



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2018: SIC - XXX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2018
<b>Local</b>	Campus do Vale - UFRGS
<b>Título</b>	Influência da cataxantina adicionada na dieta de poedeiras na vida de prateleira de ovos comerciais armazenados em diferentes temperaturas
<b>Autor</b>	CAROLINA HAUBERT FRANCESCHI
<b>Orientador</b>	ANDREA TROLLER PINTO

## **Influência da cataxantina adicionada na dieta de poedeiras na vida de prateleira de ovos comerciais armazenados em diferentes temperaturas**

**Aluna:** Carolina Haubert Franceschi

**Orientadora:** Andrea Troller Pinto

O Brasil é o sétimo maior produtor de ovos de galinha do mundo e no ano de 2016 produziu 39 bilhões de unidades. A coloração da gema de ovos de consumo está ligada a aceitabilidade do produto pelo consumidor, que é resultado do uso de pigmentantes na dieta das aves, principalmente xantofilas, que são um importante grupo de carotenóides. A temperatura de armazenamento dos ovos influencia diretamente na sua qualidade e na vida de prateleira. O objetivo deste estudo foi verificar a influência de um carotenóide (cataxantina) adicionada na dieta de poedeiras na vida de prateleira de ovos comerciais armazenados em diferentes temperaturas. Foram utilizados 180 ovos comerciais de aves da linhagem Hy-line com 68 semanas de idade. As aves foram separadas em dois grupos para o fornecimento de ração (I – ração sem adição de cataxantina; II – ração com adição de cataxantina). Após a postura, os ovos foram coletados e enviados ao laboratório para serem submetidos a quatro diferentes tratamentos (CATA 7 – ovos com adição de cataxantina armazenados à 7°C; CATA 21 – Ovos com adição de cataxantina armazenados à 21°C; CONTROL 7 – Ovos convencionais armazenados à 7°C; CONTROL 21 – Ovos convencionais armazenados à 21°C). Doze ovos de cada tratamento foram escolhidos aleatoriamente para serem avaliados semanalmente para parâmetros de perda de peso acumulada (%), Unidade Haugh (UH), Índice e cor de gema (IG e CG), porcentagem de gema (PG) e pH do albúmen durante 49 dias de experimento. As análises estatísticas foram realizadas utilizando o software Minitab 18 (Minitab Inc., State College, PA). Os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e as diferenças entre as médias foram avaliadas pelo teste de Tukey ( $P < 0,05$ ). A porcentagem de perda de peso aumentou ao longo do tempo de estocagem sob a variação de 0,864 a 14,556 após 49 dias. Durante a estocagem há evaporação da água pelos poros da casca e pela perda de dióxido de carbono do albúmen. Ovos armazenados em temperatura de 21°C obtiveram a maior porcentagem de perda de peso ao longo das semanas ( $p < 0,05$ ) quando comparados a temperatura de 7°C. A presença de cataxantina não influenciou no peso do ovo ao longo do armazenamento. A Unidade Haugh diminuiu ( $p < 0,05$ ) quando aumenta a idade do ovo. O tratamento CATA 7 obteve valores de UH (83,35) superiores ( $p < 0,05$ ) aos de ovos sem a presença do pigmentante (80,55) no 49º dia de armazenamento. Ovos armazenados em temperatura de 7°C alcançaram valores superiores de UH ( $p < 0,05$ ) quando comparados a temperaturas mais elevadas (21°C). O IG diminuiu significativamente durante a estocagem e a temperatura de 21°C de armazenamento foi o que mais influenciou para este aumento. A PG não foi influenciada pela temperatura e nem pela presença de cataxantina na dieta das aves. Ovos com cataxantina apresentaram cores mais alaranjadas (12,25), do que ovos sem a presença do pigmentante (7,24) ( $p < 0,05$ ). A cataxantina não foi fator decisivo para o aumento da vida de prateleira de ovos armazenados durante 49 dias, auxiliando apenas na UH. Entretanto, o ingrediente não substitui métodos convencionais de conservação como a refrigeração.