

RESUMO

Avaliou-se, através de análises físico-químicas; microbiológicas e sensorial, a qualidade da carne de rã fresca. As análises foram realizadas no primeiro, sétimo, décimo, décimo terceiro e décimo quinto dia de estocagem (temperatura $0 \pm 1^\circ\text{C}$). Para tal, foram utilizadas as determinações de pH, BVT (bases voláteis totais), VEL (volume de extraio liberado), contagem de bactérias heterotróficas aeróbias psicotróficas, em meio com e sem TTC (cloreto de 2,3,5 trifeniltetrazolio), pesquisa de *Pseudomonas* e enumeração de coliformes fecais, além da observação do aspecto, cor, textura, limosidade, odor e sabor. Os resultados do pH mostraram que houve aumento significativo do 1º ao 13º dia, passando de 5,8 a 6,1, para no 15º atingir à 5,9. Os teores de BVT aumentaram significativamente de 6,03 a 7,90 mg N/ 100g de carne. Os resultados do VEL mostraram um decréscimo significativo de 26,4 a 14,5 ml. A avaliação sensorial demonstrou que a carne de rã mantida sob refrigeração permanece em condições de consumo até o 10º dia de estocagem, do 13º dia em diante a maioria das amostras começaram a apresentar alterações profundas, revelando a sua deterioração, levando a rejeição. Os resultados da contagem com e sem TTC revelaram um aumento significativo sendo de respectivamente: 4,03 a 8,00 e 4,11 a 8,05, expressos em log. No isolamento de *Pseudomonas* no 1º, 7º e 15º dia o percentual de amostras contaminadas foi de: 40%, 43,3% e 30%, e a média do NMP (número mais provável) de coliformes fecais nestes mesmos dias foi de: 109,27/g, 9,47/g e 314,20 / g. Em função dos dados obtidos, concluiu-se que a carne de rã pode ser considerada de boa qualidade e viável para o consumo até o 10º dia de armazenagem á $0 \pm 1^\circ\text{C}$, justificando sua comercialização como carne fresca, desde que mantida em condições ideais de estocagem.

Palavras chave: rã, qualidade, deterioração.