

Zootecnia - BIC JÚNIOR

CARACTERÍSTICAS DE QUALIDADE DE OVOS DE DIFERENTES ORIGENS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO

Geovana Lima - Bolsista de iniciação científica júnior

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

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

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

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

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

Resumo

O ovo é um alimento funcional rico em proteínas, lipídeos, vitaminas e minerais, o que contribui para seu alto consumo no Brasil. Em 2023, a produção brasileira alcançou mais de 52 bilhões de ovos, com 99,56% destinados ao mercado interno e apenas 0,44% para exportação, refletindo a forte demanda local. A legislação permite o armazenamento de ovos em temperatura ambiente desde a granja até o consumidor, o que pode afetar sua qualidade. Devido a tal fato, objetivou-se com esse trabalho analisar aspectos relacionados a características associadas a qualidade dos ovos disponíveis para consumo em Lavras, MG. Foram adquiridos ovos comprados no comércio local, os quais foram divididos em cinco tratamentos com quatro repetições cada. Os mesmos foram submetidos a análises laboratoriais para mensurar parâmetros como peso total em gramas (g) e de seus componentes (gema, casca e albúmen), avaliação da coloração da gema, osmolaridade e pH da gema e albúmen. A média geral do peso dos ovos foi de 57,54 gramas (Sigma=17,98; DP= 4,24), todos foram classificados como tipo branco/grande pelo fabricante, sendo que pela legislação o peso ideal para categoria varia entre 48 a 67,99 gramas. O peso da gema apresentou valores entre 11,27g e 27,82g (Sigma=5,85; DP=2,42). Já o peso da casca e do albúmen variaram entre 3,33g e 7,34g (Sigma=0,29; DP=0,54) e 25,29g e 45,01g (Sigma=13,79; DP=3,71), respectivamente. Os valores relacionados a osmolaridade da gema e albúmen tiveram grande variância, sendo que os valores encontrados para a gema foram entre 85 e 665 mOsm (DP=80,54) e para o albúmen entre 95 e 704 mOsm (DP=63,77). E quanto ao pH da gema e do albúmen, valores mais ácidos foram encontrados para gema, com média de 5,85 (Sigma=0,28; DP=0,08) e mais básicos para o albúmen, com média de 9,13 (Sigma=0,17; DP=0,03). Em relação a coloração da gema, avaliada em leque “yolk color fan” da DSM®, o tom mais frequente foi o de número 5, em uma escala de 1-15. O tempo de armazenamento dos ovos afeta significativamente sua qualidade, resultando em uma redução da mesma, aumento do pH e diminuindo seu peso devido à perda de umidade causada pelas trocas gasosas, além de alterar a osmolaridade da gema. A temperatura é um dos principais fatores que influencia a qualidade dos ovos durante o armazenamento. A qualidade do ovo está intimamente ligada ao tempo e às condições de armazenamento, sendo necessárias melhorias na gestão desses fatores para garantir que o produto chegue à mesa do consumidor em boas condições.

Palavras-Chave: Avicultura de postura , Armazenamento , Qualidade .

Instituição de Fomento: UFLA, FAPEMIG, CNPq

Link do pitch: <https://youtu.be/lrkXsb5K7bM?feature=shared>