# QUALIDADE INTERNA DE OVOS COMERCIAIS EM DIFERENTES PONTOS DE VENDA NA CIDADE DE PONTA GROSSA - PR

**Bárbara Fanha Pankevicz – Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG – 20009627@uepg.br**
**Maria Marta Loddi – Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG – loddi@uepg.br**
**Amanda Lapa Silva – Universidade Estadual de Ponta Grossa – UEPG –amandasilva.zoo@gmail.com**

**Resumo:** O objetivo foi avaliar a qualidade interna dos ovos de diferentes pontos de venda (mercados, atacado, feira livre e caminhão de rua) na cidade de Ponta Grossa-PR. As análises indicaram diferenças significativas na qualidade dos ovos entre os ponto de venda. Ovos do Mercado 1 apresentaram qualidade inferior, possivelmente devido a armazenamento inadequado e embalagens violadas, enquanto os do Mercado 2 e Feira livre mostraram melhor qualidade interna dos ovos.

**Palavras-chave:** Gravidade específica, qualidade ovo, Unidade Haugh.

## 1. Introdução

O ovo é um alimento essencial na dieta, sendo tanto acessível quanto nutritivo. Sua qualidade, porém, é influenciada por diversos fatores. Quando os ovos são armazenados sob refrigeração, sua vida útil aumenta. Embalagens fechadas também contribuem para a preservação da qualidade, pois diminuem a evaporação de água, o que melhora a Unidade Haugh (Fernandes *et al.*, 2015). Este estudo tem como objetivo avaliar a qualidade interna de ovos comercializados em diferentes pontos de venda e identificar os fatores que podem impactar essas características.

## 2. Materiais e Métodos

O experimento foi conduzido no Laboratório de Produção Avícola, da Universidade Estadual de Ponta Grossa, onde foram avaliados 96 ovos de diferentes pontos de venda comerciais (tratamentos): atacado, caminhão de rua, mercado 1, feira livre, e mercado 2. As variáveis analisadas foram: Gravidade Específica (GE), Unidade Haugh(UH) e Espessura da casca dos ovos. Os dados foram analisados com o software MINITAB 18, submetidos a um delineamento inteiramente casualizado e teste de Tukey a 5% de significância.

## 3. Resultados

Os ovos do Mercado 1 apresentaram piores valores (P<0,05) para a GE e UH. Isso pode ser atribuído à menor espessura da casca, menor peso e possivelmente maior tempo de armazenamento desses ovos, o que provoca liquefação do albúmen e diminuição da UH (Saccomani, 2019). Os ovos provenientes de Feira Livre e Mercado 2 apresentaram significativamente maiores Espessura de casca.

Tabela 01 – Análise de Gravidade Específica, Unidade Haugh e Espessura da Casca em diferentes pontos de venda na Cidade de Ponta Grossa-PR.

| Pontos de venda | Gravidade Específica | Unidade Haugh | Espessura da casa |
|---|---|---|---|
| **Atacado** | 1,07a | 52,69bc | 0,21b |
| **Caminhão de rua** | 1,08a | 67,24a | 0,18b |
| **Mercado 1** | 1,06b | 41,35c | 0,22b |
| **Feira livre** | 1,07a | 61,89ab | 0,28a |
| **Mercado 2** | 1,07a | 58,30ab | 0,32a |
| **CV(%)** | 0,71 | 24,65 | 18,03 |

a,b,c:Médias seguidas de letras diferentes na mesma coluna diferem entre sim pelo teste de Tukey (P<0,05)
Fonte: Elaborado pelos autores.

## 4. Conclusão/ões

Os ovos comercializados na Feira Livre e Mercado 2 apresentaram as melhores análises de qualidade interna dos ovos e eram armazenados sob refrigeração. As condições em que os ovos são apresentados em diferentes pontos de vendas comerciais influenciam a qualidade interna dos ovos.

## Referências

SACCOMANI, A. P. O. et al. Indicadores da Qualidade Fisico-Química de Ovos de Poedeiras Semipe-sadas Criadas em Diferentes Sistemas de Produção. **Boletim de Indústria Animal**, Nova Odessa, v.76, p. 1-15, 2019.

FERNANDES, D. P. B. et al. Qualidade Interna de Diferentes Tipos de Ovos Comercializados Durante o Inverno e o Verão. **Arq. Bras. Med. Vet. Zootec**., v.67, n.4, p.1159-1165, 2015.