

RESUMO

Qualidade físico-química de ovos caipiras comercializados na cidade de Palmas-TO.

Vinícius Augusto Carvalho Cruz¹

Gabriella Coelho Lima¹

Hellen Cristina Lima da Silva¹

Maria Santos Oliveira²

Ciro José Sousa de Carvalho²

¹Discente Curso Medicina Veterinária UNITOP

²Docente Curso Medicina Veterinária UNITOP

(Iniciação Científica)

Introdução: Produzido por aves domésticas de qualquer espécie, o ovo fresco em casca é considerado um excelente recurso de proteína de alto valor biológico sendo consumido em todo o mundo por ser um alimento versátil e economicamente acessível para todas as classes sociais. Na produção de ovos caipiras, as aves são criadas soltas em sistemas extensivos, as quais são menos expostas a fatores de estresse quando são comparadas ao sistema de criação intensivo. Geralmente a qualidade de um ovo fresco está relacionada às características que afetam a aceitabilidade dos ovos pelo consumidor. Ou seja, suas características externas e internas. Este aspecto é determinado por meio da avaliação dos parâmetros físico-químicos e nutricionais. Apesar das barreiras de defesa do próprio ovo, medidas devem ser adotadas no intuito de diminuir a sua contaminação, uma vez que a queda na qualidade já se inicia no momento da postura e se prolonga rapidamente se não houver técnicas adequadas para armazenamento e conservação. O ovo está exposto a uma série de fatores que implicam na sua contaminação, envolvendo desde os funcionários, equipamentos, instalações, manejo e inclusive a própria ave. **Objetivo:** Avaliar a qualidade físico-química de ovos caipiras comercializado na cidade de Palmas-TO. **Metodologia:** As amostras de ovos caipira utilizados neste estudo será adquiridos mediante compra em feiras, supermercados, mercados, padarias da cidade de Palmas. Serão coletados 12 ovos em cada estabelecimento os quais serão armazenados em caixas de isopor e encaminhado para as análises. Será analisados a qualidade externa através da presença de sujidades na casca, a textura e a integridade da casca. E qualidade interna ocorrerá através da câmara de ar (altura e integridade utilizando-se um ovoscópio). **Resultados:** Não há dados a serem discutidos, pois a pesquisa está em fase de levantamento bibliográfico.

¹ - Orcid: <https://orcid.org/0009-0003-5756-793X>.

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2404979967738935>.

e-mail: [vini.miracema@gmail.com](mailto: vini.miracema@gmail.com)

¹ - Orcid: <https://orcid.org/0009-0003-9427-532X>.

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5083828796712765>

e-mail: [coelhogabriella67@gmail.com](mailto: coelhogabriella67@gmail.com)

¹ - Orcid: <https://orcid.org/0009-0006-6487-9669>.

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7730991876841879>.

e-mail: [hell3n.faculdade@gmail.com](mailto: hell3n.faculdade@gmail.com)

² - Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-5907-378X>

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5083828796712765>

e-mail: [maryasantos1604@gmail.com](mailto: maryasantos1604@gmail.com)

² - Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-9639-3969>

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4606711050913306>

e-mail: [medicinaveterinaria@faculdadeitop.edu.br](mailto: medicinaveterinaria@faculdadeitop.edu.br)

RESUMO

Conclusão: Ainda não será possível concluir mais acredita-se que será uma pesquisa que mostrará a qualidade de ovos caipiras comercializado na cidade de Palmas-TO.

Palavras-chave: ovos, qualidade, poedeiras.