



**CURSO DE ZOOTECNIA**

**ÉRICA GREGÓRIO DOS SANTOS**

**PERFIL DOS CONSUMIDORES DE OVOS DE POEDEIRAS COMERCIAIS DO  
MUNICÍPIO DE VILHENA**

**VILHENA  
2018**

**ÉRICA GREGÓRIO DOS SANTOS**

**PERFIL DOS CONSUMIDORES DE OVOS DE POEDEIRAS COMERCIAIS DO  
MUNICÍPIO DE VILHENA**

Trabalho de conclusão de Curso apresentado ao curso de Graduação em Zootecnia da Faculdade da Amazônia (FAMA), como requisito parcial para obtenção do Título de Bacharel em Zootecnia.

ORIENTADOR (A): Prof. Dr. João Batista Matos Júnior.

Co ORIENTADOR (A): Prof.<sup>a</sup> Ma. Zêni L. Martins

**VILHENA  
2018**



# FACULDADE DA AMAZÔNIA

PORTARIA CREDENCIAMENTO MEC Nº: 3.362, DE 19/10/2004

Mantenedor: INSTITUTO DE ENSINO SUPERIOR DA AMAZÔNIA S/C LTDA-ME – IESA  
Rua: Walisson Junior Arrigo, ( 743 ), nº 2043 – Cristo Rei Cep:76983496  
Vilhena-RO (69) 21010850 CNPJ: 04.398.722/0001-05.

## ATA DE QUALIFICAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Aos vinte e oito dias do mês de novembro do ano de dois mil e dezoito, na sala de defesa de monografias da Faculdade da Amazônia, às 15:30 horas, a acadêmica **Érica Gregório dos Santos**, do Curso de **ZOOTECNIA** dessa Instituição, qualificou o seu TCC - Trabalho de Conclusão de Curso, com o tema “**Perfil dos consumidores de ovos de poedeiras comerciais do município de Vilhena.**” na presença da Banca Examinadora formada pelo professor **João Batista Matos Junior** (Orientador e presidente da banca), professora **Andrezza Miguel da Silva** (1º membro) e professor **Edson Ferreira de Souza** (2º membro).

O trabalho foi julgado Aprovada, mediante nota igual a 9,2. E por não haver nada mais a tratar, foi lavrada esta ata que será assinada pelos presentes.

### BANCA EXAMINADORA

João Batista Matos Junior

**Prof. João Batista Matos Junior**  
(Presidente)

Andrezza Miguel da Silva

**Profa. Andrezza Miguel da Silva**  
(1º membro)

Edson Ferreira de Souza

**Prof. Edson Ferreira de Souza**  
(2º membro)

Érica Gregório dos Santos

**Érica Gregório dos Santos**  
Acadêmica

Dedico este trabalho a Deus por ter sempre me guiado e colocado pessoas incríveis em meu caminho durante a minha jornada acadêmica.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço a Deus pela continua inspiração em busca dos sonhos e objetivos pessoais.

Agradeço aos meus familiares pelo apoio frequente nas tomadas de decisões não só na carreira acadêmica, mas nas decisões pessoais tomadas até o presente momento. Em especial a minha mãe, Silvana R. Gregório dos Santos que sempre me passou espírito de responsabilidade e comprometimento. Ao meu pai, Élcio Ribeiro dos Santos, uma das inspirações pessoais responsáveis pela escolha e permanência na Graduação em Zootecnia.

Agradeço aos amigos e colegas pelas palavras de conforto, de perseverança e também pelas palavras duras. Sendo assim, críticas que me auxiliaram na construção dos sonhos e projetos alcançados no período da Graduação.

Agradeço a Igreja Universal do Reino de Deus pelo apoio na valorização da minha fé, não deixando de ocupar um conceito pessoal. A escola da Fé. Nesse lugar, aprendi viver a vida de uma forma diferente.

Agradeço a Professora, Ma. Produção Animal, Zêni Lerbach Martins pelas palavras de conforto em momentos difíceis vividos nos instantes finais da Graduação, sendo considerada pessoalmente uma segunda mãe.

