



## Qualidade interna de ovos submetidos a diferentes tratamentos da casca armazenados por 28 dias

Avila, L.R.\*<sup>1</sup>; Franco, R.H.S.<sup>1</sup>; Fernandes, E.D.<sup>1</sup>; Sanches, D.S.<sup>1</sup>; Reichel, D.V.<sup>1</sup>; Andrade, G.C.<sup>1</sup>; Nunes, C.S.<sup>1</sup>; Garcia, E.R.M.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Aquidauana, MS, Brasil  
\*laura\_lavila@hotmail.com

Vários fatores podem influenciar a manutenção da qualidade interna do ovo tais como o processo de lavagem, o tempo e a temperatura de estocagem. Nesse contexto, pesquisas têm sido conduzidas para avaliar técnicas que possam prolongar a vida de prateleira dos ovos, destacando-se os tratamentos superficiais da casca que funcionam como uma cutícula artificial, minimizando as trocas gasosas e perdas de umidade pelos poros. Este trabalho foi desenvolvido com o objetivo de avaliar a qualidade de ovos para consumo, submetidos ou não a tratamento superficial da casca com óleo mineral ou vegetal, armazenados em ambiente refrigerado (3,15°C) por sete, 14, 21 e 28 dias. Foram utilizados 320 ovos, distribuídos em esquema fatorial 3 x 4 (tratamento superficial da casca x período de armazenamento), com 40 repetições sendo cada ovo considerado uma unidade experimental. Os ovos foram submetidos aos seguintes tratamentos: sem tratamento (SO), tratamento superficial da casca com óleo mineral (MO), tratamento superficial da casca com óleo vegetal (OV). As variáveis analisadas foram: peso do ovo (PO) (g), unidade Haugh (UH), índice (IG) e coloração de gema (CG), pH e porcentagens de gema (PG), albúmen (PA) e casca (PC). Houve interação entre os tratamentos superficiais da casca e o tempo de armazenamento para IG, CG, PA, PC, pH de albúmen e gema. A UH apresentou comportamento quadrático ( $Y=89,98+0,4668X-0,0233X^2$ ,  $R^2=0,93$ ) em função do tempo e foi influenciada de forma positiva pelos tratamentos superficiais da casca com OM e OS. A porcentagem de gema apresentou comportamento quadrático decrescente ( $Y=32,493-0,6236X+0,0158X^2$ ,  $R^2=0,93$ ) ao longo do período de armazenamento. Conclui-se que o tratamento superficial da casca com OM e OV mantém a qualidade interna de ovos para consumo quando estes são armazenados por 28 dias sob ambiente refrigerado.

**Palavras-chave:** coloração, índice de gema, óleo mineral, óleo vegetal, unidade Haugh