



28 e 29 de setembro de 2017
Aquidauana, MS

Qualidade de ovos comerciais submetidos a diferentes tratamentos da casca e estocados sob temperatura ambiente

Ávila, L.R.*¹; Pinto, M.F.A.¹; Sanches, D.S.¹; Franco, R.H.S.¹; Pucheta, R.¹; Andrade, G.C.¹; Garcia, E.R.M.¹

¹Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade Universitária de Aquidauana-MS, Brasil

* laura_lavila@hotmail.com

O ovo está exposto a diversos fatores que implicam na sua contaminação como os funcionários, equipamentos, instalações, manejo e até a própria ave. Apesar de o ovo possuir sua própria barreira de defesa, a queda na sua qualidade começa no momento da postura e se prolonga rapidamente. Portanto, técnicas de armazenamento e conservação devem ser adotadas com o intuito de diminuir a sua contaminação durante a estocagem. Objetivou-se com este estudo avaliar a qualidade de ovos comerciais submetidos a diferentes tratamentos superficiais da casca e armazenados por até 28 dias em temperatura ambiente. Foram utilizados 400 ovos comerciais brancos armazenados em temperatura ambiente ($\pm 29,7^{\circ}\text{C}$) por sete, 14, 21 e 28 dias. Os ovos foram identificados, pesados e posteriormente submetidos aos tratamentos superficiais da casca com: ovos sem processo de lavagem e sanitização (controle); ovos lavados e borrifados com solução de hipoclorito de sódio a 1%; ovos lavados e borrifados com álcool etílico 70%; ovos lavados e borrifados com extrato alcoólico de borra de própolis. As variáveis analisadas foram: perda de peso do ovo (g) (PP), unidade Haugh (UH), índice (IG) e coloração de gema crua (CG). Os ovos foram distribuídos em delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial 4x4 (tratamento de casca x período de armazenamento), com 25 ovos por repetições. Os dados foram submetidos à análise de variância para verificar os efeitos dos fatores estudados (isolados e interações) e a análise de regressão polinomial. As diferenças entre as médias foram analisadas por meio do teste de Tukey ($P < 0,05$). Observou-se interação ($P < 0,05$) entre os tratamentos da casca e o período de armazenamento para IG, UH, PP. O desdobramento da interação demonstrou que os valores de IG e UH reduziram linearmente com o tempo de armazenamento em todos os tratamentos avaliados, no entanto, o revestimento da casca com o extrato da borra de própolis minimizou a perda da qualidade interna dos ovos para consumo. A PP aumentou de forma linear com avanço do período de armazenamento, contudo, ao se comparar os diferentes tratamentos da casca verificou-se que o uso do extrato de borra de própolis diminuiu esse efeito deletério. Para a CG observou-se efeito quadrático ($Y = 3,455 + 0,108x - 0,0027x^2$; $R^2 = 0,99$) sobre a intensidade de coloração em função do período de estocagem. Conclui-se que o extrato da borra de própolis como tratamento superficial da casca minimiza as perdas relacionadas à qualidade interna de ovos comerciais armazenados por até 28 dias em temperatura ambiente.

Palavras-chave: borra própolis, hipoclorito de sódio, álcool 70%, perda de peso, período de armazenamento.