

EFEITO DO REVESTIMENTO COM ÓLEO DE TUNGUE NA CONSERVAÇÃO E QUALIDADE DOS OVOS:

ESTUDO SOBRE ARMAZENAMENTO DE ESTOCAGEM

Tally Dias da Silva¹; Arieli Gabrielly Ferreira Matheus²; Gabriel Oliveira da Silva³; Elane Guerreiro

Giese⁴; Evely Souza Gomes⁵

Fernando Barbosa Tavares⁶.

1. Bolsista acadêmica, Graduanda em Zootecnia, Universidade Federal Rural da Amazônia/ISPA, e-mail: diastally39@gmail.com;
2. Arieli Gabrielly Ferreira Matheus ;
3. Gabriel Oliveira da Silva;
4. Elane Guerreiro Giese;
5. Evely Souza Gomes ;
6. Fernando Barbosa Tavares NUPEAN/ISPA/BELÉM, Universidade Federal Rural da Amazônia,e-mail: fernando.tavares@ufra.edu.br

RESUMO: O ovo perde qualidade com o tempo, assim como outros produtos de origem animal. Para preservar seu valor nutricional, é fundamental armazená-lo e comercializá-lo corretamente. A deterioração começa logo após a postura e pode ser acelerada por fatores como temperatura, umidade e a saúde nutricional da galinha poedeira. Objetivou-se com essa pesquisa analisar a qualidade dos ovos revestidos com óleo de tungue (*Vernicia fordii*), avaliando a diferença significativa entre os tratamentos e qualidade dos ovos. Para análise foram avaliados 299 ovos coletados de galinhas poedeiras da linhagem Hy-Line com 52 semanas. O experimento seguiu um delineamento inteiramente casualizado (DIC) com arranjo fatorial 3x4x4, incluindo três concentrações de óleo (0%, 0,5% e 1%) e o tempo de (7, 14 e 21) dias com quatro repetições, contando com quatro ovos em cada repetição. Após a coleta, os ovos foram pesados em balança analítica, onde quatro ovos foram quebrados para análise externa, posteriormente, acondicionados com identificação. Os parâmetros de qualidade analisados foram: Peso do ovo final (PF), peso da casca (PC) e perda de peso (PP). As variáveis de PF e PP apresentaram diferença significativa ($P<0,05$) para os três parâmetros avaliados. O resultado obtido com o uso do óleo de tungue, em qualquer concentração, não alterou a qualidade do ovo, pois o (PC), o (PF) e a (PP) não tiveram diferença significativa nas duas concentrações de 0% e de 0,5%, no entanto, o (PF) teve diferença significativa na concentração de 1% com relação às demais ($P<0,05$), ou seja, o óleo de 1% conservou mais a qualidade do ovo alterando o seu peso final. Conclui-se, que o óleo de tungue obteve alteração na qualidade do ovo.

PALAVRAS-CHAVES : Galinhas poedeiras¹; Origem animal²; Peso do ovo final³.

