



ANÁLISE DA QUALIDADE INTERNA DE OVOS DE POEDEIRAS COMERCIAIS SUBMETIDOS A DIFERENTES TEMPERATURAS E PERÍODOS DE ARMAZENAMENTO

MARIANA GOUVÊA MENDANHA SILVA

Introdução: Sob a ótica nutricional, o ovo se destaca como um dos alimentos mais completos do mundo, fornecendo proteínas de alto valor biológico, minerais, vitaminas e ácidos graxos essenciais. Além de sua composição nutricional robusta, o ovo também é caracterizado por sua baixa densidade calórica, praticidade e versatilidade. Contudo, para garantir as suas características internas e segurança alimentar, é crucial adotar medidas de conservação durante seu armazenamento. **Objetivo:** A presente pesquisa teve como finalidade avaliar a qualidade interna de ovos de poedeiras comerciais em diferentes períodos e condições de armazenamento. **Metodologia:** Para alcançar os objetivos propostos, foram coletados 288 ovos provenientes de poedeiras comerciais da linhagem Novogen White de 62 semanas de idade. Os ovos foram divididos ao acaso em dois grupos: um grupo foi armazenado em temperatura ambiente, enquanto o outro foi refrigerado a 5°C. Os ovos foram submetidos a seis períodos de armazenamento (0, 6, 12, 18, 24 e 30 dias), com 24 repetições para cada tratamento. Durante o experimento, foram avaliadas as seguintes variáveis: peso do ovo, peso da gema, peso do albúmen, peso da casca e coloração da gema. **Resultados:** Os resultados obtidos em relação ao peso do ovo e ao peso da casca não apresentaram diferença ao longo dos 30 dias de armazenamento em ambos os tratamentos. No entanto, foi possível observar diferença significativa no peso do albúmen, peso da gema e coloração da gema nos ovos armazenados em temperatura ambiente. **Conclusão:** Com base nos resultados obtidos, conclui-se que a refrigeração é um método eficaz de conservação, visto que, os ovos mantiveram um padrão de qualidade aceitável.

Palavras-chave: Conservação, Estocagem, Ovo, Padrão, Qualidade.