Agradeço o meu Professor Orientador Dr. João Batista Matos Júnior que teve a intrepidez de assumir o compromisso e fazer parte do projeto.

Agradeço aos Professores que tiveram menor e maior intensidade em conhecimentos adquiridos durante o período de Graduação em Zootecnia.

*“Você faz escolhas e suas escolhas fazem  
Você!”*

***William Shakespeare***

## RESUMO

Objetivou-se identificar o perfil dos consumidores de ovos na cidade de Vilhena – Rondônia. Foi elaborado um questionário estruturado composto por 17 perguntas fechadas de múltiplas escolhas, o qual foi aplicado a 200 pessoas. O público-alvo foram os acadêmicos e servidores da Faculdade da Amazônia-FAMA e clientes de duas redes de supermercado presente na cidade, sendo que todos os participantes foram abordados de forma aleatória. Logo após a coleta dos dados, por meio do checklist, estes foram tabulados e submetidos a análise por meio de estatística descritiva e expressos por meio de análise percentual. Dos 200 entrevistados 64% eram do sexo feminino, 71% da faixa etária eram de 21 a 41 anos, com 37% apresentando nível de escolaridade superior completo, com renda mensal de até 1 salário mínimo (29%). O consumo de ovos de poedeiras comerciais pelos habitantes de Vilhena foi considerado baixo, sendo em média uma frequência semanal de três ovos. O maior percentual dos participantes preferem o ovo do tipo caipira e 57% asseguram que possuem diferença quando comparado ao ovo de granja, do sistema convencional. Dos 200 participantes 32% consomem o alimento na forma de cozido ou frito.

**Palavras - chave:** Alimento. Valor Nutricional. Consumo.

## **ABSTRACT**

The objective was to identify the profile of egg consumers in the city of Vilhena - Rondônia. A structured questionnaire was composed of 17 closed-ended questions of multiple choices, which was applied to 200 people. The target audience were the academics and servers of the Amazon College-FAMA and clients of two supermarket chains present in the city, and all participants were approached at random. Soon after the data collection, through the checklist, these were tabulated and submitted to analysis by means of descriptive statistics and expressed by means of percentage analysis. Of the 200 interviewees, 64% were female, 71% were between 21 and 41 years of age, with 37% having completed higher education, with a monthly income of up to 1 minimum wage (29%). The egg consumption of commercial laying hens by the inhabitants of Vilhena was considered low, being on average a weekly frequency of three eggs. The highest percentage of participants prefer the egg of the hickory type and 57% assure that they have a difference when compared to the egg from the conventional system. Of the 200 participants 32% consume the food in the form of cooked or fried.

**Key words:** Food. Nutritional value. Consumption.



## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO.....</b>	<b>9</b>
<b>2 REVISÃO DE LITERATURA .....</b>	<b>11</b>
2.1 CENÁRIO DA AVICULTURA DE POSTURA E DA PRODUÇÃO DE OVOS.....	11
2.2 PARADIGMAS DO CONSUMO DE OVOS.....	11
2.3 IMPORTÂNCIA DO CONSUMO DE OVOS .....	12
2.4 COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO OVO .....	13
2.5 QUALIDADE NUTRICIONAL DO OVO.....	13
<b>3 MATERIAL E MÉTODOS .....</b>	<b>15</b>
<b>4 RESULTADOS E DISCUSSÕES .....</b>	<b>16</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>19</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>20</b>
<b>APÊNDICE A.....</b>	<b>23</b>

## 1 INTRODUÇÃO

A avicultura brasileira vem incorporando sistemas automatizados e a preocupação com o bem-estar animal cresce paralelamente. O consumidor vem se preocupado cada vez mais com a qualidade do produto, a segurança do alimento e o respeito ao meio ambiente e ao animal. Desta forma, o Brasil tem se mantido como um dos principais produtores mundiais de ovos. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em 2016 foram produzidos 3,10 bilhões de dúzias de ovos de galinha, com aumento expressivo de 5,8% em relação ao ano anterior, ou seja, 51,28 milhões de dúzias de ovos produzidos a mais.

