

INFLUÊNCIA DO TEMPO E DA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO SOBRE QUALIDADE DE OVOS DE GALINHAS CRIADAS EM SISTEMA CAGE FREE

30° Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

SOUZA; Paloma Eduarda Lopes de¹, CATÃO; Ramon Correia², CORDEIRO; Jackson Carvalho³, PEQUENO; Danilo André dos Santos⁴, CAVALCANTE; Danilo Teixeira⁵

RESUMO

O ovo é um produto de caráter perecível e por isso, logo após a postura, há redução na sua qualidade. Os principais fatores que aceleram a redução da qualidade dos ovos são condições de estocagem, o período de armazenamento e a idade das aves. Outro fator importante a se considerar é o sistema de produção. A depender da forma de criação, o aspecto sanitário do ambiente pode influenciar na contaminação microbiana da casca e da parte interna do ovo. Condições inadequadas de armazenamento, principalmente de temperatura, aceleram as reações químicas no interior do ovo promovendo a perda de dióxido de carbono e água através dos poros da casca, o que transforma o albúmen denso em líquido e promove o aumento do pH do albúmen. Assim, determinar condições ideais de armazenamento são fundamentais para que se mantenha a qualidade do ovo até o momento do consumo. Desta forma, objetivou-se avaliar a influência do tempo e da temperatura de armazenamento sobre qualidade de ovos de galinhas criadas em sistema *cage free*. Para tanto, foram utilizados 80 ovos provenientes de galinhas da raça GLC com idade de 35 semanas de idade. Os ovos foram pesados individualmente e a partir de um delineamento inteiramente casualizado foram divididos em dois grupos para armazenamento em temperatura ambiente (25 °C) e refrigerado (5 °C). A cada sete dias (0, 7, 14, 21 e 28), 8 ovos de cada ambiente foram avaliados, caracterizando um esquema fatorial 2x5 (duas temperaturas x 5 idades). As variáveis avaliadas foram peso do ovo, do albúmen, da gema e da casca (g), espessura da casca (mm), índice gema e pH da gema. Os dados foram avaliados considerando-se probabilidade de 5%, quando as médias foram significativas para ambientes utilizou-se o teste F e para idades de estocagem utilizou-se regressão. Houve efeito de interação sobre o índice gema ($P = 0,0285$). Avaliando isoladamente, a idade ou ambiente não influenciaram o peso do ovo ou peso da casca ($P > 0,05$). A temperatura de 5 °C manteve o peso do albúmen próximo ao peso do ovo fresco (33,51g vs. 34,61g); a temperatura de 25 °C promoveu redução para 31,02g ($P = 0,027$). O peso da gema de ovos armazenados em 25 °C aumentou (15,29 vs. 13,91); já ovos refrigerados tiveram gemas próximos ao peso no dia da postura (14,04g) ($P = 0,0002$). A gema teve aumentos do pH da gema em temperatura de 25 °C (6,73 vs. 6,52 de ovos de temperatura de 5 °C) ($P = 0,028$). O índice gema se manteve em temperatura de 5 °C (0,475 vs. 0,499 de ovos no dia zero); já em temperatura de 25 °C o índice gema foi de 0,300 ($P < 0,0001$). O tempo de armazenamento promoveu aumento do peso da gema ($P = 0,027$), redução da espessura da casca ($P < 0,0001$) e redução do pH da gema ($P = 0,0028$). Recomenda-se o armazenamento do ovo de galinhas criadas em sistema *cage free* em temperaturas de 5 °C para manutenção da qualidade interna até 28 dias.

PALAVRAS-CHAVE: Ciência e tecnologia de produtos de origem animal, Índice gema, pH do albúmen, Shelf life, Unidade haugh

¹ Graduanda em Zootecnia - UFAPE, palomaeduardasbu@gmail.com

² Zootecnista - UFRPE, ramoncorreiacatao@gmail.com

³ Zootecnista - UFRPE, jackson-cc@hotmail.com

⁴ Zootecnista - UFRPE, danilopzootecnia@gmail.com

⁵ Zootecnista - UFAPE, danilo.cavalcante@ufape.edu.br