

Difusão

Ranicultura se consolida com cadeia produtiva operando em rede interativa

Andre Muniz Afonso*



ANDRE MUNIZ AFONSO

Rã-touro americana; Universidade Federal do Paraná, Campus Palotina, PR, 2012

No ano de 2015, a ranicultura brasileira completará 80 anos de existência. A atividade teve início no país na década de 1930, quando o criador Tom Cyril Harrison introduziu no estado do Rio de Janeiro os **primeiros casais** de rã-touro (*Lithobates catesbeianus*) trazidos da América do Norte. A criação era desenvolvida de forma empírica e sem manejo apropriado. Os ranários possuíam estruturas mínimas cercadas com lâmpadas, para atração de insetos no período noturno, com áreas para deposição de carcaças animais, onde se coletavam larvas de moscas-varejeiras,

usadas na alimentação diurna. Em 1978, com a realização do 1º Encontro Nacional de Ranicultura (Enar) em Brasília, a comunidade científica começou a se envolver efetivamente com a criação de rãs. No entanto, somente em meados da década de 1980, a oferta de ração aos animais passou a ser praticada nos criatórios. Simultaneamente, pesquisadores da Universidade Federal de Viçosa desenvolveram ambiente próprio para a criação da mosca-doméstica, de forma padronizada, podendo, desta forma, agregar à ração algum item que gerasse movimento, uma vez que o

alimento inerte não despertava a atenção da rã. Posteriormente, foram criados os cochos vibratórios, no intuito de também promover a movimentação da ração.

Desde então, os encontros nacionais tornaram-se referência para a ranicultura brasileira – e, de certa forma, mundial –, uma vez que o Brasil foi o país que mais gerou tecnologia e, conseqüentemente, publicações a respeito do tema. Ao final da década de 1980 e no princípio da década seguinte, o país chegou a possuir dois mil ranários, sendo este momento considerado por muitos especialistas como o grande *boom* da ranicultura nacional. Algumas associações surgiram e se fortaleceram, e os entrepostos começaram suas atividades, fazendo a carne de rã sair da clandestinidade e se diferenciar daquela proveniente da caça. Cooperativas começaram a ser criadas e as exportações eram uma realidade cada vez mais frequente. Alguns estados destacaram-se no cenário nacional, tais como Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, Goiás e Distrito Federal.

Atualmente, a ranicultura passa por uma remodelação e novos grupos têm surgido com propostas inovadoras para a cadeia produtiva. Um deles situa-se no Vale do Rio Paraíba do Sul, região que já abrigou diversos ranários no passado e conta com uma unidade de pesquisa em ranicultura do Instituto de Pesca, em Pindamonhangaba, SP. Com sede em São José dos Campos, possui outras unidades produtivas em cidades próximas, como Nazaré Paulista e Guaratinguetá. O siste-

ma adotado por esse grupo é baseado na utilização de piscinas de lona, denominada Rana Piscina, que diminui os custos e o tempo de implantação, além de facilitar o manejo diário.

Outra proposta inovadora está surgindo no Sul do país, no município de Antônio Carlos, pertencente à região da Grande Florianópolis, SC. Em 2010, a empresa Ranac iniciou o processamento de rãs em seu entreposto, sob inspeção federal, em um modelo de integração semelhante ao que se vê na cadeia avícola, por exemplo. A empresa fornece girinos a seus integrados, repassa as imagens a outros integrados que realizam a engorda e garantem a compra total das rãs ao término do processo. A regularidade na produção e no processamento foi atingida no início de 2012 e já existem diversos produtores rurais interessados em fazer parte do sistema. Os eventos técnico-científicos são muito importantes para o desenvolvimento do setor. Sendo assim, em 2013 será realizado o 13º Enar no Rio de Janeiro, e, em 2015, o 14º Enar na Paraíba.

PRODUÇÃO MUNDIAL

Dados sobre a produção mundial de rãs são escassos, até mesmo porque vários países que figuram entre os maiores criadores mundiais não produzem o animal com regularidade e suas exportações dependem do extrativismo. Tal fato tem preocupado a comunidade científica, em razão do alto risco de depleção das populações naturais de anfíbios, bem como pela transmissão de doenças.

Os anfíbios são considerados monitores ambientais e, juntamente com outras classes animais, têm sido muito investigados por decorrência dos fenômenos ligados às mudanças climáticas. Além disso, alguns vírus (iridovírus) e fungos (quitrídeos) se agregam a estes fenômenos como causadores do desaparecimento de anfíbios em diversos *habitats* mundo afora.

