



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

DIFERENTES METODOLOGIAS DE TRATAMENTO DA CASCA DE OVOS: IMPACTOS SOBRE A QUALIDADE FÍSICA E MICROBIOLÓGICA DE OVOS COMERCIAIS

DAL SANTO, Alicia¹; VALENTINI, Fernanda Danieli Antoniazzi²; PAGNUSSAT, Heloisa²; LIMA, Marcos²; MIS, Gilso²; GIRARDINI, Lilian Kolling³; PETROLI, Tiago Goulart⁴.

1. Discente do Curso de Medicina Veterinária, Universidade do Oeste de Santa Catarina-UNOESC, Bolsista PIBIC/CNPq;
2. Discentes dos cursos de Medicina Veterinária e Zootecnia, Universidade do Oeste de Santa Catarina, UNOESC;
3. Docente e pesquisadora do Curso de Medicina Veterinária, Universidade do Oeste de Santa Catarina-UNOESC;
4. Docente e pesquisador dos Cursos de Zootecnia e Medicina Veterinária, Universidade do Oeste de Santa Catarina-UNOESC.

Área: Ciências Agrárias

Introdução: O ovo está cada vez mais presente na mesa dos consumidores principalmente por se tratar de um alimento de alto valor nutritivo. Como qualquer produto de origem animal, o ovo é perecível, e a perda da qualidade é inevitável. No entanto, são diversos fatores que podem influenciar na qualidade dos ovos, assim como a interação entre eles. A vida de prateleira e a qualidade estão totalmente relacionados com os processos externos como, temperatura, umidade, dieta e contaminações. **Objetivo:** Avaliar diferentes tecnologias de desinfecção de casca sobre a qualidade de ovos. **Método:** Foram utilizados 480 ovos vermelhos, frescos, dispostos em delineamento experimental, composto por quatro tratamentos. Sendo eles T1 - controle negativo, T2- lavagem com cloro 50ppm, T3- pulverização de blend de enzimas a 0,4% com cloro 50ppm, T4-cloro 50ppm + aplicação de óleos essenciais + goma laka. **Resultados:** Os ovos submetidos a lavagem com cloro apresentaram médias superiores para altura de clara (3,04mm), unidade Haugh (46,30) e resistência de casca (4,57 kgf), e também apresentaram a menor contagem bacteriana ($P < 0,05$), aos 45 dias de armazenamento. A resistência da casca, foi significativamente superior ($P > 0,05$), aos ovos lavados com cloro e com cloro + blend de enzimas + cloro, pelo período de 60 dias de armazenagem. Microbiologicamente o tratamento negativo e o tratamento com a lavagem com cloro + óleos essenciais + goma laka obtiveram a menor contagem ($P < 0,05$) aos 60 dias de armazenamento. **Conclusão:** Concluiu-se que a lavagem com cloro apresentou o melhor conjunto de eficiência, tanto na manutenção da qualidade do albúmen quanto na resistência da casca, sendo a melhor ferramenta a ser utilizada nos programas de higienização de ovos.

Palavras-chave: Armazenamento; Cloro; Ovos Comerciais.



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

Contato: tiago.petrolli@unoesc.edu.br; alicia.ds2411@gmail.com

Agradecimentos: A autora Alicia Dal Santo agradece ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica (PIBIC), aos membros do Núcleo de Ciência e Pesquisa Aplicada a Monogástricos da Universidade do Oeste de Santa Catarina – UNOESC Xanxerê, por toda colaboração na execução do projeto, e por fim ao Professor Dr, Tiago Goulart Petrolli pela orientação e suporte ao longo deste período.