

INFLUÊNCIA DO LOCAL E CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM SOBRE A QUALIDADE INTERNA DOS OVOS DE MESA, COMERCIALIZADOS EM VIDEIRA/SC.

Gustavo R. Bonatto, aluno do Instituto Federal Catarinense – Câmpus Videira, curso Técnico em Agropecuária, Turma Integrado 2012-I, bonattogustavo@outlook.com;

Profª Marinês Kerber, Coordenadora, Instituto Federal Catarinense – Câmpus Videira, mkerber@ifc-videira.edu.br.

RESUMO

O objetivo deste projeto é avaliar a qualidade interna dos ovos de mesa ou de consumo, vendidos no comércio local. O delineamento utilizado será o casualizado em esquema fatorial (1 x 4 x 4), avaliando ovos de granja, com diferentes tempos de armazenagem (07, 14, 21 e 28 dias) e diferentes locais de armazenagem (supermercado, porta da geladeira, prateleira dentro da geladeira e fora da geladeira). Espera-se identificar os fatores que interferem na qualidade interna dos ovos de mesa ou de consumo e avaliar estes fatores. A partir disso, elaborar um informativo para conscientizar as pessoas, comerciantes, produtores e consumidores, sobre a importância de se ter um ambiente adequado para armazenar os ovos, garantindo a qualidade nutricional e o sabor deste importante alimento para a população brasileira.

Palavras-chaves: Ovos; qualidade interna; armazenagem; ambiente.