

## QUALIDADE E CONSUMO DE OVOS

Keyla Silvanele Ruivo Gomes<sup>1\*</sup>; Natalia Lemes Ribeiro Caetano<sup>1</sup>; Victor Hugo de Jesus Brasil<sup>2</sup>; Yan de Melo Correia<sup>2</sup>; Fernanda Rodrigues Taveira Rocha<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Discente do Curso de Zootecnia da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil; <sup>2</sup> Discente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil;

<sup>3</sup> Docente da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil.

\* Autor para correspondência: e-mail: keylaruivo1@gmail.com

No ano de 2018, segundo dados divulgados pela Associação Brasileira de Proteínas Animais (ABPA), cada brasileiro comeu em média 212 ovos por ano, constituindo um consumo de 20 unidades a mais do que em 2017. Esse aumento provavelmente foi influenciado pelo fato de que pesquisas desmistificaram a fama de que o ovo é prejudicial à saúde. O ovo é de baixo custo, quando comparado a outras fontes protéicas, sendo de fácil acesso pela maioria da população, o que justifica o seu elevado consumo (Figueiredo, 2017). Segundo Brasil (2006), nas normas da legislação vigente, é necessário conter, na embalagem dos ovos a seguinte informação: “Manter os ovos preferencialmente refrigerados”, mas isso não obriga ao fornecedor que os mantenha refrigerado, o que pode resultar em alterações na qualidade deste alimento. A qualidade dos ovos se refere aos seus parâmetros internos e externos e após a postura, essa qualidade diminui, gradativamente. Para aferir estes aspectos são realizadas análises físico-químicas como testes de qualidade interna, que incluem cor, índice de gema (IG), unidade Haugh (UH), pH da gema, pH do albúmen e estão relacionados com o consumo desse alimento de acordo com padrões que os consumidores têm buscado cada vez mais. Pesquisas afirmam que a temperatura e a umidade relativa do ambiente em que são armazenados os ovos podem interferir na unidade Haugh, podendo reduzir o peso dos ovos e os valores desse parâmetro (Santos, 2009). Portanto, tornam-se necessárias a conscientização e a adequação dos estabelecimentos envolvidos com a comercialização de ovos para atingir um padrão de consumo cada vez mais exigente.

Palavras-chave: Acondicionamento. Alimento. Consumidor. Parâmetros internos. Parâmetros externos.