



**Universidade:  
presente!**

**UFRGS**  
PROPEAQ



**XXXI SIC**

21. 25. OUTUBRO • CAMPUS DO VALE

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2019: SIC - XXXI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2019
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	Avaliação da vida de prateleira de ovos orgânicos
<b>Autor</b>	ALESSANDRA TERESINHA WOLTER
<b>Orientador</b>	ANDREA TROLLER PINTO

## UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Bolsista: Alessandra Teresinha Wolter    Orientadora: Andrea Troller Pinto

Título: Avaliação da vida de prateleira de ovos orgânicos.

A produção orgânica de alimentos de origem animal e vegetal é reconhecida por ser sustentável. Uma das características da produção orgânica é assegurar o bem-estar animal, o qual agrega valor aos produtos alimentícios. Galinhas poedeiras criadas em sistema orgânico podem expressar o seu comportamento natural, sendo esse um dos aspectos usados para mensurar o bem-estar a que são submetidas. Os consumidores têm buscado alimentos cuja produção privilegie o tratamento oferecido aos animais, e entre estes alimentos estão ovos in natura. O ovo é um alimento rico em nutrientes essenciais ao ser humano, e possui baixo custo de aquisição, podendo ser consumido por pessoas das mais variadas rendas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a vida de prateleira de ovos orgânicos armazenados à temperatura ambiente. Os ovos de galinhas poedeiras criadas em sistema orgânico foram coletados no dia da postura em uma granja localizada no município de Viamão/RS e ao chegarem ao laboratório foram armazenados a 20° C. As aves eram da linhagem ISA Brown e tinham 60 semanas de idade. Os ovos foram testados para gravidade específica, altura do albúmen, peso do albúmen, diâmetro da gema, cor da gema, peso da gema, peso da casca, espessura média da casca, percentual de perda de peso, percentual de casca, percentual de gema, percentual de albúmen e unidade Haugh. As avaliações foram efetuadas no dia em que os ovos chegaram ao laboratório e a cada sete dias, até o 28° dia, entre os dias 19 de dezembro de 2018 e 18 de janeiro de 2019. Foi possível observar mudanças significativas ( $p < 0,05$ ) nos parâmetros de altura do albúmen, percentual de perda de peso e unidades Haugh. Nos resultados encontrados houve diferença significativa nos seguintes aspectos avaliados: percentual de perda de peso, altura do albúmen e unidade Haugh, que diminuíram ao longo do tempo. A perda de peso foi gradual e constante ao longo do tempo, sendo que os ovos perderam em média 5,42% do seu peso inicial no final do período avaliado. Isso se deve a perda constante de umidade através dos poros da casca. Ao perder umidade, o ovo precisa manter o gradiente de pressão, resultando no aumento da câmara de ar, localizada na base de sua casca, causando a diminuição da sua gravidade específica. Este parâmetro não variou significativamente, mas observou-se uma tendência a diminuição ao longo do período de análise. Logo após a postura é normal a liquefação do albúmen com perda da consistência em sua camada mais espessa e consequente diminuição de sua altura. A altura do albúmen em milímetros foi de 8,21, 6,39, 5,65, 5,15 e 4,12 nos dias avaliados, podendo se observar, assim como na perda de peso, uma perda que qualidade constante ao longo do tempo. A medida da qualidade interna dos ovos - unidade Haugh - relaciona altura do albúmen e peso dos ovos. De modo geral, quanto maior o valor dessa unidade, maior é a qualidade do ovo e maior seu frescor. Esse valor diminuiu significativamente ao longo dos 28 dias de armazenagem, sendo as médias respectivas: 88,54, 77,72, 72,87, 69,53 e 48,97 nos dias 0, 7, 14, 21 e 28. Ao final dos 28 dias de armazenamento, os dados coletados demonstraram que o envelhecimento de ovos orgânicos se dá de maneira semelhante ao de ovos produzidos em sistema convencional, de aves mantidas em gaiolas, de acordo com a literatura científica disponível. Assim pode-se afirmar que o processo de envelhecimento dos ovos independe do sistema de produção. Outros estudos são necessários para identificar se há diferenças na conservação de ovos orgânicos, quando submetidos a diferentes condições de temperatura.