

CONSERVA DE OVOS DE CODORNA – CONDIÇÃO MICROBIOLÓGICA DURANTE O ARMAZENAMENTO

Vitor Luis Fagundes¹, Amanda Peniche dos Santos¹, Vinicius Renato dos Santos Lima², Marina Giulia Bini Elias², Bárbara Kornin Gabardo², Maria Rosa Aparecida Nunes de Oliveira², Luana Siqueira de Souza¹, Elisana Julek¹, Julia Arantes Galvão¹

¹. Universidade Federal do Paraná, Programa de Pós-Graduação em Ciências Veterinárias, Universidade Federal do Paraná, Curitiba / Paraná, Brasil

². Universidade Federal do Paraná, Curso de Medicina Veterinária, Curitiba / Paraná, Brasil

Os ovos de codorna despertam grande interesse comercial devido ao seu baixo custo e alto valor nutricional. No entanto, como todo produto de origem animal, são perecíveis e começam a perder qualidade logo após a oviposição. Essa perda de qualidade é exacerbada pela falta de métodos adequados de armazenamento e conservação. Uma alternativa eficaz para aumentar a vida útil dos ovos de codorna é a conservação em forma de pickles, que, além de prolongar a durabilidade, melhora a qualidade sensorial do produto. Nesse método, calor, sal e vinagre são utilizados como agentes conservantes, reduzindo o crescimento microbiano e prevenindo alterações químicas. A escolha de um bom método de conservação é um dos passos importantes para garantir a segurança do alimento produzido, o qual deve estar associado à implementação de sistemas de qualidade em toda a cadeia de produção dos alimentos - incluindo a produção, armazenamento, transporte e comercialização. Este estudo teve como objetivo avaliar a eficiência do método de conservação aplicado em ovos de codorna em conserva. Para isso, foram efetuadas medições de pH e análises microbiológicas para quantificar coliformes totais e termotolerantes, além de investigar a presença de *Salmonella sp.* em nove produtos comercializados como "ovos de codorna em conserva". Para cada produto, foram realizadas duas análises, com um intervalo de três meses entre cada uma. Os ovos e a calda presente na conserva foram analisados separadamente. Os resultados médios de pH para os ovos foram de 3,97 a 4,78 e para as amostras de calda foram de 4,02 a 4,23. Oito das nove amostras avaliadas apresentaram pH abaixo de 4,5, considerado ideal para impedir a germinação do *Clostridium*, exceto uma amostra que teve pH acima desse valor (calda e conteúdo). Em todas as amostras, tanto de ovos quanto de calda, a contagem de coliformes totais foi menor ou igual a 3,0 NMP/g, e não foi detectada *Salmonella sp.* A ausência de contaminantes associada ao pH adequado dos produtos indicam que o método de conservação escolhido é eficiente para impedir o crescimento microbiano, em que o pH baixo e o tratamento térmico atuam como uma barreira eficaz contra o desenvolvimento e crescimento microbiano. Associado a isso, a implementação de boas práticas de fabricação pode ter influenciado na qualidade do produto. Ademais, seria interessante efetuar um acompanhamento do produto por mais meses, para verificar se há perda da qualidade ao longo do tempo, seria relevante pesquisar outros microrganismos, como *Staphylococcus spp.* e *Clostridium spp.*, no produto.

Agradecimentos:

