha a um corpo de uma pessoa pequena e é muitas vezes malvista", explica o professor Andre Muniz Afonso, doutor em Medicina Veterinária e especialista em ranicultura, que atua na Universidade Federal do Paraná (UFPR), em Palotina.

No Brasil, apesar de existirem espécies nacionais como a rã-manteiga, só é permitida a reprodução da rã-touro-americana, que apresenta melhor desempenho zootécnico. Afonso exemplifica que enquanto a rã-manteiga demora de dois a três anos para atingir o peso de abate (250 a 300 gramas), a rã-touro alcança o peso em ciclo de seis a oito meses, menos da metade do que uma rã nativa.

Apesar de ser um animal exótico e nativo de regiões frias, como Canadá e Norte dos Estados Unidos, onde chegava a hibernar, o especialista explica que nos animais pecilotérmicos, chamados popularmente de sangue-frio - como rãs, peixes e camarões -, o organismo se adapta ao ambiente, por isso, na medida em que as rãs foram trazidas ao Brasil, houve uma animação muito grande pelo aumento do ciclo de reprodução, já que o metabolismo do animal seguiu a temperatura predominantemente tropical do país. "A região Oeste não possui muita tradição na produção de rã, porém existem relatos de muitas pessoas que têm o hábito de consumir a rã capturada na natureza e os poucos produtores que existem comercializam de maneira clandestina para conhecidos ou pessoas que sabem que naquele local existe um ranário, principalmente pela falta de um local adequado para o abate", comenta.

Pelo fato de a Universidade contar com um Laboratório de Ranicultura (LabRan) e estar à disposição para prestar assistência técnica a ranicultores, Afonso estima que na região existam cerca de 16 produtores amadores e que comercializam a carne de rã informalmente. "Os produtores, muitas vezes, não são profissionais porque a atividade não é a principal, então ele tem na ranicultura uma complementação de renda ou um hobby. Ele gosta da carne, quer criar para ver como é e fica, muitas vezes, fazendo dessa forma, consome e vende em pequena escala, e isso faz com que a atividade não se desenvolva tanto", pontua.

Propriedades

Àqueles que ainda não conhecem a iguaria, a carne de rã possui muitos benefícios nutricionais. De acordo com a nutricionista Elly Ana Pootz Borilli, as principais características são aminoácidos essenciais para o organismo, baixo teor de gordura e níveis de colesterol e alta digestibilidade. "A carne de rã destaca-se nutricionalmente por sua grande quantidade de proteínas de alto valor biológico e por seu baixo teor em gorduras. Por estas características, é indicada para dietas hipocalóricas", menciona.

Elly ressalta que o teor de gordura da carne de rã é baixa e sua composição de ácidos graxos poli-insaturados é elevada, principalmente em ácido linoléico, o ômega 6, que estão relacionados à redução do colesterol ruim (LDL), ao aumento do colesterol bom (HDL) e na proteção contra a pressão arterial alta. "Normalmente, a rã é recomendada para dietas com o objetivo de combater o colesterol, a obesidade, a hipertensão arterial e também para tratamento de distúrbios gastrointestinais, na dieta de atletas, convalescentes e crianças em fase de crescimento e alérgicas à proteína animal", menciona a nutricionista.

Afonso ressalta que entre todas as carnes, a de rã é considerada a mais hipoalergênica, ou seja, a que tem a menor capacidade de induzir a uma alergia. "Por isso para pessoas e principalmente crianças que rejeitam qualquer tipo de proteína animal, a carne de rã é a melhor opção, então o consumo acaba restrito a uma recomendação médica ou a uma característica de hábito de alguém que está acostumado a comer", expõe.

Para quem deseja incluir o "petisco" na dieta, no entanto, a conta do supermercado pode sair mais cara. O professor da UFPR diz que o quilo da rã congelada pode variar entre R\$ 50 e R\$ 85 nos supermercados, pois o preço se equipara ao valor do salmão, que é encontrado na faixa de R\$ 80 o quilo, e de cortes nobres de outras espécies. "Mas isso depende muito da oferta e da procura", diz.

