



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Campus Universitário – Viçosa, MG – 36570-000 – Telefone (31)3899-2226 – fax: (31) 3899-2208 - E-mail: dta@ufv.br

**TAL 797 – Seminário
07/10/2015**

O OVO, INDUSTRIALIZAÇÃO E APLICAÇÕES NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS.

Aluno: Yenny Isabel Fonseca Ramírez

Orientadores: Regina Célia Santos Mendonça (Departamento de Tecnologia de Alimentos)

No início dos anos 70, em alguns países desenvolvidos y em países em desenvolvimento, observou-se um decaimento significativo no consumo per capita de ovos *in natura*, em parte devido a recomendações da **American Heart Association** e outras instituições internacionais de limitar a ingestão de ovos devido a uma associação entre o consumo desse produto e o aumento no risco do desenvolvimento de ter e de doenças cardiovasculares. No entanto, pesquisas recentes demonstram que o consumo diário deste alimento faz bem para a saúde, devido à ingestão de proteínas de alto valor biológico, fosfolipídios, ácidos graxos essenciais, vitaminas e minerais. Além disto, o ovo contém compostos que o classificam como um alimento funcional, sendo comum ainda a alteração da alimentação das poedeiras visando a obtenção de “ovos enriquecidos” com nutrientes como ômega 3, luteína, selênio e ácido fólico. No Brasil, atualmente percebe-se um crescimento na produção de ovos, tanto para o consumo *in natura*, como para o processamento de ovoprodutos que na maior parte são destinados para a indústria de alimentos. Os ovoprodutos oferecem algumas vantagens frente ao ovo *in natura*, tais como: maior segurança biológica, aumento da vida de prateleira, maior versatilidade e praticidade. Além disto, os ovoprodutos conservam as propriedades funcionais de cor, viscosidade, emulsificação, sabor, odor e outras características, essenciais para as diferentes aplicações na indústria de alimentos. Em consequência, é importante assegurar e manter a qualidade na cadeia produtiva de ovo, podendo, desta forma oferecer ao consumidor um alimento ou matéria prima seguro.

Referências bibliográficas:

INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO. Seguridad alimentaria en huevos y Ovoprodutos, 2006. Disponível em: http://aesan.mssi.gob.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/seguridad/seguridad_alimentaria_huevos_ovoprodutos1.pdf. Acesso em 25 sep. 2015.

LEMAHIEU, C. et al. Impact of different omega-3 polyunsaturated fatty acid (n-3 PUFA) sources (flaxseed, Isochrysis galbana, fish oil and DHA Gold) on n-3 LC-PUFA enrichment (efficiency) in the egg yolk. *Journal of Functional Foods*, 2015.

LEMOS DE OLIVEIRA, B.; DUARTE DE OLIVEIRA, D. Qualidade e tecnologia de ovos. Lavras: Editora UFLA, 2013. 224 p.

TEXEIRA ALBINO, L. F.; REIS DE CARVALHO, B.; SALES MENDES DE BARROS, V. Galinhas poedeiras: Criação e alimentação. Viçosa: Aprenda fácil, 2014. 376 p.