OVOS COM CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA COMERCIALIZADOS NO RIO DE JANEIRO/RJ: COMPOSIÇÃO QUÍMICA E ROTULAGEM

Isabelle Paes Leme de Castro¹; Vanessa Naciuk Castelo Branco²; Juliana Côrtes Nunes da Fonseca¹⁻³;

(isabellepaesleme@gmail.com)

1 Programa de Pós Graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN) – Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brasil

2 Laboratório de Biotecnologia de Alimentos, Departamento de Bromatologia - Faculdade de Farmácia, Universidade Federal Fluminense (UFF), Brasil

3 Escola de Nutrição - Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Brasil

A produção de ovos e sua qualidade final são influenciadas por diversos fatores, tais como clima, alimentação e genética do animal, e sistema de produção orgânica e convencional. No entanto, os dados de composição de ovos convencionais e orgânicos são considerados em conjunto em tabelas de composição de alimentos. Destaca-se que são escassos os estudos sobre a composição de ovos orgânicos no Brasil e como os diferentes locais de produção (marcas comerciais) influenciam nessa composição. O objetivo do presente estudo foi analisar a composição física, nutricional e a rotulagem de ovos com certificação orgânica comercializados no estado do Rio de Janeiro/RJ. Foram avaliadas quatro marcas comerciais de ovos orgânicos adquiridas no Rio de Janeiro/RJ, no período de agosto a outubro de 2016 e todas possuíam selo de certificação orgânica. Os ovos apresentaram pesos mínimo e máximo de 58,7 g e 66,2 g/unidade. Os valores de Unidade Haugh variaram de (média±DP) 70,4±6,463 a 84±9,229, indicando qualidade interna classificada como boa à excelente. Os teores de lipídeos variaram entre 26,4 g e 28,4 g/100 g de gema; proteínas da clara variaram entre 10 g e 13,3 g/100 g de clara e foram significativamente ($p<0,05$) influenciadas pelos locais de produção. O teor de carotenoides totais oscilou entre 2,53 g a 6,95 mg/100 g de gema, apresentando também diferença significativa ($p<0,05$) entre as amostras e também foi influenciado pelo seu local de produção. Frente à legislação vigente, os rótulos das marcas analisadas demonstraram conformidade parcial, necessitando da adição de informações como tipificação, classe ou grupo. Quando comparado o valor calórico das análises com as tabelas de composição dos alimentos foram observadas variações de até 25% a cada 55 g e comparado o valor calórico das análises ao declarado na informação nutricional do produto, as variações observadas foram de até 16% a cada 55 g. Esse estudo foi o primeiro a investigar a composição física, nutricional e a rotulagem de ovos orgânicos comercializados no estado do Rio de Janeiro/R. Estudos adicionais são necessários a fim de se conhecer a composição química detalhada dos ovos orgânicos bem como o perfil de consumo deste alimento pela população Brasileira.

Palavras-chave: Ovos orgânicos; Composição química; Carotenoides