

Parâmetros físicos, químicos e microbiológicos de ovos de casca marrom comercializados no oeste catarinense no inverno e no verão

Marcel Manente Boiago¹, Douglas Bevilacqua², Lenita Moura Stefani³, Anaiara Langaro⁴

Palavras-chave: Atividade de água, inverno, microbiologia, unidade Haugh, verão.

O ovo é um alimento de grande valor nutricional, porém muito sensível à perdas de qualidade quando armazenado em ambientes com temperaturas elevadas, muito comuns na maioria dos estabelecimentos que comercializam esse produto. Devido ao exposto, avaliou-se a qualidade interna e parâmetros microbiológicos de ovos marrons comercializados na cidade de Chapecó nos períodos de inverno e verão, com nove dias de armazenamento em temperatura ambiente. Para as análises físico-químicas foram utilizados 288 ovos distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial 3x2 (três marcas e duas épocas do ano) com 4 repetições (cartelas com 12 ovos). Foram analisados os parâmetros gravidade específica, unidade Haugh, índice gema, coloração da gema, pH da gema e do albúmen, atividade de água da gema e do albúmen e presença de fungos e bolores, além de bactérias na casca e conteúdo dos ovos. Os resultados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey (5%). Quando armazenados em temperatura ambiente, ovos comercializados no inverno apresentaram melhor manutenção da qualidade interna. Ovos comercializados no verão e no inverno apresentaram maiores contaminações bacterianas e fúngicas, respectivamente. Foram encontradas diferenças entre as marcas analisadas, provavelmente pela logística adotada pelas diferentes empresas deste o momento da alocação dos ovos nas embalagens até o momento da estocagem e venda nos supermercados.

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

² Acadêmico(a) do Curso de Zootecnia, CEO/UDESC, bolsista de iniciação científica PIVIC/UDESC

³ Professor Participante do Departamento de Zootecnia, CEO/UDESC

⁴ Acadêmico do Curso de Zootecnia, CEO/UDESC