

QUALIDADE DE OVOS DIFERENCIADOS EXPOSTOS À VENDA NAS GRANDES REDES DE SUPERMERCADOS DO RIO DE JANEIRO

IX Reunião Anual de Iniciação Científica da UFRRJ (RAIC 2021/2022) e III Reunião Anual de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (RAIDTec 2021/2022) - UFRRJ, 0ª edição, de 15/05/2023 a 19/05/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-041-0

ROCHA; Brenda da Silva da¹, SANTOS; Larissa², ROCHA; Thais de Freitas Rocha³, REIS; Tulio Leite Reis⁴, CALIXTO; Ligia Fatima Lima⁵

RESUMO

De acordo com Amaral et. Al. 2016, os ovos podem ser classificados como enriquecidos, convencionais, caipiras, orgânicos, cagefree e free range. Atualmente, os supermercados estão repletos dessas categorias diferenciadas de ovos, disponibilizados em embalagens com diversas informações, que caracterizam, associam e definem o sistema de criação, o tipo de alimentação, bem como utilização ou não de antibióticos na criação. A preservação do potencial nutritivo dos ovos pode ser comprometida durante o tempo transcorrido entre o momento da postura, distribuição nos pontos de venda, sua aquisição e preparo, correndo risco de terem sua qualidade reduzida em virtude de condições não adequadas (ausência de refrigeração) nos pontos de venda, o que acelera a perda de nutrientes. Com o objetivo de analisar a qualidade interna desses ovos comercializados em supermercados do Rio de Janeiro, foram selecionados 4 estabelecimentos varejistas. Os ovos foram adquiridos de forma casual, totalizando 456 unidades avaliadas em 4 ciclos com 4 tratamentos representados pelas categorias convencional, caipira, orgânico, enriquecido e cagefree/free range, com 24 ovos por categoria. Foram avaliados peso, unidade Haugh, índice de gema, pH de gema e albúmen, pigmentação da gema, espessura e porcentagem de casca. Os maiores pesos foram observados nas categorias convencional, free-range e enriquecido. A espessura e porcentagem de casca e albúmen não diferiram entre as categorias avaliadas. Os ovos orgânicos apresentaram maiores porcentagens de gema, seguidos pelos convencionais e caipiras. As categorias caipira e enriquecido apresentaram maiores valores de coloração da gema. A cor da gema é proveniente da absorção dos pigmentos carotenóides presentes na dieta. Aves criadas em sistema de pastejo tendem a produzir ovos mais pigmentados do que as criadas em sistemas convencionais devido ao acesso a uma variedade de vegetais com altos teores de xantofilas. As categorias caipira e orgânico apresentaram os menores valores para índice de gema, representando comprometimento da qualidade. Os fatores que influenciam esse índice durante o armazenamento são temperatura, umidade e tempo de estocagem. Quanto ao valor de Unidade Haugh, a categoria convencional apresentou melhor resultado, sendo esse um parâmetro qualitativo influenciado pela liquefação do albúmen. A maior rotatividade que ocorre com ovos convencionais em função dos menores preços pode ter contribuído com esse resultado. O pH do albúmen e gema não se diferenciou entre as categorias, no entanto, os valores estão abaixo do padrão. Baseado nos resultados obtidos, os parâmetros de qualidade interna dos ovos diferenciados expostos à venda em supermercados no Rio de Janeiro demonstraram valores próximos ao limite inferior padrão, indicando baixa qualidade. A categoria convencional foi a que apresentou o melhor resultado. Como os ovos em geral são estocados sem refrigeração adequada nos mercados, aconselha-se manter em geladeira logo após a compra e consumir o mais rapidamente possível, especialmente os da categoria diferenciada.

PALAVRAS-CHAVE: Ovos caipira, ovos free range, ovos orgânicos, ovos enriquecidos

¹ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, brendarocha.em@gmail.com

² Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, santos.larissa96@gmail.com

³ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, thais.defreitasrocha@yahoo.com.br

⁴ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, tulioreis@hotmail.com

⁵ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, lfcalixto@uol.com.br

¹ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, brendarocha.em@gmail.com
² Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, santos.laarlssa96@gmail.com
³ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, thais.defreitasrocha@yahoo.com.br
⁴ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, tulioreis@hotmail.com
⁵ Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, lfcalixto@uol.com.br