



## Qualidade de ovos comerciais submetidos à cobertura da casca com fécula de mandioca e armazenados em ambiente refrigerado por 28 dias

Laura, R.A.\*<sup>1</sup>; Eduardo, D.F.<sup>1</sup>; Roberto, H.S.F.<sup>1</sup>; Danilo, S.S.<sup>1</sup>; Dieimes, V.R.<sup>1</sup>; Gislaíne, C. A.; Garcia, E.R.M.

<sup>1</sup>Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Aquidauana, MS, Brasil

\* laura\_lavila@hotmail.com

Na criação de “cutículas” biodegradáveis que possam recobrir os ovos com o objetivo de diminuir os efeitos negativos sobre a qualidade interna dos ovos durante a estocagem, destaca-se a fécula de mandioca, que pode ser utilizada como um selante dos poros da casca. Este trabalho foi desenvolvido com o objetivo de avaliar a qualidade de ovos para consumo submetidos ou não a tratamento superficial da casca com soluções preparadas com níveis de fécula de mandioca (FM) e armazenados em diferentes períodos. Foram utilizados 320 ovos, distribuídos em esquema fatorial 4 x 4 (níveis de FM x período de armazenamento), com 40 repetições sendo cada ovo considerado uma unidade experimental. Os ovos foram submetidos aos seguintes tratamentos: sem tratamento superficial da casca e com tratamento superficial da casca com solução de FM (1, 2 e 3%), armazenados por sete, 14, 21 e 28 dias, em ambiente refrigerado (3,4 °C). As variáveis analisadas foram: peso (g), perda de peso (g), unidade Haugh, índice e coloração de gema, pH de gema e albúmen, e porcentagens de casca, gema e albúmen. O índice de gema ( $Y=0,4157-0,0078X$ ,  $R^2=0,66$ ) e a perda de peso ( $Y=0,125+0,0102X$ ,  $R^2=0,93$ ) dos ovos foram influenciados negativamente pelo tratamento superficial da casca com as soluções contendo níveis de FM. Por outro lado, os valores de unidade Haugh ( $Y=90,204-0,404X$ ,  $R^2=0,64$ ) e a cor da gema ( $Y=5,5775-0,02X$ ,  $R^2=0,93$ ) reduziram linearmente, enquanto a porcentagem de casca ( $Y=8,887+0,1443X$ ,  $R^2=0,76$ ) e a perda de peso ( $Y=0,1637+0,0086X$ ,  $R^2=0,96$ ) aumentaram linearmente em função do tempo de armazenamento. Houve interação entre os níveis de FM e o tempo de armazenamento para o pH da gema. Os ovos que não foram recobertos ( $Y=6,318+0,0298X-0,0013X^2$ ,  $R^2=0,74$ ) e os que receberam solução com 1 e 3% de FM ( $Y=5,2803+0,1491X-0,0043X^2$ ,  $R^2=0,95$ ;  $Y=5,5235+0,084X-0,002X^2$ ,  $R^2=0,70$ ) apresentaram comportamento quadrático, diferindo do tratamento de 2% que apresentou decréscimo linear ( $Y=6,433-0,0114X$ ,  $R^2=0,97$ ). Conclui-se que o tratamento superficial da casca com soluções preparadas com níveis de fécula de mandioca em até 3% influencia negativamente a qualidade interna de ovos comerciais armazenados sob refrigeração por 28 dias.

**Palavras-chave:** Biofilme, conservação, índice de gema, perda de peso, porcentagem de casca, unidade haugh