

QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE OVOS SUBMETIDOS A DIFERENTES CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Breno Sérgio Corona Dias¹, Maria Eliza Almeida Sena², Jéssica Fernandes Carvalhais³.

¹ Graduando em Medicina Veterinária - UNESC; ² Graduando em Medicina Veterinária – UNESC; ³ Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Professora do curso de Medicina Veterinária – UNESC / eubrenocorona@gmail.com e jessicacsa@hotmail.com

INTRODUÇÃO

O ovo é uma das principais fontes de proteína no Brasil, valorizado por seu alto valor biológico e nutrientes essenciais. No entanto, por ser perecível, sua qualidade pode diminuir rapidamente após a postura, especialmente se não for armazenado e comercializado adequadamente. A qualidade físico-química dos ovos é crucial para a indústria e o comércio, pois influencia diretamente a aceitação do produto pelos consumidores e sua durabilidade.

OBJETIVO

Investigar a influência de diferentes condições de armazenamento na qualidade físico-química dos ovos comercializados em Colatina/ES.

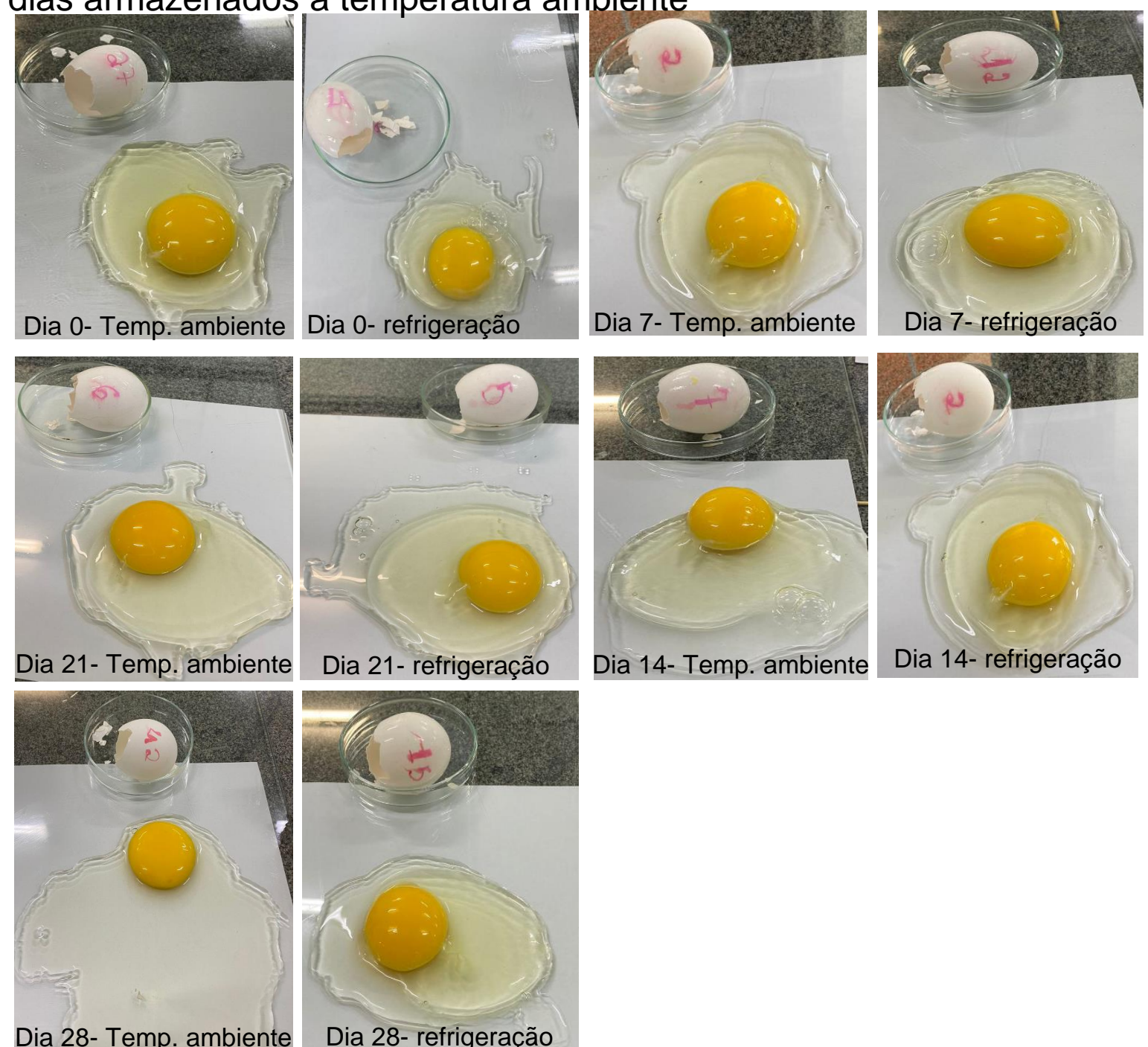
MATERIAL E MÉTODOS

Os ovos foram adquiridos no mercado local, identificados, pesados e distribuídos em bandejas, para armazenamento a temperatura ambiente ($26^{\circ}\text{C}\pm 5$) e sob refrigeração ($4^{\circ}\text{C}\pm 2$) em geladeira comercial durante 28 dias. Eles foram analisados nos dias 0,7,14,21 e 28. Foi mensurado as seguintes variantes: perda de peso dos ovos (%), pH do albúmen e da gema, porcentagem da gema e albúmen, gravidade específica, índice de gema e unidade Haugh segundo descrito por LANA,2017.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foi observada significativa perda de peso, ao decorrer do tempo, independentemente do método de estocagem. No entanto, ovos armazenados não refrigerados apresentaram perda de peso significativamente maior. A gravidade específica foi maior em ovos refrigerados em comparação aos armazenados em temperatura ambiente. O pH do albúmen e gema permaneceu estável durante todo o tempo independentemente do método de estocagem. A porcentagem da gema e albúmen de ovos refrigerados não apresentaram modificações significativas, enquanto em ovos armazenados em temperatura ambiente os valores aumentaram significativamente durante o armazenamento. Ovos refrigerados apresentaram unidade "Haugh" mais alta por mais tempo, enquanto ovos armazenados à temperatura ambiente apresentaram queda mais rápida e significativa ao longo do tempo.

Figura 1. Avaliação dos parâmetros físico-químicos dos ovos ao longo de 28 dias armazenados a temperatura ambiente



A qualidade físico-química dos ovos é uma preocupação fundamental na indústria de produção de ovos e no comércio varejista e afeta diretamente a aceitação do produto pelo consumidor, sua qualidade e vida útil.

CONCLUSÃO

Conclui-se que o armazenamento em condições de refrigeração influenciou positivamente a qualidade dos ovos ao longo do tempo, mantendo-os conservados com maior qualidade em comparação aos resultados obtidos com o armazenamento em temperatura ambiente.

REFERÊNCIAS

- LANA, S. R. V.; LANA, G. R. Q.; SALVADOR, E. D. L.; LANA, Â. M. Q.; CUNHA, F. S. A.; MARINHO, A. L. Qualidade de ovos de poedeiras comerciais armazenados em diferentes temperaturas e períodos de estocagem. *Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal*, v. 18, n. 1, p. 140-151, 2017.

AGRADECIMENTOS

Programa de Iniciação Científica e Tecnológica, PICT/UNESC.