Mirely Weirich/OP



Professor Andre Muniz Afonso, doutor em Medicina Veterinária e especialista em ranicultura: "Em Maripá existe uma área para a montagem de um entreposto que vai abater peixe, camarão e rã. Se esse projeto se concretizar, até 2018 o entreposto estará possivelmente montado e isso será um grande trunfo para o estímulo à atividade"

Ciclo virtuoso

Em um momento de baixa produtividade da piscicultura paranaense ocorrido entre 2009 e 2012, os entrepostos de pescado da região que legalmente podem abater rã em horários alternados passaram a utilizar dias ociosos para o abate, contudo, com a retomada no crescimento da piscicultura, esses entrepostos passaram a não aceitar a rã viva por estarem com os turnos cheios. "E isso foi um banho de água fria no produtor que estava pensando em ter a ranicultura como uma atividade realmente profissional", conta o especialista.

Hoje, de acordo com Afonso, para a atividade se profissionalizar na microrregião, o que falta é uma unidade fabril para o abate dos animais, que pode ter a solução no próximo ano. "A área de carcicultura da UFPR conseguiu uma verba para desenvolver um projeto de camarão, e a Prefeitura de Maripá se interessou em doar um terreno no município. Isso está em fase de construção e lá nós temos disponível uma área para ampliar o setor de ranicultura, mas não temos a verba", relata. "Nesse mesmo local, existe uma área para a montagem de um entreposto que vai abater peixe, camarão e rã, por meio de um projeto que foi enviado ano passado ao Ministério da Agricultura e, a princípio, existe uma verba reservada de R\$ 2,5 milhões. Se esse projeto se concretizar e essa verba chegar neste ano, até 2018 o entreposto estará possivelmente montado e isso será um grande trunfo para o estímulo a atividade", prevê.

Mesmo com o cenário positivo, o professor explica que ao fomentar a atividade dos pequenos produtores para uma escala maior, pode-se criar um problema ao fim da cadeia, sobre como o produto será processado. "O mais próximo que temos em termos de abate é em Palotina, onde há um abatedouro municipal e um produtor em escala muito pequena, mas não seria suficiente para aportar a região", avalia.

A alternativa, na visão do especialista, seria os entrepostos de peixes atender em meio turno ou em dias alternados a demanda de produção de rã. "O que existe é um ciclo vicioso: não há uma grande produção e você não consegue pressionar um abatedouro a reservar um horário para abater porque é algo eventual. Na verdade tem que se abrir espaço para abate para que a produtividade aumente para que o ciclo vicioso torne-se virtuoso e a roda possa girar", enfatiza.

Falta demanda

Apesar de Marechal Cândido Rondon não contar com a carne de rã ou produtos beneficiados disponíveis nos principais supermercados, o alimento já chegou a circular pelos freezers do município, todavia, a falta de demanda de consumidores fez com que a oferta cessasse.

Alguns dos produtos que já chegaram à região eram oriundos da única integradora de rãs do Brasil, com sede em Antônio Carlos (SC). Afonso cita o modelo adotado pela integradora como um dos melhores modelos de produção de rã, que é dona dos reprodutores (matrizes), faz a reprodução e trabalha com os girinos em um período de 15 a 20 dias. Depois, os animais são repassados a uma primeira leva de produtores, que faz o crescimento do girino até ele se transformar em uma rã pequena, o imago, até atingirem três a quatro meses de vida. Quando o animal torna-se uma rã jovem, a empresa paga o serviço da primeira leva de produtores e passa os animais para um segundo grupo, que faz a engorda da rã, que já um animal terrestre e que será engordado até atingir de 250 a 300 gramas. Em seguida, a empresa paga ao produtor pela rã engordada, abate e processa a carne e outros produtos. "Nesse modelo de integração há uma divisão muito bem feita, mas um produtor que não está em um sistema desses faz tudo. Primeiro ele reproduz, trabalha com o girino, transforma o animal em terrestre e depois abate. É mais complexo, trabalhoso, tem que trabalhar com a tecnologia e o conhecimento que um piscicultor, porque o girino se assemelha muito em termos de fisiologia de um peixe", ressalta o especialista em ranicultura.

