

SUMÁRIO E CONCLUSÕES

O experimento foi realizado com a finalidade de avaliar a qualidade interna de ovos comercializados em Niterói e no Rio de Janeiro. Os parâmetros estudados foram: qualidade do albúmen (medida em unidades HAUGH), pH do albúmen, propriedades funcionais da clara (volume e estabilidade da espuma); coloração da gema e percentual de quebra de ovos segundo a embalagem.

Utilizou-se neste estudo cerca de 950 ovos (80 dúzias) provenientes de oito (8) fontes diferentes, sendo que, os colhidos diretamente nas granjas e examinados no mesmo dia valeram como parâmetro médio para comparação dos resultados. Dos resultados alcançados chegou-se as seguintes conclusões:

- nas três etapas de comercialização estudadas, granja, central e varejo, há uma sensível perda de qualidade entre uma fase e outra. Da granja até a central de abastecimento encontrou-se uma perda, média de 18 unidades HAUGH. Desta, até os diversos estabelecimentos varejistas a perda média oscilou entre 32 e 39 U.H. ;
- o pH mostrou-se a medida mais estreitamente correlacionada com a liquefação do albúmen, permitindo discriminar seguramente os ovos frescos daqueles com avançado grau de liquefação do albumen;
- Os ovos frescos levaram mais tempo e formarem espuma com menor volume que os estocados, entretanto, a estabilidade foi maior;
- a embalagem em caixas de isopor (dúzias) protegeu melhor os ovos quanto à quebra;
- à exceção dos ovos de granja, os demais não apresentavam as características de qualidade necessárias para enquadrá-los na classe mais alta da classificação oficial (CLASSE A);
- a determinação da qualidade interna, através do cálculo das unidades HAUGH, mostrou-se medida bastante objetiva e significativamente correlacionada com outras características de qualidade,
- o tratamento dado aos ovos, sem refrigeração, desde a granja até o consumidor é inadequado à manutenção da qualidade interna,
- o Decreto nº 56.585 não vem sendo cumprido no que se refere à classificação quanto à qualidade (Classes). No particular nem os serviços oficiais, nem os avicultores poderão ser inculcados diretamente, isto porque a classificação é realizada apenas na granja quando o ovo tem sua melhor qualidade que é a inicial. Dadas as deficiências dos meios de comercialização, onde não é sequer cogitada a refrigeração, a qualidade é rapidamente perdida tornando improvável que chegue ao consumidor ovos com o ótimo de qualidade interna.

Diante dos resultados observados, algumas medidas seriam indicadas uma vez que, sem causar transtornos aos produtores e consumidores, permitiriam o aprimoramento dos meios de comercialização no sentido de torná-los mais efetivos, garantindo um produto de elevado padrão no mercado.

- a embalagem em caixas de isopor (dúzias) protegeu melhor os ovos quanto á quebra;
- à exceção dos ovos de granja, os demais não apresentavam as características de qualidade necessárias para enquadrá-los na classe mais alta da classificação oficial (CLASSE A);
- a determinação da qualidade interna, através da cálculo das unidades HAUGH, mostrou-se medida bastante objetiva e significativamente correlacionada com outras características de qualidade,
- o tratamento dado aos ovos, sem refrigeração, desde a granja ate o consumidor é inadequado à manutenção da qualidade interna,
- o Decreto nº 56.585 não vem sendo cumprido no que se refere â classificação quanto à qualidade (Classes). No particular nem os serviços oficiais, nem os avicultores poderão ser inculcados diretamente, isto porque a classificação é realizada apenas na granja

quando o ovo tem sua melhor qualidade que é a inicial. Dadas as deficiências dos meios de comercialização, onde não é sequer cogitada a refrigeração, a qualidade é rapidamente perdida tornando improvável que chegue ao consumidor ovos com o ótimo de qualidade interna.

Diante dos resultados observados, algumas medidas seriam indicadas uma vez que, sem causar transtornos aos produtores e consumidores, permitiriam o aprimoramento dos meios de comercialização no sentido de torná-los mais efetivos, garantindo um produto de elevado padrão no mercado. Seriam, assim, recomendáveis as seguintes medidas:

- refrigeração dos ovos desde a granja até o pólo consumidor;
- relacionamento de granjas caracterizando-as como produtoras de ovos Classe "A", caso em que impor-se-ia não somente a adaptação do Decreto disciplinador dos padrões de qualidade (5), como também a fixação de normas específicas por parte do DIPOA-MA, órgão a que o problema está afeto.

Há que recomendar-se ainda que se investigue, sob as mesmas condições deste experimento, qual a participação da contaminação microbiana na perda de qualidade dos ovos consumidos no meio tropical brasileiro.