

QUALIDADE DE OVOS COMERCIAIS

Patricia Morais de Souza¹, Maria Elisete Lopes dos Santos², Lilianny Garcia Andrade³, Flávia Ferreira Araújo⁴

^{1,2,3} Discentes no curso de Medicina Veterinária - Universidade Salgado de Oliveira - Belo Horizonte/MG

Contatos: ¹patriciamoraisester@gmail.com - ²Nmariaelisete2134@gmail.com - ³lyly.g.a@hotmail.com

⁴Docente no Curso de Medicina Veterinária – Centro Universitário de Belo Horizonte - Universo – Belo Horizonte/MG – Brasil –

*Contato: flavia.araujo@bh.universo.edu.br

INTRODUÇÃO

A avicultura de postura tem evoluído muito nos últimos anos e o seu produto - o ovo -, é um elemento de grande importância e alto valor nutritivo na alimentação humana. Oferece um balanço quase completo de nutrientes essenciais, além de possuir custo baixo permitindo o consumo alimentar de alto valor nutricional pela população de baixa renda. Assim, como os produtos naturais de procedência animal, o ovo também é perecível, e perde qualidade caso não são apropriados o armazenamento e conservação logo após o período de postura e até a comercialização. Medidas preventivas devem ser tomadas por órgãos fiscalizadores durante a produção para impedir que ocorram erros durante a manipulação dos ovos para o consumo humano.

Palavras-chave: ovo; consumo; qualidade.

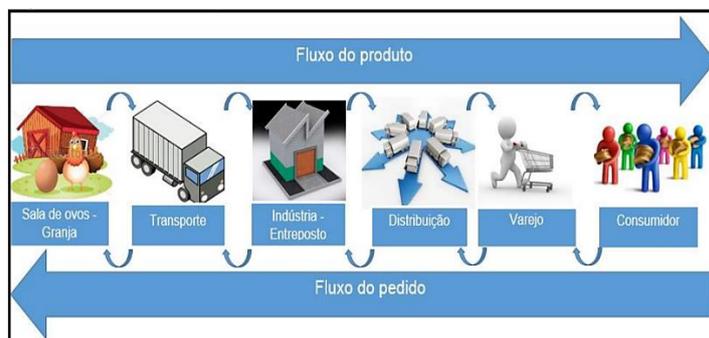
METODOLOGIA

O resumo bibliográfico foi desenvolvido através de pesquisa em artigos científicos sobre qualidade de ovos comerciais para consumo humano.

PREOCUPAÇÃO COM A QUALIDADE

Inúmeros são os fatores que contribuíram no decorrer dos últimos anos para um aumento significativo no consumo de ovos, um alimento de alto valor nutritivo na alimentação humana. Oferece um balanço quase completo de nutrientes essenciais com proteínas, vitaminas, minerais e ácidos graxos de excelente qualidade. Além disso, possui custo baixo permitindo o consumo pela população de baixa renda. A qualidade do ovo pode influenciar na aceitabilidade do produto nas prateleiras dos supermercados ou pelos consumidores, sendo percebidos através de atributos sensoriais, nutricionais, tecnológicos e sanitários. Assim, como todo produto natural de procedência animal, o ovo também é perecível, perde a qualidade caso não sejam apropriados o armazenamento e conservação. Durante armazenamento podem ocorrer alterações nas

características físicas e químicas do ovo. O acréscimo da temperatura irá causar desnaturação das proteínas presentes na albumina e liberar água e dióxido de carbono e proporcionar o aumento da alcalinidade e comprometer diretamente a membrana vitelínica modificando o sabor do ovo. Outro fator de perda de qualidade do produto é quando se associa em embalagens impróprias ou exposição dos ovos às correntes de ar ou agentes contaminantes, quando isso ocorre o produto acaba sofrendo modificações mais significativas e de forma rápida, pois estará mais susceptível ao ataque de microrganismos indesejáveis. A perda da qualidade do ovo é um fator diário que ocorre sucessivamente nas distribuidoras e nos diversos tipos de estabelecimentos, e com isso torna-se necessário desenvolver um padrão de qualidade com utilização de métodos analíticos objetivos na avaliação da qualidade do produto. De acordo com a legislação brasileira, os ovos devem apresentar características visuais e organolépticas satisfatórias acomodados em embalagens contendo informações referente à cor da casca, classificação e tipificação.



Fonte: Autores, 2015.

Figura 1 - Cadeia de suprimentos de ovos comerciais in natura.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante a produção comercial de ovos é necessário um acompanhamento rigoroso por órgãos fiscalizadores e assistências técnica, para evitar erros durante a classificação, armazenamento e expedição deste produto.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Dissertação de Mestrado em Zootecnia - Produção Animal, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil. Poletti, B. (Dezembro de 2017).
2. **Revista Agrarian**. Análise do sistema agroindustrial de ovos comerciais. Maringá, Paraná, Brasil. Catarina, S (13 de 5 de 2011).
3. **Revista Eletrônica Nutritime** artigo 257, Volume11. QUALIDADE DE OVOS COMERCIAIS. Sobral, CE, Brasil. Medeiros Fabrizia Melo de, A. M (Julho/Agosto de2014).