



VIII ENEPEX | XII EPEX



DURAÇÃO DA QUALIDADE DE OVOS ESTOCADOS DE POEDEIRAS COMERCIAIS DE DIFERENTES IDADES

Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade Universitária de Aquidauana – MS
Ciências agrárias

MENDONÇA, Ana Paula Vargas¹(anavargas16@outlook.com.br), **MARCELO**, Gislane de Castro¹ (gislaine-castro@hotmail.com); **LONGO**, Luise Fernanda da Rocha¹ (luisefernada99@hotmail.com); **SANTANA**, Patrícia Gomes²(patriciagsantana@gmail.com); **BAIROS**, Eliane Corrêa³ (elianecbairros@gmail.com); **GARCIA**, Elis Regina de Moraes⁴(ermgarcia@uems.br).

¹Discentes do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana;

²Discente do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da UFMS – Campo Grande;

³Discente do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia da UEMS – Aquidauana

⁴Docente do curso de Zootecnia e do Programa de Pós-graduação em Zootecnia da UEMS – Aquidauana.

RESUMO: O ovo é uma importante fonte nutricional, rico em proteínas de alto valor biológico e nutrientes tais como carotenóides, luteína, zeaxantina, vitaminas e minerais. Entretanto, para que todo esse potencial nutritivo possa ser explorado, os ovos precisam ser conservados durante o período de comercialização, já que passam semanas desde o momento da postura, até que sejam comprados e consumidos. Objetivou-se com este estudo avaliar a qualidade de ovos produzidos por poedeiras de diferentes idades (32, 52 e 72 semanas), armazenados por até 28 dias em dois ambientes de conservação (refrigeração e temperatura ambiente). Foram utilizados 960 ovos para consumo, 320 oriundos de cada idade das poedeiras que, após a coleta, foram identificados, pesados e armazenados por 7, 14, 21 e 28 dias. Adotou-se um delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial 3 x 4 (idade da poedeira x período de armazenamento). As variáveis analisadas foram: perda de peso dos ovos (g e %), unidade Haugh, índice de gema, porcentagens de gema, albúmen e casca, pH de gema e de albúmen, coloração da gema crua e gravidade específica. Houve interação significativa entre os fatores avaliados para a perda de peso do ovo (g e %), índice de gema, unidade Haugh e coloração da gema, dos ovos armazenados em temperatura ambiente. O índice de gema dos ovos reduziu ao longo do período de armazenamento, em todas as idades avaliadas, no entanto, os melhores valores foram obtidos para aqueles produzidos pelas poedeiras mais jovens (32 semanas). Ao longo do armazenamento, os ovos de poedeiras com 52 semanas apresentaram os melhores valores de UH em todos os períodos avaliados. Em relação a cor, ao longo dos 28 dias de estocagem, verificou-se aumento na pigmentação da gema crua para os ovos produzidos pelas poedeiras com 32, 52 e 72 semanas. Em todos os períodos avaliados, os melhores percentuais de albúmen foram observados para os ovos de poedeiras mais jovens (32 semanas). Por outro lado, a porcentagem de gema aumentou com o avanço do armazenamento em todas as idades avaliadas. Em relação aos ovos armazenados sob refrigeração, verificou-se que a perda de peso (g e %) aumentou e diminuiu até os 28 dias para os ovos de poedeiras com 32 e 52 semanas, respectivamente, sem efeito para os ovos produzidos pelas poedeiras mais velhas. Por outro lado, cada período avaliado as menores perdas de peso foram constatadas para os ovos de poedeiras com 72 semanas. Em relação ao índice de gema, os ovos de poedeiras com 32 e 72 semanas apresentaram piores valores quando estocados por até 28 dias. Ao longo da estocagem, a UH piorou para os ovos das poedeiras de todas as idades avaliadas. No entanto, ao comparar as idades, os melhores valores foram obtidos para os ovos de galinhas com 52 e 72 semanas, em todos os períodos avaliados. Conclui-se que os ovos de poedeiras mais velhas e armazenados de forma incorreta têm qualidade inferior em relação aos ovos de poedeiras novas que são armazenados de forma correta.

PALAVRAS-CHAVE: armazenamento, gravidade específica, índice de gema, unidade Haugh
AGRADECIMENTOS: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor. Ao grupo GENAVE pelo apoio na realização deste projeto.