

**REVESTIMENTO À BASE DE ALOE VERA NA MANUTENÇÃO DA UNIDADE
HAUGH E DA DENSIDADE DE OVOS DE CODORNA ARMAZENADOS EM
TEMPERATURA AMBIENTE**

Pamylla Mayara Pereira Da Silva (pamylla.mp.silva@ufms.br)

Natália Da Rocha Pitzschk (natalia.pitzschk@ufms.br)

Jéssica Rodrigues Da Silva (jessica.r.silva@ufms.br)

Valmiro Romeu Madime (valmiro.madime@ufms.br)

Luciano Fabrizio Bariani Jose De Oliveira (luciano.fabrizio@ufms.br)

Esther Barbosa De Oliveira (esther.b.oliveira@ufms.br)

Beatriz Teixeira De Almeida (b_teixeira@ufms.br)

Thiago Rodrigues Da Silva (silva.thiago@ufms.br)

Karina Márcia Ribeiro De Souza (karina.souza@ufms.br)

A crescente demanda por métodos que prolonguem a vida útil dos alimentos tem estimulado o desenvolvimento de tecnologias capazes de preservar suas características de qualidade. Entre as alternativas para conservação de alimentos, os revestimentos aplicados à superfície destacam-se pela simplicidade de utilização e potencial na preservação da qualidade de ovos armazenados sem refrigeração. Esses revestimentos são constituídos por materiais seguros para uso em alimentos (food-grade), não tóxicos e

biodegradáveis, formando uma barreira protetora que pode auxiliar na manutenção da qualidade dos ovos durante o armazenamento. Objetivou-se avaliar o efeito de revestimentos à base de aloe vera e glicerina sobre a Unidade Haugh (UH) e a densidade de ovos de codorna armazenados em temperatura ambiente. Foram utilizados 120 ovos distribuídos em delineamento inteiramente casualizado, em esquema fatorial 2×4 , composto por dois revestimentos (aloe vera + 3% de glicerina e glicerina) e quatro períodos de armazenamento (7, 14, 21 e 28 dias), com 5 repetições de 3 ovos. As variáveis avaliadas foram densidade (g/mL de H₂O) e Unidade Haugh (UH). Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Não foi observada interação significativa entre os fatores revestimento e período de armazenamento, bem como não houve efeito dos revestimentos sobre a UH ($P=0,4986$) e a densidade ($P=0,1123$). O período de armazenamento influenciou significativamente a densidade dos ovos, sendo observada redução da densidade média de 1,0546 g/mL aos 7 dias para 1,0500 g/mL aos 14, 21 e 28 dias. Para a Unidade Haugh não foi observada diferença significativa com o aumento do período de armazenamento e obteve-se valor médio de 83,93. Conclui-se que o período de armazenamento em temperatura ambiente compromete a qualidade dos ovos de codorna, evidenciada pela redução significativa da densidade, enquanto os revestimentos avaliados não alteram os parâmetros de qualidade dos ovos.

Palavras-chave: *coturnix coturnix japonica*; densidade específica; food-grade; qualidade de ovos.