Dessa forma, países como Brasil, México, Chile, Equador, Cuba, Argentina e Uruguai se destacam por desenvolverem

FIGURA 1 | EXEMPLO DE EMBALAGEM DE CARNE DE RÃ CONGELADA ENCONTRADA NOS MERCADOS BRASILEIROS; 2005



a criação em ciclos fechados do tipo intensiva. Em contrapartida, os principais produtores mundiais, como Taiwan, Indonésia, Tailândia e China, usam sistemas em que o animal é solto em áreas próximas aos criatórios, geralmente representadas por arrozais. Neles, as rãs têm seu ciclo de desenvolvimento realizado parcialmente em ambientes de cativeiro, denominados semi-intensivos.

MERCADO

O principal produto da rã é a sua carne, considerada leve e saborosa (no que tange ao paladar), e completa (do ponto de vista nutricional), uma vez que possui todos os aminoácidos essenciais ao ser humano. Além de tudo, tem o menor potencial alergênico entre as carnes, é magra e possui elevada digestibilidade. Ao abate, o rendimento da carcaça pode chegar a 55% do peso do animal, sendo que somente as pernas correspondem a 30%.

Os principais países consumidores de carne de rã são os Estados Unidos (normalmente, representados pela comunidade

de oriental lá presente, que, por questões culturais, prefere importar rãs vivas para abatê-las próximo ao momento do consumo), a China (que possui produção própria, além de exportar) e a França. No Brasil, a carne de rã pode ser encontrada no varejo, ou resfriada e/ou congelada, sendo mais comum nas versões resfriada e congelada (Figura 1). No mercado internacional, a carcaça inteira não é bem-aceita e somente as pernas têm valor comercial.

Recentemente, foram feitos estudos de mercado com o objetivo de avaliar a percepção do consumidor em relação à carne de rã no varejo (Weichert et al., 2007; Castaman et al., 2011; Tomaz et al., 2011). Em todos eles, a aparência do produto ofertado foi citada como fator de desestímulo ao consumo, sendo, portanto, um evidente entrave ao desenvolvimento de toda a cadeia produtiva. Por essa razão, alguns centros de pesquisa têm procurado criar produtos de valor agregado, tais como a carne de rã desfiada em conserva, a salsicha de rã e o patê de carne de rã, desenvolvidos pela Embrapa Agroindústria

de Alimentos, RJ (Figura 2). Estes últimos possuem baixo rendimento em carne, por conter maior proporção de partes não comestíveis, como os ossos.

Outro aspecto importante levantado pelas pesquisas de mercado refere-se à associação que o consumidor (em especial, a mulher) faz da rã com seus parentes próximos – o sapo e a perereca, por exemplo –, além de muitos não conhecerem a sua origem, achando, inclusive, que o produto exposto da gôndola do mercado pode ser proveniente da caça. Tais fatos geram preconceito, determinando baixa rotatividade dos produtos da rã colocados à venda.

PRODUÇÃO

Um ranário comum possui setores que representam todas as fases de vida da rã, a saber: (I) Setor de reprodução, com baias específicas para machos e fêmeas, e área de acasalamento, geralmente representada por uma baia ou pequeno galpão, com piscinas onde ocorre o acasalamento; (II) Setor de Embrionagem e Larvicultura, composto por tanques de diversos tipos de material, onde se promovem o crescimento e a engorda dos girinos; (III) Setor de Engorda, que pode ser dividido em engorda inicial ou recria, onde são cultivadas as rãs jovens, e engorda final ou terminação, em que os animais acima de 50 g crescem e engordam até atingirem o peso de abate; e

(IV) Setor de Apoio, que pode conter escritório, local de armazenagem de ração, sala de equipamentos e utensílios, entre outros.


O principal insumo utilizado na ranicultura é a ração, que, juntamente com pagamento da mão de obra, gastos com impostos, energia, manutenção de equipamentos e produtos de limpeza geral, pode atingir até 70% do rendimento bruto. Entretanto, utiliza-se ração de peixes tanto para o crescimento e engorda dos girinos, como das rãs, uma vez que os estudos em nutrição realizados até o momento não permitem que se estabeleça uma tabela de exigências nutricionais para todas as fases do cultivo.

