X Congresso Fluminense de Iniciação Científica e Tecnológica
III Congresso Fluminense de Pós-Graduação
23º Encontro de Iniciação Científica da UENF | 15º Circuito de Iniciação Científica do IFFluminense | 11º Jornada de Iniciação Científica da UFF | 18ª Mostra de Pós Graduação da UENF | 3ª Mostra de Pós Graduação do IFFluminense | 3ª Mostra de Pós Graduação da UFF
Ciência no nosso dia-a-dia
25 a 29 de junho de 2018

ANÁLISE SENSORIAL DE OVOS ENRIQUECIDOS COM ÔMEGA 3

Silvana Marques Pastore, Will Pereira de Oliveira, Layne Gaspayme da Silva, Bianca dos Santos Batista, Sebastiana *Claudia Corrêa de Azevedo*

Embora o ovo seja um alimento rico em proteínas de alto valor biológico, vitaminas, minerais, carotenóides, como a luteína e zeaxantina, e colina, que é um componente indispensável para o funcionamento do cérebro, ele é pobre em ômega 3. Contudo, o enriquecimento dos ovos com ômega-3 é possível por meio da suplementação de rações com fontes ricas desse nutriente. No entanto, é comum o relato de “odor de peixe” em alimentos enriquecidos com ômega-3. Já que a fonte de ômega-3 utilizada na ração pode causar o aumento dos níveis de trimetilamina na dieta, fornecendo precursores para a formação de trimetilamina pela microflora intestinal ou pela provisão de inibidores da trimetilamina oxidase endógena, o qual pode ser transferido para o alimento. Assim, o objetivo desse estudo foi avaliar se o enriquecimento dos ovos com EPA + DHA, através do produto comercial Alga Prime DHA®, na dieta de poedeiras leves, altera as características sensoriais dos ovos. Utilizou-se o teste de análise sensorial de 54 ovos de poedeiras Hy Line W-36 alimentadas com dietas contendo 0,0% (controle); 0,40%; 0,80%; e 1,2% do produto comercial, correspondendo a uma concentração de ácido docosahexaenóico de 0,000; 0,112; 0,224; 0,336% na dieta experimental. O painel sensorial foi composto por 27 painelistas treinados. Os ovos foram cozidos por 10 minutos, descascados e cortados ao meio na direção horizontal. Cada metade foi considerada uma amostra. O teste consistiu-se na degustação das amostras de ovos intercaladas pela ingestão de água. O painelista expressou-se na ficha de avaliação sua opinião em relação ao sabor do ovo. Uma escala hedônica estruturada de nove pontos ("extremamente pior" a "extremamente melhor") foi usada. Os dados foram submetidos ao teste F para análise de variância e, quando significativo, foi utilizado o teste de Tukey ao nível de 5% de significância, empregando o software MINITAB. Houve diferença significativa entre as amostras em relação ao sabor com o padrão. A inclusão de 0,4% do produto na ração das poedeiras, garante o enriquecimento dos ovos com ômega 3, foi considerada como tendo o sabor mais próximo do padrão, não diferindo do mesmo.

Palavras-chave: DHA, ovos enriquecidos, painel sensorial.

Instituição de fomento: IFFluminense, Uniquímica Ltda., Hy Line do Brasil.