



**REENCONTROS
NOVOS ESPAÇOS
OPORTUNIDADES**

XXXIV SIC Salão Iniciação Científica

**26 - 30
SETEMBRO
CAMPUS CENTRO**

Evento	Salão UFRGS 2022: SIC - XXXIV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2022
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Eficácia de revestimentos comestíveis e compostos antimicrobianos naturais no aumento da vida de prateleira de ovos: uma revisão sistemática
Autor	RENATA SCAVAZZA
Orientador	ANDREA TROLLER PINTO

Os ovos são alimentos funcionais de alto valor biológico e sua importância é atribuída, principalmente, à composição nutricional. Além de apresentarem alta perecibilidade, a perda de qualidade dos componentes internos ocorre ininterruptamente a partir da postura. Assim, revestimentos comestíveis podem ser utilizados para protegê-los de contaminantes após a produção, justificado pelas propriedades antimicrobianas e antioxidantes, permitindo uso de matérias primas de baixo custo e adição de compostos. Objetivou-se analisar produções científicas disponíveis sobre revestimentos comestíveis com potencial de aplicação em ovos para consumo e compostos antimicrobianos naturais. Buscas foram realizadas nas bases de dados PubMed, SciELO, Scopus e Web of Science por palavras-chave pré-definidas, reunindo 76 artigos, sendo 65 fontes primárias. A bibliometria foi utilizada como ferramenta estatística: as publicações datam de 1996 a 2022, os anos de 2019, 2020 e 2021 contabilizaram maiores números, com aumento expressivo a partir de 2011. Os países mais participativos foram Brasil, EUA e Turquia, respectivamente. Polissacarídeos foram os mais pesquisados, sendo a quitosana mais frequente, apresentando efeitos promissores como revestimento. A proteína do soro do leite foi a mais estudada da categoria e, em ovos limpos ou não, preservou a qualidade interna, representando uma alternativa viável econômica e ecologicamente. Todos os óleos vegetais efetivamente prolongaram a vida útil dos ovos, inclusive a manteiga de karité. O óleo mineral foi o segundo mais estudado e frequentemente apresentou melhores resultados perante outros revestimentos. Entre os antimicrobianos, a própolis foi mais utilizada, principalmente como matéria-prima, estudos relataram alta atividade bactericida, igualmente para o óleo essencial de tomilho, que teve maior eficiência comprovada como antimicrobiano. Em geral, conclui-se que a utilização de revestimentos comestíveis pode ser alternativa à conservação de ovos sob refrigeração e compostos naturais podem ser uma opção viável para melhorar a segurança microbiológica dos ovos para consumo.