

Embalagem de ovo é tema de pesquisa

De custo relativamente baixo e pronto para consumo por estar previamente embalado, o ovo, quando consumido em boas condições, é fonte de vitaminas, cálcio, ferro e zinco. Porém, para que esses nutrientes sejam aproveitados, o ovo precisa ser bem conservado. Um experimento para analisar qual tipo de embalagem conserva melhor as características internas e externas do ovo da galinha está sendo realizado no Campus Parintins (CPA), do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (Ifam).

Sob coordenação da professora Kelly Cristina Bastos Teixeira Ramos, participam da pesquisa os alunos do Ensino Médio Integrado em Agropecuária, Rita Brito Vieira - bolsista do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Thierry dos Santos Ribeiro, Gabriela Coelho Santos e Izandro de Souza Dray - colaboradores.

De acordo com a professora, a embalagem é de suma importância para a diferenciação do produto e várias empresas têm investido na modernização de suas embalagens, proporcionando praticidade e proteção da qualidade do produto como forma de despertar o interesse dos consumidores.

“São poucos os estudos direcionados a relacionar o tipo de embalagem à qualidade de ovos produzidos por galinhas comerciais. Desde 2006, trabalho nos tipos de embalagens, temperaturas de armazenamento e período de estocagem desse alimento de elevado valor biológico e que é fonte de nutrientes para população, principalmente de baixa renda”, disse Ramos, bacharel em Zootecnia e mestre em Ciência Animal.

Para a realização da pesquisa, foram utilizados 330 ovos vermelhos da Granja Paraíso, localizada em Parintins. Após a coleta, os ovos foram transportados para o Laboratório de Ciências do CPA, onde foram identificados, pesados e subdivididos em embalagens em favos de polpa de celulose, tipos usados em Parintins. Metade em favos sem revestimento e o restante em favos revestidos de filme plástico (PVC) - aberta e fechada, respectivamente. Em seguida, foram estocados em prateleiras em temperatura ambiente.

“Analisamos o peso do ovo, perda de peso, alturas da clara e gema, diâmetro da gema, pesos da gema e clara, peso e espessura da casca. Posteriormente, foram calculadas as variáveis de índice de gema, percentuais de clara e gema, percentual de casca e unidade de Haugh (método que mede a qualidade interna do ovo)”, explicou.

Além de integrar os alunos do Curso de Agropecuária com a pesquisa científica, o experimento, ainda em fase de análise dos dados obtidos, resultará na criação de um banco de dados com informações sobre o tipo de embalagem e na produção de uma cartilha sobre o armazenamento de ovos para os consumidores de Parintins.

Fonte: Ascom Ifam