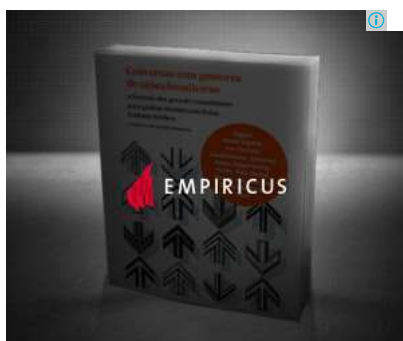
Quero ser ranicultor

Para iniciar na atividade, Afonso diz que um ranário de pequeno a médio porte pode ser montado em áreas rurais, periurbanas e até mesmo urbanas, em um terreno de aproximadamente 500 metros quadrados. O volume de água utilizado por dia para uma área urbana, entretanto, pode ser grande: em torno de 30 mil litros de água por dia. "Para uma água canalizada pode sair caro, mas para água de poço, água de mina ou aproveitamento de córrego, isso não é um problema tão grande e hoje já há tecnologia disponível para a recirculação de água visando as questões ambientais", explica.

Em termos de investimento, o produtor terá um dispêndio que varia entre R\$ 20 e R\$ 25 mil, sendo que o retorno inicia dentro de seis a oito meses, quando ele começa a ter o ciclo produzido. "Mas esse ciclo não vai ser de seis a oito meses, ele é contínuo. Na medida em que se tem o primeiro lote produzido, há no ranário todas as fases, idades diferentes convivendo no mesmo espaço, que é o fluxo de produção contínuo", salienta.

Para aquele produtor que investiu entre R\$ 20 e R\$ 25 mil, o retorno começará a chegar a um prazo de 18 a 24 meses, com uma lucratividade de R\$ 1,5 mil a R\$ 2 mil ao mês.

Afonso enfatiza que existe certo estigma de que a ranicultura gera uma grande rentabilidade ao produtor, porém, o especialista diz que a afirmação não passa de uma lenda. "É uma atividade trabalhosa e que tem um ganho semelhante ao da piscicultura, entre 30% e 35%, o que eu considero uma rentabilidade boa", comenta.



► SHOPPING



Camisa Ciclismo Oggi Veloce Tamanho M

A PARTIR DE

Por: R\$ 89,00 ou até 12x de R\$ 7,42 sem juros - PayPal

Ouro Bikes

(/util/click/32186/?link=http%3a%2f%2fwww.ourobikes.com.br%2fcamisas%2f917-camisa-ciclismo-oggi-veloce-tamanho-m.html)



Mobebe Oma Alumínio com marchas vintage

A PARTIR DE

Por: R\$ 1.990,00 ou até 12x de R\$ 165,83 sem juros - PayPal

Ouro Bikes

(/util/click/32183/?link=http%3a%2f%2fwww.ourobikes.com.br%2fconforto-e-passeio%2f825-bicicleta-retro-mobebe-oma-aluminio-com-marchas-vintage-1000000156454.html%3fsearch_query%3dmobebe%26results%3d3)



Vitus aro 29 Shimano Slx Rock Shox

A PARTIR DE

Por R\$ 5.990,00 ou até 12x de R\$ 499,17 sem juros - PayPal

Ouro Bikes

(/util/click/32184/?link=http%3a%2f%2fwww.ourobikes.com.br%2fmtb-aro-29%2f824-bicicleta-caloi-vitus-aro-29-shimano-slx-rock-shox.html)



Shimano Alivio 27v Hidráulico Rock Shox T.19

A PARTIR DE

Por: R\$ 4.599,00 ou até 12x de R\$ 383,25 sem juros - PayPal

Ouro Bikes

(/util/click/32185/?link=http%3a%2f%2fwww.ourobikes.com.br%2fmtb-aro-29%2f918-bicicleta-29-oggi-72-shimano-alivio-27v-hidraulico-rock-shox-t19-7898946784701.html)

