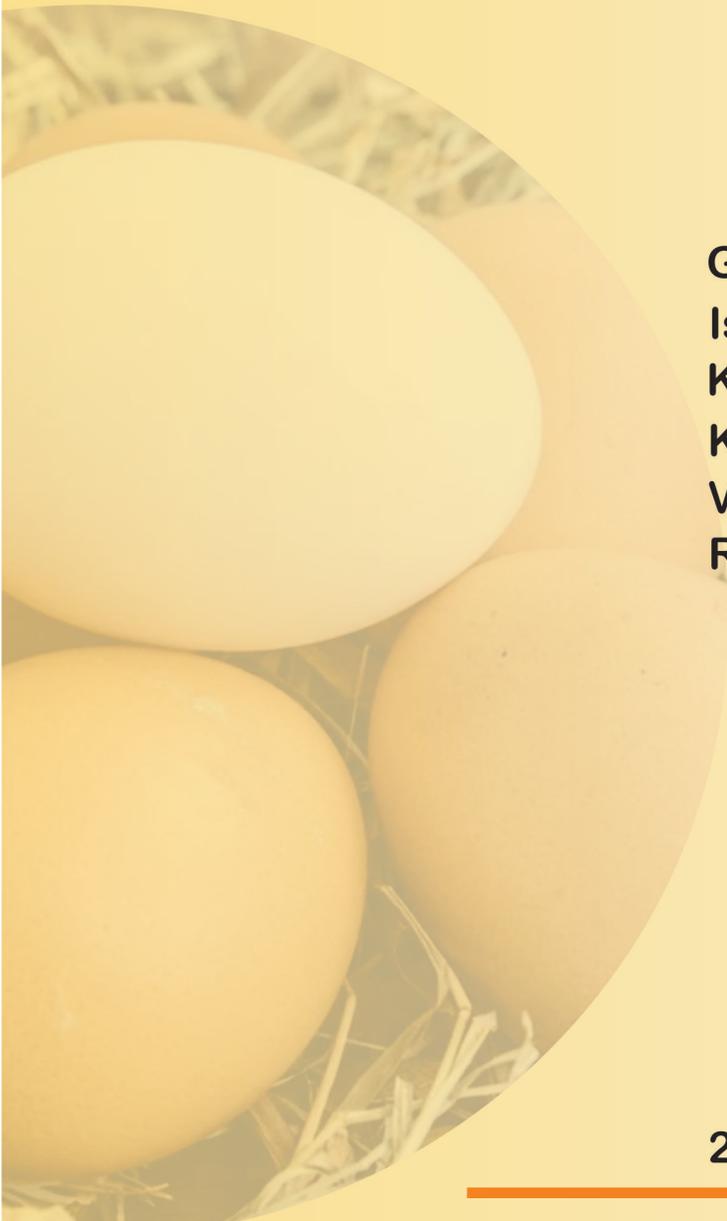


TRABALHO DE TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

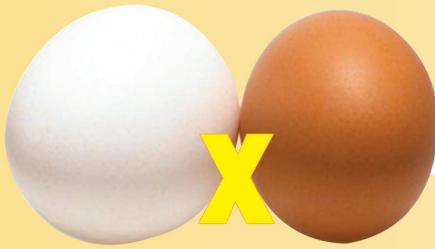
PROFESSOR ANDRÉ LUIZ ASSI
MEDICINA VETERINÁRIA - 6º SEMESTRE - NOTURNO



Gustavo Onofrio	RA: 1817262
Isabella Ongaratto	RA: 2067585
Karine Maia	RA: 2728004
Kedma Machado	RA: 1894023
Verônica Chiamarelli	RA: 2080636
Ruan Fernades	RA: 2727134

2020

FMU
CENTRO UNIVERSITÁRIO



DIFERENÇAS ENTRE //

Ovo branco e ovo marrom (vermelho)

O que influencia a coloração da casca do ovo é a raça, genética das galinhas que os botam. Galinhas das penas brancas vão botar ovos brancos, enquanto galinhas da plumagem marrom botam ovos da casca marrom.

A coloração da casca do ovo não indica nenhuma diferença nutricional significativa.



// E OS OVOS CAIPIRAS?

Engana - se quem pensa que a coloração da casca esta relacionada ao fato do ovo de ser ou não caipira. Como dito antes, o que difere esta coloração é a raça da galinha. Já o que classifica o ovo como sendo ou não caipira, é o modo de criação das galinhas.

Ovos CAIPIRAS são provenientes de galinhas criadas de maneira livre, sem o uso de gaiolas, neste tipo de criação não se faz o uso de antibióticos.

Já os ovos de granja, são originados de galinhas criadas em gaiolas em um esquema de produção industrial.

NEM TODO OVO DA CASCA MARROM É CAIPIRA

ARMAZENAMENTO CORRETO DOS OVOS:

- 1** *Guarde os ovos na geladeira, mas não na porta. Esta região sofre muita variação de temperatura.*
- 2** *Não lave os ovos antes de guarda-los, isto pode remover a cutícula protetora da casca e facilitar a entrada de microorganismos.*