

E. Ciências Agrárias - 5. Medicina Veterinária - 3. Medicina Veterinária Preventiva

Avaliação da percepção dos consumidores de Lavras-MG relacionada à qualidade microbiológica, nutricional e de segurança alimentar do ovo.

Natália Amaral Ambrósio¹

Lucas Januzzi Lara²

Carolina Fontes Prezotto³

Bruno Antunes Soares⁴

Daniela Pereira Bessa⁵

Priscilla Rochele Barrios⁶

1. Estudante de graduação medicina veterinária UFLA

2. Estudante de graduação medicina veterinária UFLA

3. Estudante de graduação medicina veterinária UFLA

4. Estudante de graduação medicina veterinária UFLA

5. Estudante de graduação medicina veterinária UFLA

6. Prof. Dr. Depto. medicina veterinária UFLA

RESUMO:

O ovo é uma excelente fonte de aminoácidos essenciais, vitaminas, minerais e possui baixo custo para o consumidor. No entanto o consumo brasileiro é de aproximadamente 140 ovos per capita, esse valor está muito abaixo de outros países como, por exemplo, EUA, México e Japão onde o consumo chega a 300 ovos per capita. Muitas pessoas acreditam que o ovo faça mal à saúde devido à sua fama de alto teor de colesterol e associação a casos de toxinfecção alimentar por veiculação de *Salmonella sp* no consumo de prato elaborado com ovo cru. Embora os ovos sejam ricos em colesterol é sabido que o responsável pelo aumento de colesterol sérico são as gorduras saturadas e não o colesterol dietético. Estas impedem que partículas de LDL (lipoproteínas de baixa densidade) sejam removidas, ocorrendo desta forma o aumento dos níveis de colesterol no sangue. Estas partículas de LDL estão diretamente relacionadas com doenças coronarianas. Mais da metade da gordura presente no ovo é insaturada ou monoinsaturada. Portanto, a ingestão de até dois ovos por dia, por um indivíduo saudável com alimentação pobre em lipídeos, tem pouco ou nenhum efeito no valor sérico de colesterol. A dona de casa é a principal responsável na escolha dos produtos que farão parte da dieta de toda a família, assim conceitos errados nessa população acabam interferindo diretamente no consumo por habitante. O presente projeto visa traçar o perfil dos consumidores de ovos, diagnosticar os mitos e informar os benefícios que são associados a seu consumo. Serão realizadas entrevistas com pelo menos 100 consumidores com o auxílio de um questionário semi-sistemizado nos pontos de venda do produto, onde será entregue o folheto informativo e o esclarecimento de dúvidas. Serão realizadas palestras em escolas, visando percutir as informações para toda a família por intermédio das crianças, evidenciando a real qualidade microbiológica, nutricional e de segurança alimentar relacionada ao consumo de ovo. O questionário semi-sistemizado foi formulado pela equipe de pesquisadores, foram realizadas entrevistas com 30 consumidores objetivando validar o mesmo. Foram realizadas mudanças em algumas perguntas para torná-lo mais objetivo e nos fornecer uma visão mais clara do perfil e conhecimento dos entrevistados.

Instituição de Fomento: GEMAUFLA, NECTA

Palavras-chave: percepção dos consumidores, qualidade microbiológica, colesterol.