

QUALIDADE INTERNA DE OVOS DE GALINHA SUBMETIDOS A DIFERENTES PERÍODOS DE ARMAZENAMENTO

Vilson Matias Pinto^{1*}; Fernanda Rodrigues Taveira Rocha²; Karyne Oliveira Coelho²; Jackson Rocklley Gomes da Silva³; Keyla Silvanele Ruivo Gomes³; Natalia Lemes Ribeiro Caetano³; Tatiany Arrais Lopes³.

¹ Discente do Programa de Pós-graduação Stricto Sensu em Desenvolvimento Rural Sustentável da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil; ² Docente da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil; ³ Discente do Curso de Medicina Veterinária da Universidade Estadual de Goiás - São Luís de Montes Belos - Goiás, Brasil.

* Autor para correspondência: e-mail: vjmatiashti@hotmail.com

A preservação da qualidade interna dos ovos depende de fatores importantes como o tempo, temperatura e local de armazenamento. Nesse sentido, estudos sobre qualidade interna e externa dos ovos comercializados são fundamentais para identificar problemas neste alimento, como o risco à saúde dos consumidores. Objetivou-se avaliar o efeito do período de armazenamento sobre a qualidade interna dos ovos de galinha produzidos em uma propriedade no município de Itaberaí, no estado de Goiás, Brasil. Foi utilizado um delineamento inteiramente casualizado com dez tratamentos e três repetições. Os 60 ovos foram coletados, armazenados e transportados para o laboratório de alimentos da Fazenda Escola da Universidade Estadual de Goiás – Campus São Luís dos Montes Belos, para realização das análises físico-químicas. Para determinar as características referentes à qualidade interna, foram avaliados: peso do ovo; altura do albúmen; coloração da gema; Unidade Haugh e classificação, com auxílio do equipamento Egg Analyzer™. Os dados de qualidade interna foram submetidos à análise de variância e as diferenças das médias comparadas pelo teste Tukey a 5% de significância, utilizando o SISVAR. Observou-se que quanto menor a altura do albúmen, maior o diâmetro, devido ao aumento da proporção de albumina líquida. Enquanto o albúmen apresentar diâmetro menor, mais viscoso e menos líquido, significa que os ovos são mais frescos apresentam menor período de armazenamento após a postura. Porém, com relação ao diâmetro da gema, o aumento do diâmetro da gema está interligado à liquidificação do albúmen, que deixa de proporcionar estabilidade e firmeza à mesma. Ovos armazenados à temperatura ambiente perdem rapidamente a sua qualidade devido à falta de refrigeração adequada a partir do momento da postura até seu consumo final.

Palavras-chave: Avicultor. Consumidor. Poedeiras. Produtor.