



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE OVOS DE CODORNA CONSERVADOS NA FORMA DE PICLES

Peter Bitencourt FARIA**
Maria Cristina BRESSAN***
Josye Oliveira e VIEIRA****
Alcilene de Abreu PEREIRA*****

■RESUMO: Visando aumentar o tempo de conservação, com salga e acidificação do ovo de codorna cozido na forma de picles, foram testados sete tipos de soluções: A (60% vinagre, 8% NaCl); B (40% vinagre, 8% NaCl); C (20% vinagre, 0,3% ácido cítrico, 8% NaCl); D (20% vinagre, 0,3% ácido cítrico, 5% NaCl); E (2% ácido acético, 0,3% ácido cítrico, 5% NaCl); F (2% ácido acético, 0,3% ácido cítrico, 5% NaCl, 0,02% benzoato de sódio) e G (0,4% ácido acético, 0,3% ácido cítrico, 5% NaCl). Foram realizadas análises de pH, acidez titulável, cloretos totais e perda de peso dos ovos, nos intervalos de 2, 7, 14, 21, 28 dias. Todos os resultados foram influenciados significativamente a partir do segundo dia do início do experimento. Para acidez titulável as soluções A, E e F mostraram maior acidez ($p < 0,05$). No produto, o pH inicial foi reduzido a partir do segundo dia e somente a solução G apresentou valores de pH acima de 4,5. Para cloretos totais, as soluções A, B e C mostraram maior percentual ($p < 0,01$) do que os demais. As conservas promoveram mudanças significativas a partir do segundo dia, as soluções com maiores porcentagens de acidez e menor valores de pH proporcionaram melhor estabilidade e menor desenvolvimento de microrganismos mesófilos. As soluções D, E e F apresentaram em geral melhores características físico-químicas e microbiológicas para conservação de ovos de codorna na forma de picles.

■PALAVRAS-CHAVES: Ovos; codorna; conservação; picles.

* Trabalho elaborado com apoio financeiro da FAPEMIG e CNPq.

** Departamento de Medicina Veterinária – Universidade Federal de Lavras – UFLA – 37200-000 – Lavras – MG – Brasil. E-mail: peterbfvet@yahoo.com.br.

*** Pesquisadora – Instituto Nacional de Investigação Agrária – 2000 – Vale do Santarém – Portugal.

**** Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos – Curso de Mestrado – UFLA – 37200-000 – Lavras – MG – Brasil.

***** Centro Federal de Educação Tecnológica - Instituto Federal de Minas Gerais – Campus Bambuí – 38900-000 – Bambuí – MG – Brasil.