



**Universidade:
presente!**

UFRGS
PROPEAQ



XXXI SIC

21. 25. OUTUBRO • CAMPUS DO VALE

Evento	Salão UFRGS 2019: SIC - XXXI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2019
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	Efeito de diferentes plastificantes na vida de prateleira de ovos revestidos com proteína concentrada do leite
Autor	JÚLIO CÉSAR VIEIRA FURTADO
Orientador	INES ANDRETTA

Efeito de diferentes plastificantes na vida de prateleira de ovos revestidos com proteína concentrada do leite

Autor: Júlio César Vieira Furtado

Orientadora: Inês Andretta

Faculdade de Agronomia- Curso de Zootecnia; Universidade Federal do Rio Grande do Sul

O ovo é um dos alimentos mais completos e importantes na sociedade atual. É fonte de proteína, vitaminas, minerais e ácidos graxos, além de ser prático e barato. Porém, o período de seu armazenamento é limitado. Para aumentar a vida de prateleira deste alimento, várias tecnologias são estudadas, dentre elas os revestimentos. Algumas substâncias, como a proteína concentrada do leite (PCL) juntamente com diferentes plastificantes são estudadas com este intuito. Tendo em vista a falta de informações sobre os efeitos dos plastificantes na qualidade dos ovos, esse trabalho visa avaliar a vida de prateleira de ovos revestidos com PCL e o uso de diferentes plastificantes para a confecção deste revestimento. Foram utilizados 336 ovos não férteis de aves de mesma idade da linhagem ISA Brown provenientes de uma granja avícola localizada na cidade de Morro Reuter-RS. Os ovos foram lavados e divididos aleatoriamente em quatro tratamentos: controle (ovos sem revestimentos); ovos revestidos com solução de PCL contendo glicerol (T1); ovos revestidos com solução de PCL contendo sorbitol (T2) e ovos revestidos com solução de PCL contendo propileno glicol (T3). Os ovos foram condicionados em uma sala com temperatura e umidade controladas por 42 dias. No dia zero, 12 ovos foram submetidos à análise de qualidade, para mostrar as características de um ovo fresco. Semanalmente, 12 ovos de cada tratamento foram separados aleatoriamente para avaliação das seguintes variáveis: perda de peso (%), unidade Haugh (UH), índice de gema, pH do albúmen e da gema. Os procedimentos estatísticos foram realizados utilizando o software Minitab 18. Os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as diferenças entre as médias foram avaliadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. O tratamento controle apresentou os piores resultados nas avaliações de qualidade ao fim das 6 semanas de estudo. Após 42 dias, os ovos sem revestimento apresentaram a maior perda de peso acumulada ($p < 0,05$) (5,39%), enquanto os revestidos com sorbitol apresentaram a menor variação de peso (3,34%). Os melhores resultados para unidade Haugh também foram encontrados nos tratamentos com ovos revestidos com PCL, quando comparados aos ovos sem revestimento. Entre os ovos revestidos, a solução de PCL com propileno glicol se mostrou mais eficaz ($P < 0,05$) controlando a qualidade dos ovos: UH (71,53) e índice de gema (0,38). Não houve diferença estatística para as variáveis de pH do albúmen e da gema. O estudo evidenciou que o uso de revestimentos em ovos diminuiu a deterioração natural do alimento. O plastificante propileno glicol se mostrou uma alternativa eficaz para a confecção dos revestimentos a base de PCL e, conseqüentemente, mantendo a qualidade dos ovos por um maior período de tempo.