



Avaliação do mercado e condições de comercialização de ovos em São Luís de Montes Belos.

Lydiane Caetano Pires^{1*}, Yan de Melo Corrêa², Arthur Vieira Martins², Jacqueline Moraes Valverde Da Silva², Jhenyfer Reffatti Peliser², Fernanda Rodrigues Taveira Rocha³, Karyne Oliveira Coelho⁴.

***¹ Discente do Curso de Zootecnia e PVIC/ UEG, Universidade Estadual de Goiás, Campus São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil. lydianecp@gmail.com.**

² Discente do Curso Medicina Veterinária e de Zootecnia e PVIC/UEG, Universidade Estadual de Goiás, Campus São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil.

³ Pesquisadora Coordenadora, Docente dos cursos de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade Estadual de Goiás, Campus São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil.

⁴ Pesquisadora Colaboradora, Docente dos cursos de Medicina Veterinária e Tecnologia em Laticínios, Universidade Estadual de Goiás, Campus São Luís de Montes Belos, Goiás, Brasil.

Rua Da Saudade, 56 – Vila Eduarda, São Luís de Montes Belos-GO, 76100-000.

Resumo: Quando se trata da produção mundial de ovos, em 2015 o Brasil atingiu um índice de produção de aproximadamente 757,51 milhões de dúzias de ovos, chegando a ser a sua melhor produção em 28 anos. Objetivou-se com esse trabalho avaliar a maneira como são armazenados e comercializados os ovos nas diversas categorias de estabelecimentos comerciais de São Luís de Montes Belos. Para a realização foram aplicados questionários para os donos do estabelecimento quantificando os dados referentes à porcentagem e quantidade de ovos vendidos e a preferência quanto ao tipo de ovo e marca. Foi verificada a forma de armazenamento dos ovos frescos, quando se trata da temperatura e umidades na exposição e disponibilização ao consumidor. Obteve como resultado uma média de 26°C para a temperatura do ambiente de exposição dos ovos e umidade relativa de 57%. Sendo possível afirmar que os estabelecimentos comerciais não respeitam as medidas estabelecidas pela legislação, quando se trata de conservação correta desses produtos. Conclui-se que há necessidade de regulamentar a avaliação físico-química e a refrigeração dos ovos, sendo uniformizadas nos locais de comercialização garantindo as propriedades qualitativas do alimento.

Palavras-chave: Embalagem. Consumidor. Conservação. Qualidade.

Introdução

A produção mundial de ovos para consumo humano é crescente, partindo de 1,022 trilhões de unidades em 2003, para 1,220 trilhões em 2011, o que resultou



num crescimento de 19,41% durante o referido período de oito anos (SILVA, 2012). Vale ressaltar que, entre os 10 principais produtores mundiais, o Brasil se coloca como quinto maior produtor de ovos de galinha, contribuindo com 3,5% do volume produzido mundialmente. No ano de 2014, o estado de Goiás representou 3,79% da produção de ovos no Brasil. Quantificando a produção da região goiana, totalizaram 196,490 mil dúzias, ocupando a oitava posição no ranking nacional (ABDALA, 2016).

No estado de Goiás o consumo de ovos caipiras é característico à cultura e o nicho de produção e de mercado é considerado informal. Este tipo de produto é procurado intensamente pelo sabor e coloração intensa da gema, que são considerados característicos. A comercialização do ovo caipira fica à mercê de um mercado informal e, constantemente, foge ao controle da legislação vigente (FURTADO, 2007).

A Legislação determina que ovo fresco se refere àquele que está com casca e que não houve conservação e nenhum processo que o encaixe nas classificações que são estabelecidas, sendo que o mesmo deixará de ser fresco se for submetido, intencionalmente à temperatura entre 4° e 8°C (BRASIL, 1990). Porém mesmo sendo recomendada, a falta de refrigeração do ovo oferecido no comércio ocorre porque gera altos custos e não é obrigatória por lei, visto que o ideal seria que os ovos ficassem preferencialmente refrigerados (FREITAS et al., 2004).

As embalagens abrangem diversas informações obrigatórias na rotulagem que possui importante papel na garantia de que o alimento é seguro para consumo. Por tanto o consumidor é influenciado na aquisição de determinadas marcas de acordo com rótulo da embalagem sendo o principal meio de informação do fabricante para ao cliente (RODRIGUES et al., 2001).

Com isso, verifica-se a necessidade de se avaliar a maneira como são armazenados os ovos comercializados e a preferência do consumidor na escolha deste alimento oferecido nas diversas categorias de estabelecimentos comerciais de São Luís de Montes Belos.



Material e Métodos

Foram identificadas as categorias dos estabelecimentos do município de São Luís de Montes Belos que comercializam ovos, dentre eles encontram-se supermercados, mercearias, frutarias e feiras livres. Para cada estabelecimento, foi aplicado um questionário aos donos quantificando os dados referentes à porcentagem e quantidade de ovos vendidos e outras diretrizes como preferência quanto ao tipo de ovo e marca que são mais vendidos.

