

Qualidade e Segurança no Consumo de Ovos




Senac


Embrapa

CONSUMO SEGURO DE OVOS E SEUS PRODUTOS

A segurança dos ovos começa no galinheiro, a verdadeira fábrica dos ovos. O consumidor tem um papel fundamental na aquisição dos ovos, cobrando qualidade de quem comercializa.

Higiene e bom senso são fundamentais. Veja as dicas na segurança na compra e manipulação dos ovos.

Na compra:

1. Observar se os ovos estão expostos em local fresco, arejado e distante de produtos que exalam odores fortes.
2. Verificar a integridade e a higiene das embalagens.
3. Examinar no rótulo a origem do produto, o selo do órgão de fiscalização sanitária e o prazo de validade.
4. Rejeitar ovos trincados, quebrados e sujos.

Armazenamento:

1. Manter os ovos na embalagem original ou transferi-los para recipiente com tampa.
2. Conservar os ovos preferencialmente sob refrigeração.
3. Guardar os ovos na prateleira da geladeira. Evite colocá-los na porta, devido a riscos de variação de temperatura e quebras.

Preparação:

1. Não é recomendável a lavagem de ovos.
2. Lavar as mãos, as superfícies e os utensílios antes e depois da manipulação dos ovos.
3. De preferência, consuma os ovos bem cozidos ou fritos.



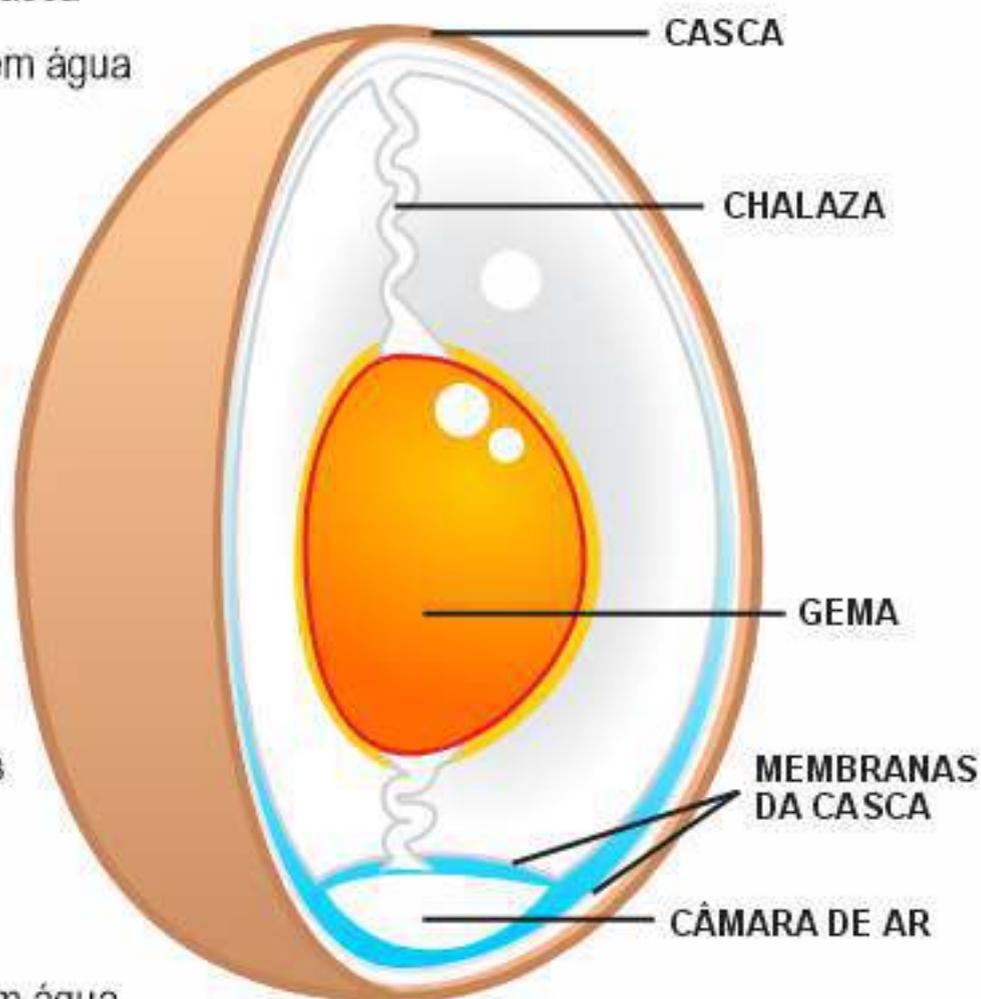
QUALIDADE DOS OVOS FRESCOS

A qualidade dos ovos diminui com o tempo, mesmo em condições adequadas de manuseio, e ainda mais se armazenados em altas temperaturas. Quem conhece ovos sabe apreciar o sabor, aroma e aquela gema de "ouro".

Fique ligado nas características que diferenciam essa delícia gastronômica, saudável e acessível!

Ovo fresco:

- Gema arredondada, firme e no centro da clara
- Clara espessa e firme
- Membranas aderidas à casca
- Afunda, quando imerso em água



Ovo velho:

- Gema dilatada
- Gema e clara misturadas
- Clara quase líquida
- Câmara de ar dilatada
- Flutua, quando imerso em água

DIA DE CAMPO

OVO LIMPO

CGPE: 18146 | Ano: 2023



Guia para a Manipulação
de Ovos com Segurança
em Pequenas Produções



Omelete de forno: receita
prática e deliciosa para
qualquer hora do dia



Cartilha Boas Práticas
para Serviços
de Alimentação

Unidade responsável
Embrapa Agroindústria de Alimentos



Programa Ater Digital: Hub Virtual de Agroindústria