O ovo é um alimento natural e uma fonte barata de proteína de excelente qualidade, além de conter gorduras, vitaminas, minerais e reduzida concentração calórica. Internamente o ovo possui o albúmen, podendo ser ainda chamado de clara, o mesmo é composto por aproximadamente 15% de proteínas e seus 85% restantes de água (SERAFINI et al, 2015). Já a gema do ovo cozida, por exemplo, apresenta 36,4% de gordura saturada, 47,8% de gordura monoinsaturada e 15,8% de gordura poli-insaturada. Além disso, a gema possui o ácido oleico e o mesmo é responsável por elevar os níveis do “colesterol bom” (HDL) e reduzem os níveis de “colesterol ruim” (LDL), apesar de quase 50% do total das gorduras encontradas na gema serem de lipídeos monoinsaturados (PIZZOLANTE, 2012).

Cada componente presente no ovo possui funções benéficas, podendo auxiliar na homeostase do organismo e até contribuir na prevenção de doenças. Além disso, o teor de colesterol possuem funções fisiológicas importantes, o mesmo está presente na gema. Sendo assim, apesar desses conhecidos benefícios dos ovos por parte da comunidade científica, ainda existe crenças de associação do consumo desse alimento a doenças que prejudicar a saúde, sendo assim reprovado por alguns consumidores e diminuindo o consumo de ovos por habitante por ano (NOVELLO et al, 2006).

Mesmo apresentando essas características de composição nutricional, no Brasil, o consumo por habitante em média não chega a um ovo/dia. Segundo a ABPA 2018 (Associação Brasileira de Proteína Animal), o Japão e o México são os países que mais consomem ovos, chegando à margem de um ovo/habitante/dia, enquanto que no Brasil se consome cerca de 192 ovos ao ano, incluindo a utilização destes na produção de massas, bolos, entre outros.

Levando em consideração o alto valor nutritivo do ovo e a importância ampla do consumo desse alimento objetivou-se, identificar o perfil dos consumidores de ovos de poedeiras comerciais da cidade de Vilhena, Rondônia.

## 2 REVISÃO DE LITERATURA

### 2.1 CENÁRIO DA AVICULTURA DE POSTURA E DA PRODUÇÃO DE OVOS

O avanço da avicultura de postura tem sido significativo, através do auxílio desde a genética até a nutrição animal das aves desse segmento ocorreram o desenvolvimento de linhagens com uma melhor produção, menor consumo de ração e menor peso corporal (ALBINO et al, 2014).

Segundo a ABPA (2018), entre 2016 e 2017, o número de alojamentos de aves poedeiras diminuiu. Em 2016, o número de matrizes alojadas chegou a cerca de 1.339.457 poedeiras. Já em 2017, esses números mudaram. Chegando a 1.086.976 cabeças de poedeiras comerciais.

Em relação à produção de ovos, o Brasil ocupa o sétimo lugar no ranking mundial, o que representam 3,34% da produção total do mundo. Porém, seu consumo anual por habitante é ainda inferior ao de diversos países (FAO, 2013). No Brasil, o consumo anual em 2017 foi de 192 ovos (ABPA, 2018).

No estado de Rondônia a avicultura de postura, paulatinamente, está crescendo. A produção de ovos na cidade de Cacoal, no início de março de 2017, já alcançou cerca de 71.820 ovos por dia. Sendo que, atualmente, quase 90.000 (noventa mil) galinhas são poedeiras. Dentro dessa atividade encontram-se mais de 50 pessoas envolvidas (SEAGRI, 2017).

### 2.2 PARADIGMAS DO CONSUMO DE OVOS

Sendo considerado entre os motivos quanto ao baixo consumo per capita de ovos, estão alguns paradigmas a cerca do assunto. Os mesmos relatam que o mesmo pode trazer alguns malefícios à saúde humana.

