

Rã

A carne branca, rica em proteína e cálcio, é o principal produto gerado pela atividade, que apresenta rentabilidade atraente para todos os elos da cadeia

Texto João Mathias * Consultor Andre Muniz Afonso*



Após um período de crise, sobretudo entre 2002 e 2008, quando dificuldades no manejo resultaram em alta taxa de mortalidade da criação, levando produtores a abandonar a atividade e abatedouros a fechar as portas, a ranicultura brasileira vem apresentando sinais de retomada nos últimos três anos. O empenho de pesquisadores e o empreendedorismo de criadores estão transformando a prática, com o avanço de estudos em melhorias e a introdução de técnicas mais adequadas para lidar com as rãs em cativeiro.

A cadeia de produção também está voltando a se organizar. Par-

cerias entre institutos de pesquisa e ensino e entidades do setor estão sendo seladas com o objetivo de fomentar a ranicultura no país. Um exemplo é o projeto Construção de uma Rede de Interação e Aprendizagem para a Transferência de Tecnologia na Cadeia Ranicola, realizado pela Embrapa Agroindústria de Alimentos junto com a UFPR (Universidade Federal do Paraná), escritórios de assistência técnica e extensão rural, entre outros núcleos interessados na difusão da atividade.

Um resultado relevante das inovações nos sistemas de criação, como o alagado e o cocho vibratório, foi a adaptação das rãs

a comer somente ração pelotizada para peixe, descartando a necessidade da alimentação de insetos vivos, o que dificultava assegurar a nutrição e a sanidade dos animais. Ao mesmo tempo, o desmembramento da cadeia de produção tem oferecido oportunidades mais vantajosas para pequenos produtores que não têm capital para o alto investimento na implantação de um ranário completo.

Grandes produtores terceirizam a etapa da engorda distribuindo imagos (rãs jovens) para pequenos criadores. Grandes abatedouros, por sua vez, contratam diferentes pequenos fornecedo-



Se o alto investimento na implantação de um ranário completo pode ser uma barreira para iniciar a atividade, há opções mais baratas para quem quer entrar no ramo"

res para cada etapa da criação, assegurando a compra do produto final. Enquanto alguns criadores se atêm ao setor de girinagem, responsável pela fase de três meses em que os girinos tornam-se imagos, outros se encarregam durante três ou quatro meses da engorda dos exemplares adultos até um peso entre 200 e 250 gramas.

Com sabor semelhante à carne de frango e leve como a de peixe, a carne de rã ainda possui menos gordura. Detentora de grande quantidade de proteína, branca, rica em cálcio e de alta digestibilidade, ela é considerada saudável e

produtores afirmam que o preconceito, quanto ao aspecto do animal, tem peso cada vez menor na evolução crescente da demanda.

Calcula-se que a rentabilidade na produção da carne de rã varia de 30% a 35%. Frigoríficos abatedouros pagam de R\$ 7,50 a R\$ 8,50 pelo quilo vivo aos fornecedores, que registram custos de cerca de R\$ 5 para criar cada unidade. No varejo, o preço do quilo da carne considerada exótica atinge cerca de R\$ 40. Da rã ainda é possível obter queratina e colágeno, subprodutos aproveitados na fabricação de cosméticos, alimentos e medicamentos. ❏

***Andre Muniz Afonso** é médico-veterinário e professor do curso superior de tecnologia em aquicultura, do Departamento de Processamento do Pescado e Ranicultura, no campus Palotina da UFPR (Universidade Federal do Paraná), R. Pioneiro, 2153, Palotina (PR), CEP 85950-000, tel. (44) 3211-8590, andremuniz@ufpr.br

