

Medicina Veterinária

ANÁLISE DAS CARACTERÍSTICAS INTERNAS DE QUALIDADE DE OVOS DE DIFERENTES PROCEDÊNCIAS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO NO MUNICÍPIO DE LAVRAS - MG

Laine de Paula Felis - 9º período de Medicina Veterinária, UFLA, bolsista PIBIC/CNPq

Vinicius de Carvalho Pereira - 10º período de Zootecnia, UFLA, bolsista PIBITI/UFLA

Mariana Aparecida Maciel de Carvalho - Pós-graduanda do Departamento de Medicina Veterinária, UFLA

Alexandre Vinhas de Sousa - Pós-graduando do Departamento de Zootecnia, UFLA

Sarah Conceição Andrade - Coordenadora, Pós-graduanda do Departamento de Medicina Veterinária, UFLA

Renata Ribeiro Alvarenga - Orientadora, Docente do Departamento de Zootecnia, UFLA - renata.alvarenga@ufla.br - Orientador(a)

Resumo

A legislação brasileira atualmente permite que os ovos destinados ao consumo humano sejam armazenados em temperatura ambiente, sem necessidade de refrigeração, desde a granja até chegarem ao consumidor final. No entanto, as condições de armazenamento e a temperatura podem influenciar na qualidade dos ovos, podendo reduzir seu valor nutricional e aumentar o risco de contaminação por microrganismos presentes no ambiente. Diante dessas questões, este estudo teve como objetivo avaliar as características de qualidade interna dos ovos destinados ao consumo humano no município de Lavras, MG. Foram adquiridos 200 ovos brancos, de tamanho grande, destinados ao consumo humano. Esses ovos foram divididos em cinco tratamentos, cada um com quatro repetições. As análises realizadas avaliaram características internas indicativas da qualidade dos ovos, como o peso total e o peso dos componentes (gema, albúmen e casca), além da mensuração da largura e altura da gema e do albúmen. Também foram avaliadas a coloração da gema, utilizando o leque “yolk color fan” da DSM®, assim como a osmolaridade e o pH da gema e do albúmen. Os dados foram submetidos a testes de normalidade e homoscedasticidade de variância e independência de erros, posteriormente transformados aplicando-se Box-Cox e a avaliação entre os grupos foi feita através do teste de Tukey (IC 95%) para comparações múltiplas, exceto para cor da gema, no qual foi aplicado o teste de Kruskal-Wallis (IC 95%). Obteve-se diferenças significativas entre os tratamentos em relação ao peso do ovo ($P < 0,05$), peso do albúmen ($P < 0,05$) e cor da gema ($P < 0,05$). Conclui-se que os ovos dos cinco tratamentos analisados podem ter sido influenciados por condições ambientais, resultando em diferenças nos parâmetros avaliados. Alguns resultados não estão de acordo com as referências da literatura e a legislação sobre as características adequadas para ovos destinados ao consumo humano.

Palavras-Chave: Avicultura, Segurança alimentar, Armazenamento de ovos.

Instituição de Fomento: UFLA; CNPq

Link do pitch: https://youtu.be/Lnu3_Vvh_AY