



## Conectando vidas Construindo conhecimento



XI FINOVA

27/09 a 1/10  
VIRTUAL

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2021: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS - FINOVA
<b>Ano</b>	2021
<b>Local</b>	Virtual
<b>Título</b>	Efeitos do processo de lavagem sobre a qualidade de ovos revestidos com proteína concentrada do soro do leite
<b>Autores</b>	MARIA SARA CABRERA MENDÉZ CAROLINA HAUBERT FRANCESCHI
<b>Orientador</b>	INES ANDRETTA

## **Efeitos do processo de lavagem sobre a qualidade de ovos revestidos com proteína concentrada do soro do leite**

Maria Sara Cabrera Mendéz, Ines Andretta

Faculdade de Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

O ovo é uma excelente fonte de nutrientes, porém, é considerado um alimento perecível. O processo de lavagem dos ovos visa garantir maior inocuidade e a utilização de revestimentos comestíveis a base de proteína concentrada do soro do leite (PCL) e propilenoglicol (PRO) visa aumentar a vida de prateleira do produto. O presente trabalho teve como objetivo avaliar o uso do revestimento comestível à base de PCL ou PRO e do processo de lavagem sobre a manutenção da qualidade interna e perda de peso de ovos comerciais. Um total de 528 ovos foram submetidos a seis tratamentos: T1 lavados; T2 lavados e revestidos com PRO; T3 lavados revestidos com PCL; T4 não-lavados; T5 não lavados e revestidos com PRO e T6 não-lavados e revestidos com PCL. Durante o período de armazenamento (42 dias), 12 ovos foram aleatoriamente separados para avaliação nos ovos frescos (dia 0) e semanalmente até os 42 dias. Foram avaliadas as variáveis correspondentes à qualidade interna como Perda de Peso (PP) e Unidade Haugh (UH). No dia 42, ovos não-lavados + PCL apresentaram os melhores valores ( $P < 0,05$ ) de HU ( $66,88^A$ ) em comparação aos não-lavados ( $58,83^{AB}$ ) e aos lavados + PCL ( $63,20^{AB}$ ). Quanto à Perda de Peso (PP), no dia 42 não foi observada diferença entre os tratamentos ( $P > 0,05$ ). Dessa forma, pode-se concluir que revestimentos à base de proteína concentrada do soro do leite podem contribuir para a manutenção da qualidade interna dos ovos durante os 42 dias de armazenamento. Adicionalmente, o processo de lavagem não piora a qualidade interna dos ovos em comparação aos ovos não lavados.