

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE EXTERNA E INTERNA DE OVOS ARMAZENADOS EM DIFERENTES EMBALAGENS E TEMPERATURAS

**PIAZENTINE, Ana Eliza¹ ; PAGLIUSO, Ana Célia Mantovani ; LIMA, Tássia Castilho ;
NOCITI, Letícia Ane Suzuki²**

O ovo é uma fonte alimentar abundante em nutrientes essenciais. Contudo, todo esse potencial nutritivo precisa ser preservado, mantendo-se a qualidade dos ovos até o momento de consumo. Por isso, objetivou-se avaliar a qualidade de ovos em três embalagens usadas comercialmente. Foram utilizados 375 ovos brancos classificados como médio e avaliados nas temperaturas de 10, 20 e 30°C. O delineamento estatístico utilizado foi inteiramente casualizado, sendo os resultados analisados estatisticamente pelo programa IBM SPSS Statistics. As características da qualidade externa dos ovos (porcentagem de peso dos ovos fora do padrão, ovos limpos, sujos e trincados) foram satisfatórias, já que houve baixa porcentagem de ovos com peso inferior e de ovos sujos e trincados. Com relação à qualidade interna (massa de gema e clara, unidade Haugh, índice de gema e ph da gema e clara) foram influenciadas significativamente pela temperatura de armazenamento e algumas pelo tipo de embalagem. E o uso da embalagem de papelão proporcionou menor perda de peso dos ovos e maior unidade Haugh do que o uso das embalagens de plástico e de isopor, independente do tempo e da temperatura de estocagem.

¹ Fundação Educacional de Barretos - Agronomia

² Faculdade Dr. Francisco Maeda – FAFRAM
