

Título: TRANSLUSCÊNCIA EM OVOS CONVENCIONAIS: AVALIAÇÃO DA INCIDÊNCIA E SEUS EFEITOS SOBRE A QUALIDADE DE OVOS ARMAZENADOS

Código: PF1569-2026

Coordenador(a): JERÔNIMO ÁVITO GONCALVES DE BRITO

Período de Execução: 27/04/2026 a 18/02/2028

Resumo: A avicultura de postura moderna alcançou níveis de produtividade excepcionais, superando 500 ovos por ave. Contudo, a longevidade produtiva traz desafios metabólicos, especialmente no terço final do ciclo (após as 60 semanas), onde a homeostase mineral e a integridade da glândula da casca declinam. Entre os defeitos de qualidade externa, a translucência da casca destaca-se como um fenômeno visual decorrente da desorganização dos cristais de carbonato de cálcio na camada mamilar, resultando na retenção de umidade nos poros. Este defeito não apenas prejudica a aceitação comercial e a rentabilidade, como também pode comprometer a barreira física contra patógenos. O presente projeto visa avaliar a evolução da incidência e severidade da translucência em ovos de poedeiras leves ao longo do ciclo de postura, estabelecendo correlações precisas entre esse defeito e os parâmetros de qualidade interna e externa dos ovos, tanto frescos quanto armazenados. O estudo será conduzido no Setor de Avicultura da UFRB entre abril de 2026 e fevereiro de 2028. Semanalmente, serão avaliados 3.000 ovos, classificados via ovoscopia em quatro escores de severidade (0 a 3). O delineamento experimental será inteiramente casualizado e considerará os escores de translucência como tratamentos (zero, 1, 2 e 3). As análises ocorrerão no dia da postura (dia 0) e após 5 dias de armazenamento em temperatura ambiente. Serão mensurados: perda de peso, Unidade Haugh (qualidade do albúmen), cor da gema, pesos relativos (gema, clara e casca), espessura da casca e peso específico (via solução salina). Espera-se caracterizar o aumento da translucência conforme o avanço da idade das aves e determinar se a severidade desse defeito altera significativamente a taxa de desidratação e a resistência da casca, fornecendo subsídios para ajustes nutricionais e de manejo que visem a longevidade da qualidade da "embalagem" natural do ovo. Palavras-chave: Qualidade de ovos; formação da casca; Longevidade produtiva; Casca vitrificada.