

## COMPARAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE OVOS CAIPIRAS E COMERCIAIS VERMELHOS OBTIDOS NO COMÉRCIO DE DOURADOS/MS

*Naiara A (naiaraaparecida033@gmail.com)*

*Lucas Henrique Faraoni (lucashfaraoni@gmail.com)*

*Dalice Rui Furini (dalicerui@gmail.com)*

*Luis Felipe Do Carmo (luisfelipedocarmo10@gmail.com)*

*Kelly Cristina Da Silva Brabes (kellybrabes@ufgd.edu.br)*

*Adriana Sathie Ozaki Hirata (adrianahirata@ufgd.edu.br)*

O ovo é altamente presente na alimentação humana, no Brasil é facilmente substituído da carne, devido seu baixo custo, sendo também constituído por uma alta quantidade de proteína. Algumas características visuais determinam a qualidade do ovo, tanto que, quando armazenados por muito tempo são considerados menos “frescos” pelo consumidor. O objetivo desta pesquisa foi avaliar as características de amostras de ovos caipiras, tipo caipira, e grande vermelho, totalizando cinco amostras, adquiridos no comércio local e região rural de Dourados-MS. Com o intuito de comparar a qualidade dos ovos, cada amostra foi pesada em balança analítica, em seguida foram aferidas medidas da gema e do albúmen com o auxílio de um paquímetro, bem como feitas análises de cor utilizando um colorímetro digital. Para cada amostra foi feito o cálculo de Haugh, medida de qualidade interna de um ovo de galinha, que mede a quantidade de proteínas, embora não avalie outros nutrientes, como minerais ou vitaminas. Sua fórmula leva em conta a altura do albúmen e o peso do ovo. Assim, as análises foram feitas em triplicata e a análise final dos resultados partiu da média de cada amostra. A amostra de ovo caipira apresentou o valor 74,84 HU sendo a maior média, quanto à luminosidade ( $L^*$ ) os valores variaram de 51,12 a 55,35 totalizando uma média de 53,07, para o índice de vermelho ( $a^*$ ) variou de 6,77 a 16,69 com média de 11,81 e por fim, o índice de amarelo ( $b^*$ ) teve a variação de 47,71 a 52,79 e a média de 50,86. As amostras de ovos tipo grande vermelho ficaram entre 42,9 e 45,85 HU, a luminosidade variou de 56,53 a 58,14 com média de 57,39, para



a cor vermelha obteve-se a variação de 1,18 a 3,47 e média de 2,51 e para a cor amarela variação de 49,88 a 56,40 e média de 53,59. Para a amostra de ovos tipo caipira variou-se de 36,73 HU a 43,59 HU, quanto à luminosidade variou de 53,31 a 61,72 e média de 57,77, a cor vermelha de -0,30 a 16,69 com média de 7,78, bem como o amarelo de 43,32 a 49,32 com média de 47,23. Quanto à colorimetria, as cinco amostras apresentaram índice de luminosidade e intensidade da cor amarela em níveis próximos, quanto à intensidade da cor vermelha, as amostras tipo grande vermelho alcançou uma média um pouco maior que a do caipira e os ovos tipo caipira tiveram baixa intensidade de cor vermelha. Essa cor pode ser proveniente da pigmentação de carotenoides, fontes naturais na alimentação das aves ou sintéticas. Foi determinado então, que a amostra de ovo caipira apresentou melhores resultados, mesmo não vindo de uma produção “padronizada”, apresentaram maior consistência e qualidade segundo o cálculo de Haugh.

