

6CCSDNMT08.P**COMPOSIÇÃO QUÍMICA E FÍSICA DE OVOS DE POEDEIRAS**

Ingrid Conceição Dantas Guerra ⁽¹⁾, Rita de Cássia Ramos do Egypto Queiroga ⁽²⁾, Bárbara J. S. Quirino ⁽³⁾, Janete G. Souza ⁽³⁾, Fernando Guilherme P. Costa ⁽⁴⁾.
Centro de Ciências da Saúde/Departamento de Nutrição/MONITORIA

RESUMO

O ovo está presente no cardápio do brasileiro, na forma frito, cozido, mexido ou na composição de outros alimentos. Pesquisas revelam os benefícios e os malefícios de um dos alimentos mais consumidos pela humanidade. Ao mesmo tempo em que é considerado um dos alimentos mais completos em termos de nutrientes (contém vitaminas, proteínas de alto valor biológico e minerais), também é conhecido por ser uma fonte de colesterol, que é encontrado na gema. Com o intuito de avaliar a composição nutricional de ovos, foram coletadas 154 amostras do Setor de Avicultura (CCA/UFPB) e analisadas no Laboratório de Bromatologia/DN/CCS/UFPB de acordo com metodologia estabelecida pelo Instituto Adolfo Lutz (2005). Os valores médios obtidos foram: Gema (Lipídios: 49,99% $\pm$ 0,57; Colesterol: 121,7mg/100g $\pm$ 0,20; Proteínas: 15,10% $\pm$ 0,01; UMD: 49,08% $\pm$ 0,06; RMF: 1,65% $\pm$ 0,01) e Clara (Proteínas: 10,45% $\pm$ 0,14; UMD: 87,23% $\pm$ 0,30; RMF: 0,53% $\pm$ 0,06). Os resultados comprovaram o que a literatura referencia do produto estudado ser calórico, fato relacionado ao alto teor de gordura encontrado na gema, e de possuir uma expressiva quantidade de proteína, constituindo-se em um alimento de “grande aporte nutricional”.

Palavras-chave: Ovos, Composição Nutricional, Colesterol.

⁽¹⁾ Monitor(a) Bolsista(a); ⁽²⁾ Monitor(a) Voluntário(a); ⁽³⁾ Prof(a) Orientador(a)/Coordenador(a); ⁽⁴⁾ Prof(a) Colaborador(a).