

ELABORAÇÃO DE CONSERVA DE OVOS DE CODORNA COMO ALTERNATIVA DE AGREGAÇÃO DE VALOR

Ezequiel Da Silva Martins Da Luz¹

Raissa Evelin Silva Santos²

Antonio Clecio Estevão De Sousa Filho³

Ana Carolina Da Silva Pereira⁴

RESUMO

Os ovos de codorna apresentam potencial para o processamento artesanal, e a elaboração de conservas constitui uma possibilidade de diversificação das formas de consumo e agregação de valor à matéria-prima. Nesse contexto, foi desenvolvida uma atividade prática na disciplina de Tecnologia de Processamento de Produtos Agropecuários (TPPA), do curso de Agronomia UNILAB, com o objetivo de elaborar diferentes formulações de conserva de ovos de codorna e realizar uma avaliação sensorial preliminar dos produtos obtidos. A atividade foi realizada no Laboratório de Pós-Colheita, localizado no setor de Alimentos no Campus das Auroras. Foram elaboradas duas formulações: F1, composta por 100 mL de água, 100 mL de vinagre e 10 g de sal; e F2, constituída pelos mesmos ingredientes, acrescidos de 15 g de alho, 5 g de alecrim e 10 g de chimichurri. Em cada frasco foram acondicionados 15 ovos, mantidos imersos nas respectivas soluções e armazenados em temperatura ambiente por três dias. Após esse período, nove voluntários avaliaram preliminarmente a aparência, o aroma e a palatabilidade das formulações, utilizando escala hedônica estruturada de 5 pontos. Os resultados indicaram maior aceitação da F2, que apresentou notas predominantemente entre 3 e 5, enquanto F1 recebeu principalmente notas entre 1 e 2 nos atributos avaliados. De forma preliminar, os resultados sugerem que a utilização de alho, alecrim e chimichurri contribuiu para uma maior aceitação sensorial da conserva. A atividade possibilitou aos estudantes relacionar a composição das formulações às características percebidas do produto, além de compreender o processamento como estratégia de diversificação e agregação de valor a produtos de origem animal. A experiência também se relaciona à temática da SEMUNI ao integrar ensino e prática, estimulando a aplicação de conhecimentos, a experimentação e a identificação de alternativas de transformação de matérias-primas agropecuárias com potencial de utilização em contextos locais.

Grande área do CNPq: Ciências agrárias

Agradecimentos: À Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), à disciplina de Tecnologia de Processamento de Produtos Agropecuários (TPPA) e ao Laboratório de Pós-Colheita pelo suporte e infraestrutura disponibilizados para a realização deste trabalho.

Declaração de uso de IA: Foi utilizada inteligência artificial generativa (ChatGPT, OpenAI) como ferramenta auxiliar para revisão linguística, organização e melhoria da legibilidade textual.

Palavras-chave: conservas artesanais; processamento de alimentos; análise sensorial.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, ezequielasilva@aluno.unilab.edu.br¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, raissa79911@gmail.com²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, cleciofilho107@gmail.com³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, carolinasp@unilab.edu.br⁴