

VOCÊ SABIA... QUE EXISTE UMA MANEIRA CORRETA DE ARMAZENAMENTO DOS OVOS?!

O ovo é um alimento de baixo custo, alto valor nutricional e multiciência de uso, sendo assim muito consumido pela população. Mas será que nessa época de pandemia em que nos encontramos atualmente, você o tem manipulado de maneira adequada? Veja a seguir dicas que servem para nos ajudar no dia-a-dia a evitarmos possíveis contaminações.



Thainá Garcia Pereira
RA: 8398009

DICAS IMPORTANTES PARA O MANUSEIO CORRETO DOS OVOS:



O processo deve-se iniciar fazendo a higienização das mãos antes de tocar no alimento. Após isso é importante que a embalagem dos ovos seja descartada e ele seja colocado em um recipiente limpo.



É fundamental que os ovos não sejam lavados antes de serem armazenados na geladeira, pois o ovo já passa por um processo de lavagem com solução sanitizante previamente a embalagem.

Caso mesmo assim sinta necessidade em lavar o ovo antes de consumir, só é permitida a lavagem imediatamente anterior ao consumo.

POR QUE LAVAR E JÁ UTILIZAR?

O ovo é poroso, sendo assim é possível a passagem de microorganismos da parte externa para interna. Durante o processo de higienização é aplicada uma camada protetora de óleo mineral em sua casca, para proteger os poros. Ao lava-lo você retira essa proteção deixando suscetível a contaminações do meio externo.

COMO SABER SE O OVO ESTÁ FRESCO?



Ao coloca-lo em um copo com água antes de utilizar, também é possível ver essa alteração por envelhecimento causado por gás interno.