Foi verificada a forma de armazenamento dos ovos frescos, tendo em vista o que a legislação prediz, quando se trata da temperatura e umidades recomendadas para este armazenamento. Utilizando o termômetro infravermelho de superfície para aferir a temperatura externa da embalagem do ovo e a temperatura da casca do ovo, bem como o termo higrômetro para avaliar a temperatura e umidade relativa do ar no ambiente de armazenamento e exposição dos ovos para a venda.

Os dados foram obtidos por análise descritiva simples no programa Microsoft Excel.

Resultados e Discussão

Foram avaliados 23 estabelecimentos comerciais quanto à venda de ovos, que foram classificados em supermercados, padarias, mercearias e feiras livres. Onde foi observado que a venda era realizada em embalagens de 12 ou 30 ovos, como também, sendo disponível a venda por unidade.

A refrigeração é importante na preservação da qualidade dos ovos, sendo aconselhável que os ovos sejam armazenados nos comércios em um ambiente refrigerado com temperatura média de 4°C a 8°C, garantindo assim, ao consumidor um produto seguro, nutritivo e saboroso (ANDRADE, 2009).

A falta de refrigeração do ovo no comércio ocorre porque gera altos custos e não é assegurada por lei. No entanto, alguns supermercados armazenam os ovos próximos às verduras e freezer, com objetivo de minimizar a temperatura deixando ao menos abaixo da temperatura ambiente.



A temperatura recomendada pelo MAPA para conservação do ovo é de 8 a 15°C com umidade relativa entre 70 a 90%. Pois com essa temperatura e umidade relativa do ar, a validade do ovo se estende (BRASIL, 1990). Em contrapartida, Fassenko (1992) afirma que o armazenamento correto dos ovos nos estabelecimentos comerciais deve respeitar a temperatura de 18-21°C, quando não refrigerados e umidade relativa de 75 a 80% no ambiente para que não ocorram danos e diminuição da qualidade do produto. Os resultados encontrados com o presente estudo foram uma média de 26°C e 57% de umidade relativa para o ambiente em que os ovos estavam acondicionados.

Mediante isso, é possível afirmar que todos os estabelecimentos comerciais, onde se avaliaram as variáveis ambientais, não atendem as medidas previstas e estabelecidas pela legislação para se ter o armazenamento correto dos produtos e manter a qualidade dos ovos para o consumo. Porém essa falta de preocupação dos comerciantes com os aspectos térmicos do ambiente para exposição dos produtos, não está relacionada com a marca que fabrica os mesmos.

A consequência dessa falta de preocupação com o alimento acarreta em perda da preservação das características que o fabricante assegura conter no produto. Dessa maneira, os consumidores adquirem e consomem ovos que provavelmente não apresentem qualidades físico-químicas garantidas pelos fabricantes.

Considerações Finais

O mercado de ovos em São Luís de Montes Belos é bastante diversificado sendo o produto encontrado em diversos locais e categorias de estabelecimentos comerciais. No entanto, pelo fato da falta de percepção dos consumidores no que se referem aos aspectos inerentes à temperatura e umidade do ambiente no qual os ovos são expostos para a venda ainda verificou-se que os estabelecimentos comerciais não atendem o que a Legislação Brasileira estabelece para estes critérios avaliados.

Faz-se necessário o esclarecimento destas exigências aos consumidores e aos administradores e proprietários destes estabelecimentos na comercialização de



ovos, para que se atinja a garantia da preservação das qualidades e propriedades do produto.

Agradecimentos

À Universidade Estadual de Goiás, à orientadora Fernanda Rodrigues Taveira Rocha, aos colaboradores Jhenyfer Peliser, Arthur Vieira, Keyla Ruivo e Karyne Coelho, do curso de zootecnia do Campus de São Luís de Montes Belos.

Referências

- ANDRADE, E.L.; OLIVEIRA, A.C.; PISSINATI, A. et al. Avaliação da qualidade de ovos em diferentes condições e períodos de armazenamento. In: **CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA**, 2009., Águas de Lindóia-SP, v.19, p. 1-4, BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 1, de 21 de fevereiro de 1990. Divisão de Inspeção de Carnes e Derivados. **Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados**. Brasília, DF, 1990.
- FASENKO, G.M.; ROBINSON, R. T.; HARDIN, J. L. Effects of duration of egg storage period. 1992.
- FREITAS, J. S; DAMASCENO, K. S. F. C; C. L. A. **Rotulagem de alimentos lácteos: a percepção do consumidor**. Higiene Alimentar, v.18, n. 125, o. 17-23. 2004.
- FURTADO, A. D; TRINDADE, J. L.; NASCIMENTO B. W. J. - **Qualidade do ovo de galinhas poedeiras criadas em galpões no semiárido paraibano**. 2007. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/rbeaa/v11n6/v11n06a15.pdf>>. Acesso em 25 de julho de 2018.
- RODRIGUES, K.R.M.; SALEY, E. **Atitudes de granjeiros, atacadistas, varejistas e consumidores em relação à qualidade sanitária do ovo de galinha in natura**. Revista de Nutrição, v. 14, n. 3, p. 185-193, 2001.
- SILVA, R. A. **Análise de conjuntura agropecuária avicultura de postura**. SEAB – Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento. 2012/2013.