

QUALIDADE DE OVOS DE GALINHAS CAIPIRA ESTOCADOS POR DIFERENTES PERÍODOS DE TEMPO

Momo, Carlos H.¹ (IC); Silva, Janaina D.T.² (O); Oliveira, Thaís B.³ (C); Dias, Luciana T.S.⁴ (CO); Hermes, Luiz C.⁵ (C); Orikasa, Caroline¹ (C)
carloshmomo@gmail.com

¹ Alunos de Graduação em Ciências Biológicas – UFSCar Araras

² Docente Departamento de Desenvolvimento Rural – UFSCar Araras

³ Aluno de Graduação em Agroecologia – UFSCar Araras

⁴ Docente Departamento de Biotecnologia e Produção Vegetal e Animal – UFSCar Araras

⁵ Pesquisador EMBRAPA Meio Ambiente – Jaguariúna

O ovo é amplamente utilizado por todas as classes sociais e é considerado alimento completo devido as suas características nutricionais, sendo as condições de armazenagem fundamentais para manter suas propriedades nutricionais. O conceito de qualidade para ovos varia entre os consumidores, porém, o prazo de validade tem sido considerado o mais importante, e é influenciado pelo tempo de estocagem. Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do tempo de estocagem na qualidade de ovos de galinha caipira estocados por diferentes períodos em temperatura ambiente ($25^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$). Um total de 125 ovos de galinhas caipira foi distribuído ao acaso em cinco tratamentos (0, 7, 14, 21 e 28 dias de estocagem em temperatura ambiente), com cinco repetições e cinco ovos por parcela, sendo avaliados os parâmetros de qualidade externa (peso dos ovos (g), peso específico, espessura da casca (mm) e porcentagem de casca) e de qualidade interna (unidade Haugh (UH), índice gema (IG), porcentagem de albúmen e porcentagem de gema). As análises estatísticas dos resultados obtidos foram realizadas pelo procedimento GLM do SAS[®] e para verificar a significância entre as médias dos tratamentos foi utilizado o teste de Tukey, ao nível de 5% de probabilidade. Não houve diferença significativa entre os diferentes tempos de estocagem quanto ao peso dos ovos (g) e porcentagens de gema, albúmen e casca. A espessura da casca foi melhor nos ovos armazenados por 14 dias (0,468 mm) e pior nos ovos frescos (0,446 mm), não diferindo entre os ovos estocados por sete (0,458 mm), 21 (0,450 mm) e 28 dias (0,449 mm). O peso específico dos ovos foi melhor para os ovos frescos (1,086), seguidos pelos ovos armazenados por sete (1,082), 14 (1,064), 21 (1,060) e 28 dias (1,060), não havendo diferença entre os ovos estocados por 21 e 28 dias. Quanto ao IG e UH os melhores resultados foram obtidos para ovos frescos (0,45 e 85,60) e estocados por sete dias (0,43 e 75,70), seguidos pelos ovos armazenados por 14, 21 e 28 dias. Conclui-se que o tempo de estocagem prejudica a qualidade de ovos de galinhas caipira, sendo indicado que sejam armazenados por no máximo sete dias em temperatura ambiente.