

ANÁLISE DE PARÂMETROS DE QUALIDADE DE OVOS CAIPIRAS DE UM ESTABELECIMENTO DE PATOS DE MINAS SUBMETIDOS A DIFERENTES CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Maria Clara Sousa Rios¹; Erica Takaya²; Samanta Aparecida Soares Silva³;
Flávio Moreira de Almeida⁴; Eliane de Sousa Costa⁵

O Brasil é um dos maiores produtores de ovos no mundo, sendo este um alimento natural, nutritivo e acessível. A alta demanda por ovos exige qualidade para consumidores e produtores. A avaliação garante que esse produto seja seguro, livre de danos, apto ao consumo humano e evite riscos à saúde. Objetivou-se com este estudo analisar ovos comercializados em um estabelecimento de Patos de Minas - MG, mensurando parâmetros de altura de albúmen, altura de gema, diâmetro de gema, peso, unidade Haugh e índice de gema, sendo ovos frescos sem refrigeração e armazenados em 10 dias. Neste estudo foram avaliados 60 ovos caipiras adquiridos na calçada de um estabelecimento em Patos de Minas. Os ovos foram conduzidos para o Centro Universitário de Patos de Minas e encaminhados para o Laboratório de Bromatologia e Nutrição Animal, onde foram identificados, pesados e submetidos a testes de qualidade, tanto no dia da compra quanto após 10 dias de refrigeração. O experimento usou um delineamento inteiramente casualizado para avaliar a qualidade em dois períodos de armazenamento. A análise dos parâmetros mostrou que a altura do albúmen, altura da gema e o diâmetro da gema não apresentaram diferenças significativas entre ovos frescos e armazenados. O peso mostrou diferença significativa ($P < 0,05$) com o tempo de armazenamento, sendo o ovo fresco mais pesado que o ovo armazenado. Quanto à Unidade Haugh (UH), houve diferença significativa ($P < 0,01$) de acordo com o tempo de armazenamento. No entanto, foi utilizado 10% de probabilidade para o erro do tipo 1, que acima de 0,01 apresentou resultados diferentes sendo, ovos frescos com média de 67,72 e ovos armazenados com média de 70,86. Se trabalhado com 5% de probabilidade, não haveria diferença significativa e os valores seriam iguais. Os resultados para classificar o ovo conforme a qualidade interna, proposto pela USDA Egg - Grading Manual, foi de padrão A: 60 - 71, a qual são considerados ovos de qualidade desejável. O índice de gema, não apresentou diferença e efeito significativos ($P < 0,05$). No que se refere aos valores normais estabelecidos ao IG, os ovos frescos e os armazenados estão dentro do padrão proposto de 0,3 a 0,5 de acordo com a literatura. Concluiu que apesar da comercialização na calçada do estabelecimento, a mensuração dos parâmetros analisados nos dois períodos de armazenamento, obteve resultados satisfatórios, sendo ovos próprios para o consumo humano, evitando assim riscos à saúde.

Palavras-chave: armazenamento; parâmetros; refrigeração.

Agradecimentos: Daniel Oliveira Lima, Laboratório de Bromatologia e Nutrição Animal (LANAB).

¹ Discente de Medicina Veterinária (UNIPAM). E-mail: mariacsr@unipam.edu.br.

² Discente de Zootecnia (UNIPAM). E-mail: ericat@unipam.edu.br.

³ Discente de Medicina Veterinária (UNIPAM). E-mail: samantasoares@unipam.edu.br.

⁴ Professor de Medicina Veterinária (UNIPAM). E-mail: flavioma@unipam.edu.br.

⁵ Professora orientadora (UNIPAM). E-mail: elianesousa@unipam.edu.br.