

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

ADIÇÃO DE PÁPRICA COMO PIGMENTANTE DA GEMA, EM RAÇÃO DE POEDEIRAS

William Golfetto Fachim (fachimw@gmail.com)

Emilly Zancanaro (zancanaro.emilly@hotmail.com)

*Lucas Gabriel Batista Domiciano
(lucas.domiciano480@academico.ufgd.edu.br)*

Naiara Araujo Malaquias (naiaraaraujo464@gmail.com)

Maria Eduarda Malaquias Dias (eduardamalaquias2003@gmail.com)

Rafael Henrique de Tonissi e Buschinelli de Goes (rafaelgoes@ufgd.edu.br)

Estudos comprovam que o ovo está entre os alimentos mais completos em nutrientes e um fator determinante para a escolha dos ovos, é a cor que a gema apresenta, tendo a grande maioria preferências por ovos de gemas mais escuras com tons de alaranjado. A coloração da gema do ovo se deve à disposição de carotenóides xantofílicos, encontrados de maneira natural em alimentos como o milho, ou fabricados em laboratório, como a cantaxantina. A utilização de aditivos na ração é a maneira mais amplamente utilizada pelas granjas, visto que, por meio da alimentação das galinhas, será ofertado os pigmentantes que irão compor a cor da gema do ovo. Este trabalho foi realizado durante a disciplina de Alimentos e Alimentação para o curso de Zootecnia e teve como objetivo avaliar o efeito da inclusão de páprica como pigmentante da gema dos ovos de galinhas poedeiras. Para esse trabalho ser realizado foram utilizadas 14 aves de postura de linhagem Hisex White, alocadas no aviário experimental da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), com a coleta média de 14 ovos por dia. A composição da ração dessas aves era: milho (7,88%), farelo de soja (45%), inerte, calcário, fosfato bi cálcico, óleo de soja, sal comum, DL-metionina, Min-aves, cloreto de colina, L-lisina, L-treonina, com a adição de páprica como aditivo (0,4%). Essas aves

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

foram submetidas a essa alimentação durante sete dias, e os ovos coletados diariamente. Após a coleta, os ovos foram armazenados em temperatura ambiente. A determinação da colorimetria. A colorimetria da gema foi determinada com o uso de colorímetro (Minolta Chrome Meter CR-400), calibrado no padrão branco em ladrilho, por meio do sistema CIE (L^* , a^* , b^*), sendo (L^*) a luminosidade, (a^*), a intensidade da cor vermelha e (b^*) a intensidade da cor amarela. Os ovos foram divididos igualmente, sendo cozidos em água fervente durante 10 minutos, e quebrados e colocados em placas de petri para obtenção dos parâmetros avaliados. Os valores de L^* , a^* e b^* dos ovos crus para o dia 0 foram de 53,23; -4,18 e 25,99, respectivamente, ao sétimo dia os valores foram de 42,1; 25,05 e 26,12. Os valores negativos para a intensidade de vermelho para o dia 0, indica ausência de coloração vermelha. A redução dos valores de luminosidade e o aumento dos valores da intensidade de vermelho mostra a ação da adição da páprica sobre a pigmentação da gema do ovo; indicando que a gema apresentou cores mais intensas. O cozimento provoca o descolorimento da gema; neste sentido os ovos cozidos apresentaram pigmentação da gema da borda para o centro, apresentando valores para o dia 0 e 7, para $L^*(86,7 \times 85,57)$; $a^*(-3,53 \times -4,29)$ e $b^*(41,07 \times 33,75)$. A adição de páprica como pigmentante, proporcionou maior intensidade de vermelho e reduziu a intensidade de amarelo e a luminosidade das gemas dos ovos de galinha poedeira. Ao final da aula e do semestre os discentes puderam observar o efeito do tipo de alimento utilizado no produto final produzido.

AGRADECIMENTOS: A UFGD, MEC/PET.