

HÁBITOS DE HIGIENE E CONSUMO DE OVOS EM REALEZA E REGIÃO - PARANÁ

Bruna Rizzo¹

Marla Schneider ²

Alcione Santa Catarina³

Angélica Link⁴

Maiara Garcia Blagitz Azevedo⁵

Introdução: O ovo é considerado um alimento de alto valor biológico, composto de vários nutrientes importantes para os humanos, como carotenóides, luteínas, zeaxantinas, vitaminas e minerais (AGUIAR, et al., 2009). É considerado de fácil acesso devido ao seu baixo custo, porém é um dos alimentos mais associado a surtos de doenças transmitidas por alimentos, a destacar Salmonelose. **Objetivos:** O objetivo deste trabalho foi avaliar as características dos consumidores de ovos quanto aos hábitos de higiene, forma de consumo e armazenamento deste produto. **Metodologia:** Foi aplicado um questionário fechado, contendo 16 questões referentes ao consumo de ovos, procedência, limpeza, frequência do consumo, armazenamento, consumo do ovo *in natura*, surgimento de sinais de intoxicação, entre outras. Foram entrevistadas um total de 55 pessoas de Realeza e região. Dos dados obtidos foi realizada porcentagem e comparados entre si. **Resultados e Discussão:** Dos entrevistados, 49,09% afirmaram consumir ovos industriais, 47,27% consumir ovos de origem colonial e o restante não demonstrou preferência. 69,09% afirmaram avaliar a limpeza dos ovos e 41,82% verificam a validade no ato da compra. 65,45% das pessoas consomem semanalmente, 27,27% diariamente e 5,45% mensalmente. Apenas 29,09% afirmaram ter preferência pela cor da casca dos ovos, e destes, 87,5% preferem casca marrom e 12,5% branca. De acordo com

¹ Acadêmica de Medicina Veterinária, Universidade Federal Fronteira Sul, rizzo.bruna@outlook.com

² Pós-graduanda, Universidade Federal Fronteira Sul, marla.schneider.uffs@gmail.com

³ Pós-graduando, Universidade Federal Fronteira Sul, alcione_pp@hotmail.com

⁴ Pós-graduanda, Universidade Federal Fronteira Sul, angelicalink@hotmail.com

⁵ Professora Adjunta, Universidade Federal Fronteira Sul, maiara.azevedo@uffs.edu.br

Lacerda, et al., (2016) existe uma preferência por parte da população por ovos de gema de cor mais intensa, desta forma o mesmo autor cita que possivelmente a preferência da cor da casca marrom/vermelha é ligado ao fato que a gema terá coloração semelhante à da casca. Das pessoas entrevistadas, 78,18% armazenam em geladeira e 21,82% em temperatura ambiente. Segundo Figueiredo, et al. (2011) os ovos mantidos refrigerados tem qualidade interna superior por período maior, quando comparado aos ovos mantidos em temperatura ambiente. Dos entrevistados, 36,36% afirmaram consumir ovo cru e desses, 75% na composição do creme de maionese, 10% na gemada, 10% em ambos e 5% em outros alimentos. Das pessoas consumidoras de ovo cru desse trabalho, apenas 10% afirmaram ter tido algum mal estar após consumo e 50,91% das pessoas citaram a *Salmonella* spp. como patógeno transmitido pelo ovo cru, e 47,27% não sabiam quais doenças podem ser transmitidas pelo consumo de ovo *in natura*. **Conclusão:** Podemos concluir que o consumidor está mais atento à procedência, qualidade e higiene dos ovos, porém a maioria ainda não possui conhecimento sobre os possíveis patógenos transmitidos pelo ovo cru, o que ressalta a importância do acesso da população à informação e medidas de conscientização pelos órgãos públicos.

Palavras-chave: Ovo industrial; Ovo cru; Consumo de ovos.

Referências

AGUIAR, M.S.; ZAFFARI, S.; HUBSCHER, G.H. O ovo e sua contribuição na saúde humana. **Revista Saúde e Ambiente/Health and Environment Journal**, v.10, n.1, jun. 2009.

FIGUEIREDO, T.C.; CANÇADO, S.V.; VIEGAS, R.P.; RÉGO, I.O.P.; LARA, L.J.C.; SOUZA, M.R.; BAIÃO, N.C. Qualidade dos ovos comerciais submetidos a diferentes condições de armazenamento. **Arq. Bras. Med. Vet. Zootec**, v.63, n.3., 2011.

LACERDA, D.I.O.; MESSIAS, H.S.; SANTOS, E.V.; SILVA, A.L.G.; SILVA, I.G. Preferência dos consumidores de ovos na região de Januária - MG. Um norteamento para a cadeia produtiva. **Seminário de Iniciação Científica**, v.5, 2016.