

INICIAÇÃO CIENTÍFICA - BOLSISTA DA FAPEMIG - AGRONOMIA

QUALIDADE DE OVOS TIPO CAPIRA COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE ALFENAS – MG

Ana Gabriela Costa Cordeiro (ana.gabrielacordeiro@icloud.com)

Ana Patrícia Alves Leão (ana.leao@unifenas.br)

Nos últimos anos houve aumento da procura por ovos produzidos por aves criadas em sistemas alternativos, como o sistema caipira, o que estimula as pesquisas voltadas para a garantia da qualidade desses alimentos. Objetivou-se avaliar a qualidade interna de ovos tipo caipira comercializados em feira livre e em supermercado na cidade de Alfenas – MG, armazenados sob temperatura ambiente por 30 dias. Os ovos foram distribuídos em um delineamento inteiramente casualizado (DIC), em esquema fatorial 2x5, sendo dois estabelecimentos comerciais (supermercado e feira livre) e cinco períodos de armazenamento (um, oito, 15, 22 e 29 dias) totalizando 10 tratamentos com 6 repetições (ovo) cada. As variáveis analisadas foram unidade Haugh (UH), peso (g), perda de peso dos ovos (PP%), porcentagem de albúmen (%A), gema (%G) e casca (%C), índice de gema (IG) e albúmen (IA), pH de gema e coloração da casca (CC) e da gema (CG). Os ovos da feira apresentaram maior peso (g) que os ovos do supermercado ($p < 0,05$). Ovos provenientes do supermercado apresentaram CC mais acentuada que os da feira ($p < 0,05$). Ovos obtidos no supermercado apresentaram maiores valores ($p < 0,05$) de PP%, UH, CG e pH. A duração do armazenamento também afetou significativamente a UH ($p < 0,05$), O período de armazenamento não alterou a CG ($p > 0,05$). A duração do período de armazenamento resultou numa redução

do IG ($p < 0,05$). Os ovos do supermercado apresentaram maior pH de gema ($p < 0,05$) que os da feira. A %A e %G não diferiram entre os estabelecimentos e dias de armazenamento ($p > 0,05$). No entanto, para a %C houve diferença ($p < 0,05$) entre os locais de aquisição dos ovos, de modo que, os ovos provenientes do supermercado apresentaram maior %C que os da feira. Considerando a unidade Haugh ovos tipo caipira comercializados no supermercado apresentam qualidade superior aos ovos comercializados em feira-livre. No entanto as condições de armazenamento são determinantes na qualidade interna do produto, assim, quando em temperatura ambiente não se recomenda o armazenamento de ovos tipo caipira superior a oito dias.

Palavras-chave: palavras-chave: avicultura alternativa; gallus gallus domesticus; tempo de prateleira.