

## USO DE COBERTURAS COMESTÍVEIS SOBRE A QUALIDADE DE OVOS ARMAZENADOS EM TEMPERATURA AMBIENTE<sup>1</sup>

Eduardo Roscamp<sup>2</sup>, Marcel Manente Boiago<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Vinculado ao projeto “Efeito do tratamento térmico e coberturas comestíveis sobre a qualidade de ovos armazenados em temperatura ambiente”

<sup>2</sup> Acadêmico (a) do Curso de Zootecnia. – CEO – Bolsista PROBIC/UDESC

<sup>3</sup> Orientador, Departamento de Zootecnia – CEO – mmboiago@gmail.com

O ovo é uma importante fonte de proteínas e nutrientes. Porém, devido à sua alta perecibilidade perde o frescor com facilidade quando comercializado sem refrigeração, algo comum no mercado brasileiro. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito da aplicação de coberturas comestíveis sobre a qualidade de ovos em casca após armazenamento por 4 semanas em temperatura ambiente ( $22,8 \pm 4,4$  °C). Foram utilizados 90 ovos frescos marrons, tipo grande, distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado com três tratamentos e cinco repetições de seis ovos cada. Dois grupos receberam a aplicação de cobertura (soluções de gelatina 2% e NaCl 5%) e um grupo (controle) não recebeu tratamento algum. Os efeitos dos diferentes tratamentos foram avaliados através das análises de perda de peso no armazenamento, gravidade específica, unidade Haugh e percentuais de gema, albúmen e casca. As médias foram submetidas a análise de variância e em casos de diferenças significativas foram comparadas pelo teste de Tukey (5%). Os ovos que receberam a cobertura com solução salina 5% tiveram maiores perdas de peso após armazenamento e menor valor para gravidade específica, conseqüentemente esses também apresentaram maior porcentagem de casca que os ovos dos demais tratamentos, que não diferiram entre si. Tais resultados se explicam pelo fato de que, mesmo em concentração baixa, o sal, devido ao seu potencial higroscópico levou a uma maior perda de água pelos poros da casca. Dessa forma, conclui-se que o uso das coberturas testadas não causaram manutenção da qualidade interna dos ovos após armazenamento por 30 dias em temperatura ambiente.

**Tabela 01.** Valores médios obtidos para perdas de peso no armazenamento (PPA, %), gravidade específica (GE), unidade Haugh (UH) e porcentagens de gema, albúmen e casca dos ovos submetidos aos diferentes tratamentos e armazenados por 30 dias em temperatura ambiente.

Tratamentos	PPA	GE	UH	% Gema	% Albúmen	% Casca
Controle	4,57 <sup>B</sup>	1,033 <sup>A</sup>	50,26	31,12	59,28	9,60 <sup>AB</sup>
Gelatina 2%	4,78 <sup>AB</sup>	1,029 <sup>AB</sup>	49,38	31,71	57,23	8,41 <sup>B</sup>
Sal 5%	5,62 <sup>A</sup>	1,022 <sup>B</sup>	36,67	32,84	56,70	10,45 <sup>A</sup>
Valor de P	< 0,001	0,014	0,58	0,29	0,093	0,025
CV (%)	8,91	0,47	17,25	6,44	5,51	9,54

<sup>A,B,C</sup> – Valores médios seguidos de letras diferentes sobrescritas na mesma coluna indicam diferença estatística para P < 0,05. CV=coeficiente de variação.

**Palavras-chave:** Albúmen. Unidade Haugh. Revestimento comestível.