



Dicas para determinar a qualidade dos ovos



Difícil saber o que se encontra em uma caixinha fechada. Não é?

Assim acontece com o ovo, pois seus constituintes, gema e clara estão escondidos e bem protegidos pela "embalagem natural" do ovo, a casca. Pode-se afirmar que realmente não é tão fácil determinar a qualidade dos ovos sem romper a casca, mas não é impossível. Alguns detalhes demonstram muito da qualidade deste alimento.

No momento da compra não se faz necessário abrir a casca para saber que os componentes desejados lá se encontram. Entretanto fatores físicos da casca demonstram muito da qualidade do ovo.

Nunca devemos comprar ovos que estejam com a casca rachada, quebrada ou trincada, qualquer dano à casca é uma violação da embalagem que protege o seu conteúdo, abrindo uma porta para a entrada e colonização de microrganismos

prejudiciais a saúde, que dentro do ovo, irão encontrar um local rico em nutrientes para constituir milhares de "famílias", deteriorando o produto.

Deve-se prestar muita atenção no local de armazenamento destes ovos nos estabelecimentos comerciais onde se realizará

a compra, os ovos devem estar em local fresco, arejado ou ventilado e principalmente não úmido, pois a umidade favorece a contaminação do produto. O mesmo cuidado deve ser tomado ao armazenar os ovos em casa, sempre em local seco, limpo e arejado,

quando na geladeira jamais deixar que acumule água e sujidades no local, pois a umidade e a sujeira penetram nos ovos através dos poros microscópicos presentes na casca do ovo, diminuindo sua vida útil. Embalagens plásticas que possuem vapor de água condensado em seu interior são indicativo de

que este produto foi mal armazenado, passando por um ambiente muito quente, tanto no estabelecimento ou no transporte que o fez perder água.

É importante que no momento da compra de todos os produtos observar o período de validade e sua data de fabricação.

No ovo em especial esta atitude é muito mais importante, pois o ovo é um produto muito perecível e perde muito da sua qualidade em temperatura ambiente.

Além disso, quanto mais velho o ovo pior a sua qualidade, sendo assim

o ovo não é como os outros alimentos industrializados que em seu período de validade continua tendo as mesmas propriedades do momento de fabricação, ele perde muito significativamente a qualidade a cada dia que passa, portanto não deve possuir armazenamento prolongado. Com o tempo, o ovo per-

de água, aumentando o espaço vazio contido dentro do ovo, denominado de câmara de ar, assim ovos mais velhos flutuam quando colocados na água.

A má qualidade é observada detalhadamente quando quebramos a casca, revelando que a clara está "aguada", ou seja, perdeu a consistência gelatinosa e a gema está grande e plana, com película pouco resistente, na maioria dos casos se rompe com facilidade.

Em resumo, casca rachada, clara aguada, gema plana com película fina e ovo que flutua na água, são sinais de má qualidade ou de ovo velho. Com estas dicas pode-se adquirir e consumir ovos, que é ingrediente de inúmeros pratos, com muito mais segurança e qualidade.

“
**Quanto mais velho
o ovo pior a sua
qualidade, ele
perde muito
significativamente a
qualidade a cada
dia que passa**

Fernanda Papa Spada é graduanda em Ciências dos Alimentos e membro do Grupo de Extensão para Segurança do Alimento. (ESALQ-USP), coordenado pelos prof. Dr. Gilma L. Sturion e Ernani Porto. E-mail: gesea@esalq.usp.br.