

Qualidade de ovos marrons comercializados no município de Chapecó - SC é influenciada pela marca

Marcel Manente Boiago¹, Douglas Bevilacqua², Lenita Moura Stefani³, Anaiara Langaro⁴, Elison Luciano Salles⁴, Maurício Barreta⁴, Paulo Henrique Pelissari⁴

Palavras-chave: armazenamento, atividade de água, unidade Haugh

Foram avaliadas algumas características qualitativas de três marcas (A, B e C) de ovos comerciais marrons tipo grande comercializados no município de Chapecó - SC. As amostras foram adquiridas em um supermercado da cidade, escolhido de forma aleatória. Os ovos estavam armazenados em temperatura ambiente na seção de hortifruti, sendo 25°C a média de temperatura registrada durante os nove dias de estocagem. Foi utilizado um delineamento inteiramente casualizado com três tratamentos (marcas) e 4 repetições, sendo essas bandejas de celulose com capacidade para 12 ovos cada. As análises foram realizadas em triplicada, sendo elas gravidade específica, unidade Haugh, índice gema, coloração da gema pelo leque colorimétrico, pH da gema, pH do albúmen e atividade de água (A_w) da gema e do albúmen. Os resultados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey (5%). Apesar de apresentarem valores significativamente menores para gravidade específica (g/cm^3), os ovos da marca C foram os que apresentaram melhor qualidade de albúmen (unidade Haugh). As amostras da marca B foram as que apresentaram pior qualidade de gema, expressada por menores valores de índice gema. Os demais parâmetros avaliados não diferiram entre as marcas avaliadas.

¹ Orientador, Professor do Departamento de Zootecnia do CEO- UDESC - marcel.boiago@udesc.br

² Acadêmico do Curso de Zootecnia do CEO-UDESC, bolsista de iniciação científica PIVIC/UDESC

³ Professor Participante do Departamento de Zootecnia do CEO- UDESC

⁴ Acadêmico(a) do Curso de Zootecnia do CEO-UDESC