CONSERVAÇÃO DE OVOS DE CODORNAS JAPONESAS ALIMENTADAS COM DIFERENTES FONTES LÍPIDICAS NA DIETA

Joao Ricardo Rodrigues Ferreira Vieira
Rodrigo Garófallo Garcia
Maria Fernanda Burbarelli
Claudia Komiyama
Jean Kaique Valentim
Fabiana Ribeiro Caldara

PPG-ENGENHARIA AGRÍCOLA/CAPES – Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD);

PPG-ENGENHARIA AGRÍCOLA/UFGD – Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD);

Contato: joaorodriguess369@gmail.com

Contato: rodrigogarcia@ufgd.edu.br

Contato: mariaburbarelli@ufgd.edu.br

Contato: claudiakomiyama@ufgd.edu.br

Contato: kaique.tim@hotmail.com

Contato: fabianacaldara@ufgd.edu.br

Os ovos são alimentos com grande valor nutritivo e que atua beneficamente no organismo humano principalmente pelo seu conteúdo lipídico composto por ácido graxos insaturados, minerais e vitaminas. Nutrientes utilizadas em dietas de codornas, influenciam diretamente a qualidade dos ovos e devem ser utilizados na busca de ovos de superior qualidade. Por ser um alimento perecível precisa ser bem armazenado para manter a sua qualidade interna e evitar a deterioração após a postura, influenciado principalmente pela temperatura e umidade do

ambiente. O presente estudo teve como objetivo avaliar a conservação da qualidade de ovos de codornas alimentadas com diferentes fontes lipídicas. O experimento foi realizado em um delineamento experimental inteiramente casualizado com 5 tratamentos (óleo de soja, óleo de milho, óleo de canola, óleo de girassol e gordura de aves) com 10 repetições cada e 7 aves por unidade experimental. Para a verificação da conservação da qualidade dos ovos, foram utilizadas 10 repetições com 3 ovos por unidade experimental de cada repetição, foram avaliados 3 períodos de armazenamento 0 (ovo fresco) 7 e 14 dias de estocagem, mantidos em temperatura natural. Os índices de qualidade de ovos após o período de armazenamento, foram avaliados pelo peso médio do ovo, gravidade especifica, Unidade Haugh, altura de albúmen, peso de albúmen, peso da gema, peso da casca, espessura da casca, percentual dos constituintes do ovo (% de gema, % de albúmen e % de casca), diâmetro e índice de gema, e colorimetria. A presente pesquisa apresentou efeito isolado do tempo de armazenamento para as variáveis peso gema, peso albúmen, % gema, % casca, % albúmen. Para as variáveis leque e colorimetria, L, A e B houve efeito isolado para o período de armazenamento com efeito quadrático para os tempos. Para a gravidade, unidade Haugh, índice de gema, espessura casca, altura de gema e diâmetro de gema não tiveram influencia da inclusão lipídica, apenas para a variável altura de albúmen. As diferentes fontes lipídicas na dieta de codornas em fase de postura não interferem na conservação da qualidade dos ovos armazenados, mas sim o tempo em seu armazenamento.