



INFLUÊNCIA DE FATORES NUTRICIONAIS E AMBIENTAIS NA COLORAÇÃO DE GEMAS: IMPLICAÇÕES PARA A QUALIDADE E PREFERÊNCIA DO CONSUMIDOR

CAROLINE ANCILOTTO SOBRINHO

Introdução: A coloração da gema é um parâmetro fundamental na qualidade dos ovos comerciais, influenciando diretamente a aceitação pelos consumidores. Esse atributo está relacionado à deposição de carotenoides na dieta das poedeiras, além de ser afetado por fatores como estocagem e temperatura. Deste modo uma gestão eficiente desses elementos é crucial para atender às crescentes demandas do mercado e assegurar a qualidade do produto. **Objetivo:** O estudo avalia os efeitos de fatores nutricionais e ambientais na coloração das gemas, destacando a suplementação com pigmentantes naturais e sintéticos, além do impacto do armazenamento nas condições de conservação da cor e na aceitação pelos compradores. **Metodologia:** A pesquisa baseou-se em revisão de literatura no Google Acadêmico, com análise de experimentos envolvendo pigmentantes naturais (urucum, páprica e marigold) e sintéticos (cantaxantina e Carophyll®), além de dietas à base de milho ou sorgo. A coloração foi medida pelo abanico colorimétrico DSM, com uma escala padrão de 1 a 15. Foram também considerados estudos sobre temperatura e tempo de armazenamento, com foco na preservação da cor. **Resultados:** A suplementação com pigmentantes naturais e sintéticos intensificou a coloração das gemas, atingindo até 14,6 no leque DSM. A inclusão de 70 a 140 ppm de cantaxantina ou urucum mostrou eficácia em 7 a 14 dias. Dietas com sorgo exigiram maior suplementação devido à baixa presença de carotenoides. Diferenças genéticas entre linhagens influenciaram a eficiência na deposição de pigmentos. O armazenamento refrigerado (3°C a 10°C) preservou melhor a cor, enquanto temperaturas superiores a 20°C aceleraram a degradação dos pigmentos. **Conclusão:** A dieta das poedeiras e a suplementação de pigmentantes são determinantes na coloração das gemas, especialmente em dietas com sorgo. No entanto, a coloração não altera a composição nutricional do ovo, pois está associada aos carotenoides consumidos pelas aves e não ao valor nutricional do produto. Assim, mesmo com variações na cor da gema, os níveis de nutrientes, proteínas e lipídios permanecem os mesmos. A preferência por gemas alaranjadas incentiva o uso de pigmentantes, e o armazenamento adequado, especialmente sob refrigeração, sendo essencial para preservar a qualidade e frescor do ovo, aumentando sua vida útil.

Palavras-chave: **COLORAÇÃO DA GEMA; PIGMENTANTES; CONSUMIDOR**