

De que fator depende a cor do ovo da galinha?



A cor da casca do ovo é uma característica genética ligada à raça da galinha. As aves de plumagem branca colocam ovos brancos, enquanto as vermelhas (ou amarronzadas) põem ovos nesses tons. "A origem do pigmento não é conhecida, mas os cientistas acreditam que ele provenha de células presentes no útero, órgão em que é formada a casca", diz o médico-veterinário Ismar Araújo de Moraes, da Universidade Federal Fluminense (UFF).

Ao contrário do que muita gente pensa, a cor da casca do ovo não tem nada a ver com a alimentação que a galinha consome - a dieta da ave só influencia a coloração da gema. Do ponto de vista nutricional, não há diferença entre os ovos brancos e os vermelhos.

Ambos são igualmente ricos em proteínas, vitaminas e sais minerais e contêm por volta de 220 miligramas de colesterol. A diferença de preço entre eles - os vermelhos são normalmente mais caros e é determinada pelo mercado, já que eles são mais procurados pelos consumidores, que acreditam, erradamente, que os ovos escuros têm mais vitaminas na gema.

Fonte: Mundo Estranho