

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE OVOS COM COBERTURA DE XILANA E GELATINA

Antonia Mayara Brilhante de Sousa, amb.sousa@discente.ufma.br¹,
Apolo Araújo Soares¹,
Anderson Rocha Costa¹,
Renata de Araújo Alves¹,
Ana Lúcia Fernandes Pereira¹,
Virgínia Kelly Gonçalves Abreu¹.

1. Universidade Federal do Maranhão.

RESUMO

INTRODUÇÃO: As perdas de qualidade observadas em ovos durante o armazenamento incentivam a busca por alternativas que possam auxiliar na manutenção da mesma. Dessa forma, a aplicação de coberturas pode ser uma alternativa para prolongar a vida útil dos ovos. **OBJETIVO:** O objetivo do trabalho foi avaliar o uso de coberturas de xilana e gelatina na conservação da qualidade de ovos armazenados em temperatura ambiente (25 °C) por 21 dias. **METODOLOGIA:** O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com 4 tratamentos (T1 = ovos frescos (controle), T2 = ovos armazenados sem cobertura, T3 = ovos armazenados com cobertura contendo 1,5% de xilana e 5% de gelatina e T4 = ovos armazenados com cobertura contendo 3% de xilana e 5% de gelatina) e 5 repetições de 4 ovos cada. A qualidade foi avaliada a partir da perda de peso, unidade Haugh (UH), pH do albúmen e da gema, índice de gema, percentual de gema e albúmen e cor da gema, sendo as análises realizadas nos tempos 0 e 21 dias de armazenamento. Os dados foram submetidos à análise de variância e suas médias comparadas pelos testes Dunnett e SNK a 5% de probabilidade. **RESULTADOS:** Os resultados sugerem uma maior influência do armazenamento do que da cobertura em relação à variação de cor das gemas. Foi observada uma eficácia das coberturas em retardar a redução da UH e uma ação positiva das coberturas na manutenção do pH do albúmen, enquanto para o pH da gema houve um aumento no tratamento armazenado sem cobertura. Quanto a redução do índice de gema, esta foi menos expressiva para os ovos cobertos, já para o percentual de gema e albúmen, esses valores tiveram um aumento. Quanto ao percentual de xilana utilizado na elaboração das coberturas (1,5 e 3%), os dois apresentaram resultados similares, indicando que ambos podem ser aplicados. **CONCLUSÃO:** A partir dos

resultados obtidos, verificou-se um efeito positivo das coberturas de xilana e gelatina na manutenção da qualidade de ovos armazenados em temperatura ambiente, podendo ser uma alternativa para reduzir as perdas durante o período de estocagem.

Descritores: Unidade Haugh; pH do albúmem; Índice de gema.