O ovo carregou por muito tempo, injustamente, o “mito” de vilão da saúde humana. Seu consumo esteve associado ao aumento de casos de infarto e derrame, devido aos teores de colesterol presente na gema. Diante disso, as pessoas deixaram de ingeri-los e, conseqüentemente, uma série de nutrientes essenciais ao organismo deixaram de ser aproveitados (PIZZOLANTE, 2012).

Os ovos apresentam poros em sua casca, estrutura essa que pode ser responsável por algumas contaminações desse alimento, os ovos apresentam cerca de sete mil poros (SERAFINI et al, 2015).

Diante disso, a Salmonella também está entre os assuntos que trazem desconfiança sobre o consumo do ovo. Essa bactéria é um dos principais patógenos abrangidos em acontecimentos e surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos. Os ovos e seus subprodutos mal cozidos e crus estão entre os principais veículos de contaminação desta bactéria (BARANCELLI; MARTIN e PORTO, 2012).

O domínio da presença de micro-organismos patogênicos em ovos torna-se difícil, uma vez que o evento de contaminações nos ovos é encarado com naturalidade, pois alguns micro-organismos fazem parte da microbiota das aves (MENEZES, 2013).

A complexidade epidemiológica da Salmonella impede o controle da mesma no ambiente de produção avícola, representando constante preocupação na segurança alimentar, tanto desde a produção até o consumo de ovos. Sendo assim, é pouco realista esperar a eliminação desta bactéria em animais de produção, principalmente na avicultura de postura. Pois, a prevenção da mesma decorrente do consumo de ovos possui responsabilidade total da cadeia de produção e comercialização, diminuindo os possíveis riscos de contaminações por Salmonella no produto final (BARANCELLI; MARTIN e PORTO, 2012).

### 2.3 IMPORTÂNCIA DO CONSUMO DE OVOS

A comercialização de ovos está associada basicamente à qualidade do produto oferecido ao consumidor, tal particularidade pode influenciar tanto na aceitabilidade do produto, como também no valor final no momento da aquisição desse alimento.

Em virtude do aumento do consumo per capita de ovos por habitante e da expectativa do consumidor em relação à qualidade deste produto, a busca pela diminuição de custo dentro da produção tem sido altamente expressiva, principalmente em relação aos custos com alimentação da poedeira comercial.

O consumo per capita de ovos no Brasil tem apresentado um cenário positivo, no ano de 2014, o consumo interno de ovos, chegou a 182 ovos por habitante/ano. Já no ano de 2017, houve alterações positivas para 192 ovos por habitante/ano. E além do mais, cerca de 99,74% da produção brasileira é destinada ao mercado interno e somente 0,26% para exportações

(Associação Brasileira de Proteína Animal 2018). Sendo assim, quase todo produto é consumido de varias formas dentro do Brasil.

A população, em sua maioria, traz uma busca pela melhor qualidade de vida e tendo como resultado a modificação de seus hábitos. Dentre eles a alimentação mais equilibrada e saudável. Como consequência, o mercado tem passado por modificações no perfil nutricional dos alimentos, a exemplo disso, a diminuição do teor de gordura saturada e do colesterol dos produtos de origem animal (MOURA e MELO,2018).

O ovo é rico em colesterol do tipo LDL (Low-Density Lipoproteins ou lipoproteínas de baixa densidade) que tem como função atuar na redução do colesterol do tipo HDL (High Density Lipoproteins ou lipoproteínas de alta densidade) podendo até ser considerado um alimento protetor. Além disso, os lipídios são fontes de energia, fazendo parte da membrana celular, auxiliando no transporte de vitaminas lipossolúveis (encontrados na gema) e não menos importante, o ovo não possui gordura trans (PIZZOLANTE, 2012).

## 2.4 COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO OVO

No Brasil, o ovo é fonte de nutrientes de baixo custo na dieta alimentar da maior parte da população podendo ser associado a diversas formas de preparo para o consumo humano.

