



QUALIDADE INTERNA DE OVOS ARMAZENADOS EM DIFERENTES TEMPERATURAS

Joana Caroline Batista Ferreira¹, Lorryne Lays Ferreira Leite¹, Jorge Alves de Almeida¹, Rafael da Silva Mendes¹, André Divino Alves¹, Natali Almeida Gomes², Alessandro José Marques Santos²

1 Discentes do Curso de Zootecnia da Universidade Estadual de Goiás, Unidade Universitária de São Luís de Montes Belos (GO), e-mail: jczootec@gmail.com; 2 Docentes do curso de Zootecnia da Universidade Estadual de Goiás, Unidade Universitária de São Luís de Montes Belos (GO)

O ovo é um dos alimentos mais completos para alimentação humana, devido ter em sua composição uma proteína de alto valor biológico. A qualidade dos ovos é definida como um conjunto de características que afetam a aceitabilidade dos consumidores e essas características devem ser mantidas para que o ovo tenha maior tempo de validade. Dessa forma objetivou-se com este trabalho avaliar a qualidade interna de ovos de galinha mantidos sob refrigeração e em temperatura ambiente, através de medidas de diâmetro de gema e albúmen, bem como altura da gema. O experimento foi realizado no Laboratório da Universidade Estadual de Goiás, Unidade Universitária de São Luís de Montes Belos. Foram utilizados setenta ovos de galinha poedeira da linhagem Lohmann LSL, ovipostos no mesmo dia, 28/05/2013, obtidos no aviário experimental da Escola de Veterinária e Zootecnia, da Universidade Federal de Goiás. Posteriormente os ovos foram armazenados por dez dias, sendo trinta e cinco ovos em temperatura ambiente e trinta e cinco na geladeira, com temperatura de aproximadamente 14°C. O delineamento utilizado foi o inteiramente casualizado (DIC) e o ovo foi considerado com parcela experimental. Foram coletadas as medidas de diâmetro da gema e albúmen, bem como a altura da gema. Para a realização das medidas foi utilizado o paquímetro e uma bandeja de inox. Para análise dos dados foi utilizado o programa Sisvar, e o teste de tukey a 5% de probabilidade. Para diâmetro de gema e albúmen, os ovos armazenados em temperatura de refrigeração apresentaram valores menores que os armazenados em temperatura ambiente. A altura da gema foi menor nos ovos armazenados em temperatura ambiente. Conclui-se então que as características de qualidade interna de ovos sofrem influência da temperatura, sendo de extrema importância que seu armazenamento seja feito sob refrigeração.

Palavras- chave: alimento humano, altura da gema, armazenamento