

Efeito do uso de revestimento a base de babosa (*Aloe vera*) nos valores de perda de peso, Unidade Haugh (UH) e gravidade específica de ovos de codornas refrigerados

Naelly Pires de Sá^{1*}, Simone Carvalho Leite¹, Cicera E. Pereira da Silva¹, Keila M. Alves Correia¹, Jânio E. de Araújo Alves²; Cristiane Ayala de Oliveira³

1. Estudante do Curso de Tecnologia em Alimentos – IF Sertão-PE/Salgueiro [*naellysa@gmail.com](mailto:naellysa@gmail.com)

2. Técnico em Agroindústria– IF Sertão-PE/Salgueiro

3. Orientadora do Trabalho Docente do Curso de Tecnologia em Alimentos, IF Sertão-PE/Salgueiro

Palavras Chave: *qualidade, interna, manutenção*

Introdução

O ovo é considerado um alimento dos mais completos, por fornecer elementos essenciais à saúde, tais como proteína, vitaminas e minerais. Segundo Lana (2000), o albúmen e a gema apresentam em sua composição química cerca de 28% de proteína, 0,7% de carboidratos, 33% de gorduras e 0,8% de minerais. Considerando este alto valor nutritivo, o ovo é recomendado como alimento para uma dieta variada e equilibrada. Como todo produto de origem animal, o ovo é perecível, e começa a perder sua qualidade logo após a oviposição, especialmente na ausência de adequados métodos de armazenamento. Várias características de qualidade interna são perdidas com a estocagem prolongada do ovo, destacando-se alterações no albúmen e na gema. Com o intuito de aumentar a vida de prateleira dos ovos, podem-se criar barreiras para evitar perdas e as trocas entre o meio interno e externo. Dentre as possíveis barreiras, o óleo mineral tem se mostrado eficiente na conservação dos ovos. A *Aloe vera* têm sido utilizada como revestimento comestível em frutas como manga, morangos e uvas, e seus efeitos sobre a conservação deste frutos já foram reportados pela literatura.

Portanto, o objetivo da pesquisa foi avaliar a qualidade interna dos ovos de codorna revestidos com óleo mineral e babosa e armazenados sob refrigeração durante um período de 28 dias.

Resultados e Discussão

O experimento foi desenvolvido no Laboratório de Tecnologia dos Produtos de Origem Animal da Unidade Acadêmica de Tecnologia em Alimentos (UATA) do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano campus Salgueiro, PE. Para o delineamento experimental foram utilizados 90 ovos de codorna íntegros distribuídos em delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial 3 x 5 (ovos imersos em óleo mineral; ovos imersos em extrato de babosa 5% e ovos sem revestimento, avaliados durante cinco tempos de armazenamento: 0; 7; 14; 21 e 28 dias, sob refrigeração (média de $\pm 4^{\circ}\text{C}$), onde foram avaliados: perda de peso; unidade Haugh (UH) e gravidade específica. O efeito do tipo de revestimento as variáveis foram comparados pelo teste de Tukey, em nível de significância de 5%, com auxílio do sistema de análises estatísticas – SAS (2001).

A unidade Haugh foi menor nos ovos revestidos com óleo mineral e maior nos ovos do tratamento de babosa e sem revestimento. Os dados estão dispostos na tabela 1, onde mostra que durante o período de

armazenamento a queda maior foi no tempo 14 para os ovos revestidos com óleo mineral.

Tabela 1. Dados referentes a qualidade interna de ovos de codorna ao longo de 28 dias.

Variáveis	Trat.	Tempo de Estocagem (dias)					Média Total
		0	7	14	21	28	
Unidade Haugh	B	92,16 ^a	83,64 ^a	82,54 ^a	96,51 ^a	71,05 ^a	85,18 ^a
	OM	89,49 ^a	87,50 ^a	71,39 ^a	96,78 ^a	79,33 ^a	84,90 ^a
	SR	93,56 ^a	94,52 ^a	81,23 ^a	87,23 ^a	97,21 ^a	90,75 ^a
Gravidade Específica	B	1,109 ^{aA}	0,969 ^{aA}	1,152 ^{aA}	0,999 ^{aA}	1,024 ^{aA}	1,051 ^a
	OM	1,080 ^{aA}	1,108 ^{aA}	1,039 ^{aA}	0,594 ^{bB}	1,030 ^{aA}	0,971 ^a
	SR	1,059 ^{aA}	1,073 ^{aA}	1,072 ^{aA}	1,044 ^{aA}	1,069 ^{aA}	1,063 ^a
Perda de peso (%)	B	0,18 ^{aA}	0,20 ^{bA}	0,38 ^{aA}	0,24 ^{aA}	0,24 ^{aA}	0,25 ^a
	OM	0,36 ^{aA}	0,04 ^{bB}	0,13 ^{bAB}	0,26 ^{aAB}	0,23 ^{aAB}	0,20 ^a
	SR	0,28 ^{aAB}	0,42 ^{aA}	0,07 ^{bB}	0,27 ^{aAB}	0,28 ^{aAB}	0,26 ^a

a-c – Letras diferentes na mesma coluna diferem estatisticamente entre si ($p < 0,05$) pelo teste t e Tukey.

A gravidade específica dos ovos de codorna com tratamento óleo mineral foi menor a partir do 3° tempo de estocagem e caindo gradativamente. Os ovos revestidos com óleo mineral obtiveram melhores resultados, ou seja, houve pouca perda de água. Os ovos com revestimento de *Aloe vera* tiveram um resultado intermediário, porém houve perda de água para todos os revestimentos. A maior perda de água foi no tempo de estocagem 14 para os ovos revestidos com babosa. Os ovos de codorna revestidos com óleo mineral apresentaram menor perda de peso quando comparados ao controle e com revestimento de babosa. A perda de água que ocorre no ovo depois da postura, em consequência da evaporação, provoca um aumento progressivo da câmara de ar, fato observado neste experimento.

Conclusões

Os ovos submetidos ao revestimento com óleo mineral apresentaram melhor qualidade interna quando comparados àqueles submetidos ao revestimento com babosa, mesmo sendo uma média de variância pequena. Desta forma, a utilização de revestimentos utilizando o óleo mineral e a babosa sobre a casca dos ovos de codorna pode ser uma alternativa para manter a qualidade dos mesmos proporcionando ao consumidor um produto de maior qualidade.

LANA, R.B.Q. Avicultura. Recife: Rural Ltda, 2000. 172-182.
STATISTICAL ANALISES SYSTEM – SAS, SAS® User's guide: Statistics. Cary:2001.