ONDE ADQUIRIR: nos principais centros de ensino e pesquisa do país

MAIS INFORMAÇÕES: Cláudia Maris Ferreira, pesquisadora científica do Instituto de Pesca de São Paulo – APTA – SAA, Av. Francisco Matarazzo, 455, 05001-900, São Paulo (SP), tel. (11) 3871-7525, cmferreira@sp.gov.br; e em centros de excelência em pesquisa e desenvolvimento, como nos ranários experimentais da UFV (Universidade Federal de Viçosa) e UFU (Universidade Federal de Uberlândia), em Minas Gerais; Estação de Pesquisa de Guaratiba da Fiperj (Fundação Instituto de Pesca do Estado do Rio de Janeiro), Coordenação Regional de Produção de Pequenos Animais da Emater (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural) e Faculdade de Veterinária da UFF (Universidade Federal Fluminense), no Rio de Janeiro; campi de Jaboticabal e Botucatu da Unesp (Universidade Estadual Paulista), em São Paulo; laboratório do campus de Palotina da UFPR, no Paraná; Furg (Universidade Federal do Rio Grande), no Rio Grande do Sul; e UFPB (Universidade Federal do Paraíba), na Paraíba

RAIO X

Criação mínima: de 5 mil a 7 mil rãs vivas por mês
Custo: de R\$ 60 mil a R\$ 80 mil, além de um terreno de 0,1 hectare e 50.000 litros de água disponível por dia
Retorno: lucro bruto de R\$ 9.600 e líquido de R\$ 2.880
Reprodução: uma desova pode gerar 20 mil ovos ou mais

MÃOS À OBRA

>>> **INÍCIO** Recorra a um técnico experiente para realizar um estudo sobre viabilidade e os processos de legalização e de instalação do ranário. Ele também pode auxiliar na aquisição do primeiro lote de animais e providenciar a análise física, química e microbiológica da água local. Introduzida aqui em 1935, a rã-touro (*Lithobates catesbeianus*), originária dos Estados Unidos e Canadá, é a única espécie comercializada pelos ranários brasileiros.

>>> **AMBIENTE** Deve ser dotado de temperatura quente e com pouca oscilação, de boa disponibilidade de luz e de água de qualidade, de preferência de mina ou poço nas proximidades. Ranários em regiões onde predomina o calor precisam ser arejados e, em locais frios, de instalações fechadas. Estufas agrícolas ganharam espaço a partir dos anos

1990, mas o uso de áreas ociosas na propriedade reduz o custo inicial. Para baratear a criação, há produtores que optam por piscinas de lona em lugar de tanques de alvenaria para manejar as rãs. Quem usa afirma que também são mais fáceis de limpar.

>>> **ESTRUTURA** O ranário é composto por vários setores, que representam cada fase de vida das rãs. No de reprodução, machos e fêmeas ficam em baias diferentes e juntam-se só na área de acasalamento; no de embrionagem e larvicultura, são desenvolvidos os girinos; no de engorda os imagos permanecem até atingir o peso de abate; e, no de apoio, podem ser instalados tanto o escritório quanto outros ambientes, como local para armazenar a ração ou equipamentos e utensílios.

>>> **ALIMENTAÇÃO** Como são carnívoro-

ras e caçadoras, as rãs gostam de comer o que parece estar vivo. Contudo, após muito treino, rãs jovens (imagos) e adultas, inclusive os girinos, se acostumaram a comer ração balanceada para peixes. Peletizada ou extrusada, pode ser adquirida em lojas de produtos agropecuários.

>>> **REPRODUÇÃO** Nos Estados do Sul e Sudeste, uma fêmea desova, em geral, duas vezes ao ano durante os meses da primavera e do verão. Já as temperaturas elevadas no Norte, Nordeste e parte do Centro-Oeste permitem que, na região, ocorra reprodução o ano todo. Apesar de poder gerar 20 mil ovos ou mais por vez, uma desova é considerada boa quando conta com, pelo menos, 10 mil larvas capazes de sobreviver aos primeiros dias de vida e continuar a se desenvolver.

CHOCADAIRES AUTOMÁTICAS

FABRICAMOS CHOCADAIRES E ACESSÓRIOS P/ EMA, AVESTRUZ, ARARA, PAPAGAIO, GALINHA, CODORNA, FAISÃO, PAVÃO...



AGORA C/ GARANTIA
ATÉ A COPA DE 2014

MAIS DE 25 ANOS
PRODUZINDO QUALIDADE



Premium Ecológica Ltda

3476 1052
(31) 3476 1343

www.premiumecologica.com.br
AV. HENFIL, 365 - BAIRRO SERRANO
30882-710 BELO HORIZONTE MG BR