**TRATAMENTO SUPERFICIAL DA CASCA COM DIFERENTES FONTES DE ÓLEO E SEUS EFEITOS SOBRE A QUALIDADE DE OVOS PARA CONSUMO**

**FRANCO, Roberto Henrique Serra1 (**rhsfranco@gmail.com**); GARCIA, Elis Regina de Moraes2 (**ermgarcia@uems.br**); AVILA, Laura Ramos de3 (**laura\_1avila@hotmail.com**); ANDRADE, Gislaine da Cunha1 (**andrade.gislaine.ga@gmail.com**); SANCHES, Danilo de Souza1 (**danilorzt9@gmail.com**); FERNANDES, Eduardo Dionísio1 (**eduardodionisiofer@gmail.com**).**

1. Discente do curso de Zootecnia da UEMS – Aquidauana; PIBIC/UEMS;
2. Docente do curso de Zootecnia de UEMS – Aquidauana;
3. Discente do programa de pós-graduação em Zootecnia da UEMS.

O ovo é um alimento de alto valor biológico e nutricionalmente completo, é perecível e começa a perder sua qualidade logo após a postura, levando a necessidade de ações adequadas de conservação. Com o objetivo de avaliar a qualidade de ovos para consumo submetidos ou não a tratamento superficial da casca com óleo mineral ou vegetal e armazenados em diferentes períodos, foram desenvolvidos dois experimentos. Para o experimento I e II foram utilizados 640 ovos, distribuídos em um esquema fatorial 3 x 4 (fontes de minerais x período de armazenamento), com 40 repetições sendo cada ovo considerado uma unidade experimental. Os ovos foram coletados, individualmente identificados, pesados e submetidos aos seguintes tratamentos: sem tratamento superficial da casca, com tratamento superficial da casca com óleo mineral, com tratamento superficial da casca com óleo vegetal. Após os tratamentos da casca, os ovos foram armazenados em temperatura ambiente (± 25ºC) por sete, 14, 21 e 28 dias. As variáveis analisadas foram: peso (g), unidade Haugh, índice e coloração de gema, porcentagens de albúmen, gema e casca, e pH do albúmen e gema. A metodologia empregada no experimento II foi a mesma, no entanto, os ovos foram armazenados sob refrigeração (± 2,5ºC). Em cada ambiente de conservação (temperaturas ambiente e refrigerada), dos dados referentes aos efeitos do tratamento superficial da casa e do período de armazenamento foram submetidos à análise de variância (P<0,05) e quando significativos os graus de liberdade referentes ao período de armazenamento foram desdobrados em polinômios ortogonais (P<0,05). Para os ovos mantidos sob refrigeração não se observou efeito sobre o peso do ovo, enquanto que se verificou interação entre os fatores avaliados para o índice e cor de gema, porcentagens de albúmen e casca, e pH da albúmen e gema. A unidade Haugh e porcentagem de gema foram negativamente influenciadas pelo tempo de armazenamento, no entanto, o tratamento superficial da casca promoveu a manutenção apenas dos valores da UH. Quando armazenados sob temperatura ambiente não se verificou efeito do tratamento superficial da casca e do tempo de armazenamento sobre o peso do ovo. Por outro lado, houve interação entre os fatores avaliados sobre o índice e cor da gema, unidade Haugh e pH de albúmen e gema. As porcentagens de albúmen e gema diminuíram e porcentagem da casca aumentou linearmente em função do período de armazenamento. O tratamento com óleo mineral proporcionou melhores valores percentuais para o albúmen, no entanto, não houve efeito positivo das fontes de óleo sobre a porcentagem de gema. Conclui-se que o tratamento superficial da casca com óleo mineral foi mais eficaz na manutenção da qualidade interna de ovos para consumo armazenados por 28 dias, em temperatura ambiente e sob refrigeração.

Palavras-chave: Índice de gema. pH. Unidade Haugh.

**Agradecimentos:** Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica PIBIC, vinculado à Pró- reitoria de Pesquisa – PROPP/UEMS pela concessão de bolsa de iniciação científica.