

QUALIDADE INTERNA DE OVOS COMERCIALIZADOS EM FEIRA LIVRE SUBMETIDOS À REFRIGERAÇÃO

**ROMILTON FERREIRA DE BARROS JÚNIOR¹, SANDRA ROSELI VALERIO
LANA¹, ANA PATRÍCIA ALVES LEÃO², CYSLÂNIA CYNTHIA DA
CONCEIÇÃO³, KELIANE DA SILVA NASCIMENTO³, EDVÂNIA DA
CONCEIÇÃO PONTES LIMA¹**

¹Docente, Rio Largo-AL, UFAL; ²Docente, Alfenas – MG, UNIFENAS; ³Tecnóloga em Agroecologia, Viçosa-AL, UFAL

A qualidade interna dos ovos é um fator essencial para a segurança alimentar e aceitação pelo consumidor, sendo diretamente influenciada pelas condições de armazenamento e pela origem do produto. Objetivou-se avaliar a qualidade interna de ovos comercializados em diferentes bancas da feira livre do município de Viçosa – AL, submetidos à refrigeração por um período de até 21 dias. Foram analisados 48 ovos brancos provenientes de três bancas distintas de feira livre, utilizando delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial 3×4 (bancas × tempos de armazenamento: 0, 7, 14 e 21 dias), com quatro repetições por tratamento. As variáveis avaliadas incluíram peso do ovo (g), da gema (g) e do albúmen (g), Unidade Haugh (UH) e coloração da gema. As análises estatísticas foram realizadas utilizando o programa SAEG e as médias foram comparadas pelo teste Scott-Knott a 5% de probabilidade. Os resultados demonstraram diferenças significativas entre as bancas para peso do ovo, peso da gema, Unidade Haugh e coloração da gema. A banca 3 apresentou maior peso de ovo (61,00^A) em relação às bancas 1 (57,19^B) e 2 (58,62^B). Para peso da gema, a banca 1 (19,81^B) foi inferior às bancas 2 (21,43^A) e 3 (22,06^A). A Unidade Haugh foi superior na banca 2 (75,04^A), seguida pelas bancas 1 (69,67^B) e 3 (64,11^B). A variação observada entre as bancas pode estar associada à diversidade de sistemas de produção, alimentação das aves e ausência de padronização e rastreabilidade no momento da comercialização. A coloração da gema também diferiu, sendo mais intensa na banca 3 (7,68^A) em comparação às bancas 1 (6,44^B) e 2 (6,18^B), evidenciando a heterogeneidade nos ovos comercializados em feiras livres. A coloração da gema, mais intensa em alguns casos, está relacionada principalmente à dieta das aves, não refletindo necessariamente maior valor nutricional. Ao longo do armazenamento sob refrigeração, observou-se redução significativa ($p < 0,05$) da Unidade Haugh a partir do 14º dia, passando de 75,33^A (7 dias) para 67,87^B (14 dias), mantendo-se em 62,56^B aos 21 dias. Apesar dessa queda, os valores permaneceram dentro de padrões considerados de alta qualidade. Os parâmetros de peso do ovo, gema e albúmen não apresentaram variações significativas ao longo do tempo, indicando que a refrigeração foi eficaz na manutenção da qualidade dos ovos. Conclui-se que ovos comercializados em feira livre no município de Viçosa-AL, apresentam variações na qualidade interna, porém, quando armazenados sob refrigeração por até 21 dias, mantêm padrões satisfatórios de qualidade.