

Samanta Cristina Souza Prunier<sup>1\*</sup>, Juliana Rosa Araújo<sup>2</sup>, Clarissa Henses Schild<sup>2</sup>, Andrea Troller Pinto<sup>3</sup>

1 Acadêmica de Medicina Veterinária- UFRGS, 2 Médicas Veterinárias, 3 Professora do Departamento de Medicina Veterinária Preventiva-UFRGS

\*Bolsista PIBIC-CNPq/UFRGS-2010

## Introdução

A ocorrência de *Salmonella* Enteritidis encontrada em casca de ovos comerciais é importante preocupação da saúde sanitária, (Oliveira e Silva, 2000).

Um elevado número de consumidores, comerciantes e produtores apresentam conhecimento equivocado sobre os atributos de qualidade sanitária de ovos (Rodrigues e Salay, 2001).

Este trabalho teve como objetivo identificar a percepção de consumidores e feirantes do município de Porto Alegre, aos atributos de qualidade de ovos *in natura*, bem como os hábitos domésticos de manuseio desse alimento.

## Material e métodos

Foram elaborados questionários estruturados, com questões fechadas para consumidores e para feirantes.

Nestes questionários, os entrevistados (consumidores e feirantes) classificaram as características de qualidade foram classificadas, segundo seu grau de importância em escala hedônica de 5 pontos.

As entrevistas foram realizadas entre fevereiro de 2009 e maio de 2010, em feiras de hortifrutigranjeiros de Porto Alegre - RS. Ao todo entrevistaram-se 400 consumidores e 10 feirantes.

Foi realizada estatística descritiva dos dados obtidos, usando-se o EXCEL.

## Resultados

A importância dos atributos de qualidade, para os consumidores está apresentada na FIGURA 1. Fatores como preço, prazo de validade, armazenagem no local da compra, bem como integridade e limpeza da casca foram considerados importantes para a maioria dos entrevistados. Observa-se, entretanto, que procedência das aves e dos ovos, que são fatores que garantem a qualidade do produto foram pouco importantes.

A pesquisa permitiu verificar, também, que consumidores armazenam ovos, preferencialmente, sob refrigeração (82,41%), e destes entrevistados (69,81%), o faz na porta da geladeira. A maioria deles não realiza nenhum procedimento de higienização prévio ao acondicionamento. Entretanto, 31,02% dos entrevistados lavam ovos antes da armazenagem doméstica (FIGURA 2).

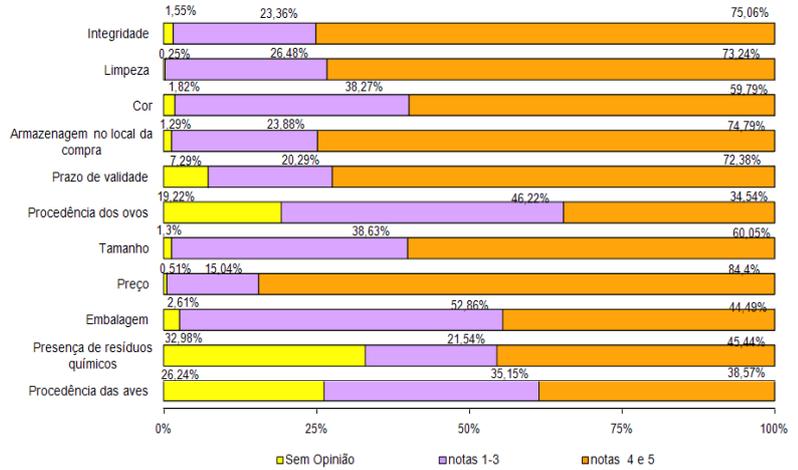


FIGURA 1: Grau de importância dos atributos de qualidade de ovos *in natura* dados pelos consumidores entrevistados.

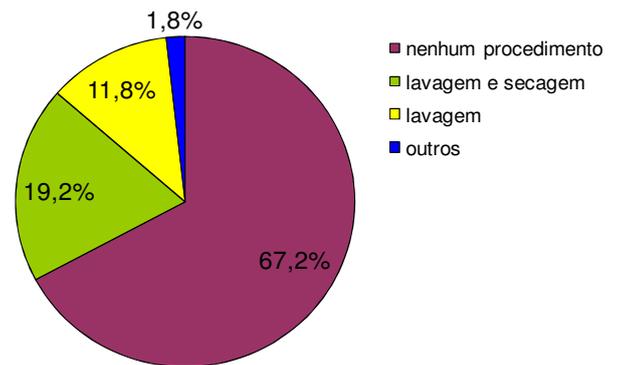


FIGURA 2: Procedimentos realizados pelos consumidores em ovos *in natura*, antes da armazenagem doméstica.

Do universo de feirantes que ofereciam ovos nas feiras de Porto Alegre, 10 foram entrevistados. Identificou-se que a procedência do produto, o tempo de comercialização e a limpeza da casca foram as características que receberam melhores notas (TABELA 1).

TABELA 1- Distribuição da importância dos atributos de ovos *in natura* conferidos pelos feirantes entrevistados, seguindo escala hedônica de 5 pontos.

Nota	Atributos de qualidade								
	T	P	L	C	I	PO	E	R	TC
2	0	1	0	0	0	0	0	0	0
3	3	1	2	0	1	0	3	3	2
4	3	0	1	5	3	2	3	3	0
5	4	8	7	5	6	8	4	4	8
Total Feirantes	10	10	10	10	10	10	10	10	10

T= tamanho do ovo; P=prazo de validade; L=limpeza da casca; I= integridade da casca; PO=procedência do ovo; E=embalagem; R=armazenagem refrigerada; TC=tempo de comercialização.

## Conclusões

Consumidores e fornecedores (feirantes) tem diferentes percepções de qualidade para ovos *in natura*. Existe carência de informação quanto aos critérios de escolha e dos procedimentos adequados de manuseio e armazenagem do produto. Sugere-se ampla campanha educativa, a fim de prevenir a ocorrência de doenças, sobretudo salmoneloses.