Dessa forma, em geral, chega-se a um custo médio de produção de R\$ 5,00 para cada quilograma de rã viva produzida, o que determina um preço final elevado, muitas vezes apontado também como fator de desestímulo à compra por parte do consumidor. Se tomarmos como exemplo um entreposto de pescado que paga R\$ 7,50 por quilograma de rã viva ao produtor, devido ao rendimento de carcaça médio de 50%, chega-se a um valor de R\$ 15,00 para o quilograma da rã eviscerada, limpa e pronta para o processo de congelamento. Ainda deve-se agregar a este montante o custo do quilograma abatido, que envolve o custo operacional para que esta rã seja abatida dentro dos parâmetros estipulados pela legislação vigente, que normalmente atinge R\$ 3,00. Portanto temos um valor acumulado de R\$ 18,00, sendo que ainda devem ser somados a este os valores relativos às operações de logística e venda, os quais certamente farão o produto chegar aos principais pontos de venda acima de R\$ 20,00/kg.

A estratégia de venda dos entrepostos nacionais ainda baseia-se na venda da carne de rã para grandes supermercados, açougues e peixarias, que aplicam uma enorme margem de lucro no produto. Assim, o produto pode ser encontrado nos grandes centros urbanos por valores que vão de R\$ 40,00 a 75,00/kg.

MOMENTO POSITIVO

A ranicultura vive um momento muito positivo, consolidado pela aprovação de um macroprojeto liderado pela Embrapa, que visa estabelecer uma rede interativa entre os membros da cadeia produtiva. Através dessa rede serão realizados repasses de tecnologia, treinamentos e capacitações em diversos estados, e haverá constante difusão de informações, permitindo uma maior integração entre os elos que compõem a ranicultura brasileira.

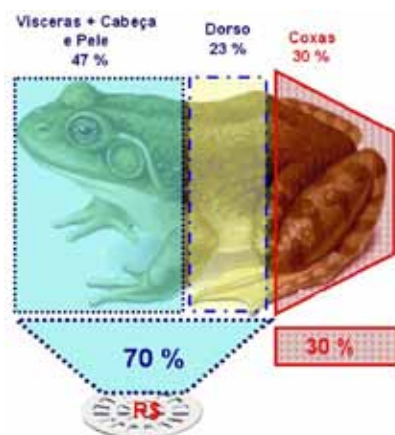
Espera-se que, com todas as iniciativas apresentadas, a criação de rãs no Brasil possa se desenvolver de forma sólida, em consonância com a legislação vigente e com as normas e os padrões que o mercado consumidor exige, transformando-se em atividade socioeconômica e ambientalmente responsável. 

* **Andre Muniz Afonso** é professor da Universidade Federal do Paraná (Campus Palotina) (andremunizafonso@gmail.com).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CASTAMAN, R. A.; TOMAZ, T. F.; SCHNEIDER, T. L. et al. Avaliação mercadológica e aceitabilidade do consumidor à carne de rã no município de Palotina: comportamento no varejo, bares e restaurantes. Encontro de Iniciação Científica, 19, e Encontro de Iniciação Tecnológica, 4, 2011, Curitiba. Livro de Resumos... Curitiba: UFPR, 2011. p. 409.
- TEIXEIRA, R. D. Os desafios da ranicultura brasileira. In: Workshop: Pesquisa e Organização Tecnológica da ranicultura, 1, 2005, São Paulo. Anais... São Paulo: CNPq, 2005. p. 15-17.
- TEIXEIRA, R. D.; MELLO, S. C. R. P.; SANTOS, C. A. M. L. The world Market for frog legs. Globefish Research Programme, Rome, v. 68, jun., 2001.
- TOMAZ, T. F.; CASTAMAN, R. A.; SCHNEIDER, T. L. et al. Avaliação mercadológica e aceitabilidade do consumidor à carne de rã no município de Palotina. Encontro de Iniciação Científica, 19, e Encontro de Iniciação Tecnológica, 4, 2011, Curitiba. Livro de Resumos... Curitiba: UFPR, 2011. p. 409.
- WEICHERT, M. A.; MELLO, S. R. P.; ESPINDOLA, L. M. O consumo de tilápias e rãs nas cidades do Rio de Janeiro e Niterói. Revista Panorama da Aquicultura, Rio de Janeiro, v. 17, nº 102, p. 37-41, jul./ago. 2007.

FIGURA 2 | ILUSTRAÇÃO REPRESENTANDO A QUANTIDADE APROVEITADA DA CARNE DE RÃ E AS PERDAS DO ANIMAL VIVO; 2005



Fonte: R. D. Teixeira.