

# **QUALIDADE DE OVOS DE GALINHAS POEDEIRAS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DO CRATO EM DIFERENTES AMBIENTES**

**Francisco Rinaldo Pereira Filho  
Wictor Allysson Dias Rodrigues  
Antônio Gilberto Soares Sobrinho  
José Valmir Feitosa  
Maria do Socorro Vieira Gadelha  
Irani Ribeiro Vieira Lopes**

O ovo é um dos mais importantes alimentos presentes na dieta da população brasileira, em virtude do seu baixo custo e da qualidade nutricional sendo, portanto, considerado como a principal fonte de proteína dos habitantes de baixa renda. Entretanto, o ovo pode perder rapidamente sua qualidade se aclimatado e/ou manipulado de forma errada. Assim, o objetivo dessa pesquisa foi avaliar a qualidade interna e externa de ovos de casca branca e vermelha, comercializados em dois estabelecimentos comerciais na cidade do Crato, Ceará. O delineamento adotado foi o inteiramente casualizado com três tratamentos, dois tipos de ovos (casca branca e vermelha) e quatro repetições. Os parâmetros analisados foram: perda de peso (g); gravidade específica ( $\text{g}/\text{cm}^3$ ); unidade Haugh; cor da gema; porcentagem de casca, gema e albúmen. Foi utilizado como tratamento controle os ovos coletados em uma granja local no mesmo dia da postura. Os dados foram tabulados e submetidos a análise de variância sendo as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade, utilizando-se o programa estatístico Sisvar 5.3. Constatou-se que, ovos brancos mantidos sob refrigeração apresentaram qualidade semelhante àqueles coletados diretamente na granja, mas diferiram ( $P < 0,05$ ) em relação aos condicionados em local não climatizado. Ovos vermelhos e brancos mantidos sob refrigeração diferiram entre si, assim como os mantidos em local não climatizado. Independentemente da cor da casca, os ovos coletados diretamente na granja não diferiram entre si. Ovos devem ser comercializados em ambiente sob refrigeração, sendo que os de casca de cor branca preservam melhor sua qualidade original.

**Palavras-chave:** Armazenamento. Estabelecimento Comercial. Ovos para Consumo.

Os autores agradecem a Universidade Federal do Cariri pela bolsa PIBIC concedida para o desenvolvimento da pesquisa.