Na composição do ovo são encontradas proteínas de alto valor biológico, vitaminas A, E, B, e K, minerais como, zinco, ferro e selênio, carotenoides e a colina que tem papel importante para atividade do cérebro relacionado à síntese de acetilcolina. Além disso, é componente da bainha de mielina, a esfingomielina. Sendo assim, o ovo possui semelhança ao leite materno em função de seu expressivo valor nutricional (NOVELLO et al, 2006).

Mello et al (2015) afirmam que a composição do ovo é influenciada por vários aspectos. Logo, a idade da ave implica apenas no tamanho do ovo e na qualidade da casca, porem não em sua composição química e a dieta altera a composição proteica, de ácidos graxos e o conteúdo de colesterol da gema.

## 2.5 QUALIDADE NUTRICIONAL DO OVO

Alcântara (2012) assegura que a qualidade do ovo é avaliada por meio de características desejadas e valorizadas pelo consumidor, sendo entendida pelos atributos

sensoriais, nutricionais, tecnológicos, sanitária, carência de resíduos químicos, étnicos e da preservação do ambiente. Esses atributos a serem considerados devem atender a necessidade dos produtores, consumidores e processadores, pois há diferenças nas considerações entre eles.

O ovo pode estar associado ao processo da perda de peso devido possuir uma proteína de boa qualidade encontrada no mesmo. O motivo para tal finalidade é a presença de aminoácidos essenciais, já que o nosso organismo não tem a capacidade para produzi-lo. A sensação de saciedade quando consumimos o ovo, dá-se pelo motivo da produção de boa proteína (OPAS, 2016).

No entanto, são encontradas no ovo algumas proteínas que possuem propriedades antinutricionais, enquanto não desnaturada, devido a isso, não se deve consumir ovo cru em quantidades elevadas (ALCÂNTARA, 2012). Sendo assim, para haver consumo desse alimento de forma segura e índices maiores de absorção dos nutrientes que o compõem deve-se atentar quanto à forma de preparo do mesmo.

O Centro de Nutrição Funcional (2017) sugere que para ter conhecimento da quantidade correta da ingestão proteica diária é necessário buscar informações, de acordo com as recomendações nutricionais ingestões técnicas recomendadas e a individualidade bioquímica.

### 3 MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho foi realizado no município de Vilhena, localizado no estado de Rondônia na Região Norte possui latitude de 12° 44' 26" S, longitude de 60° 08' 45" W e uma altitude de 600m totalizando uma área de 11411,2 Km<sup>2</sup>.

Foram coletadas informações de 200 participantes durante o mês de Novembro de 2018 com auxílio de um checklist de autoria própria (Apêndice A). As entrevistas foram realizadas na Faculdade da Amazônia (Vilhena), abrangendo os servidores e acadêmicos da instituição. Além da instituição, clientes de duas redes de supermercados instaladas na cidade. Todos os participantes foram abordados de forma aleatória.

O checklist era composto por 17 perguntas fechadas de múltipla escolha. Visando conhecer o sexo dos entrevistados (masculino e feminino), a faixa etária (até 20 anos, de 21 a 41 anos, de 42 a 62 anos e acima de 62 anos), a escolaridade (analfabeto, 1º grau incompleto e completo, 2º grau incompleto e completo, superior incompleto e completo) e a renda mensal (tendo alternativas até acima de 10 salários mínimos).

Além disso, os participantes foram indagados quanto à frequência semanal de consumo do ovo, quanto à preferência quanto à cor da casca, preferência da cor da gema de acordo com o leque colorimétrico (figura 1), preferência quanto ao preparo do ovo, possível relação do ovo com a Salmonella e se os entrevistados praticam ou não praticam exercício físico. Estavam presentes no questionário também perguntas com respeito à preferência e diferenças nutricionais quando comparado os ovos do tipo caipira e os ovos de granja, bem como, diferenças nutricionais do ovo vermelho em relação ao ovo branco. Os dados obtidos foram tabulados e submetidos à avaliação por meio de estatística descritiva.

**Figura 1.** Leque Colorimétrico



**Fonte:** SANTOS, E.G. (2018)

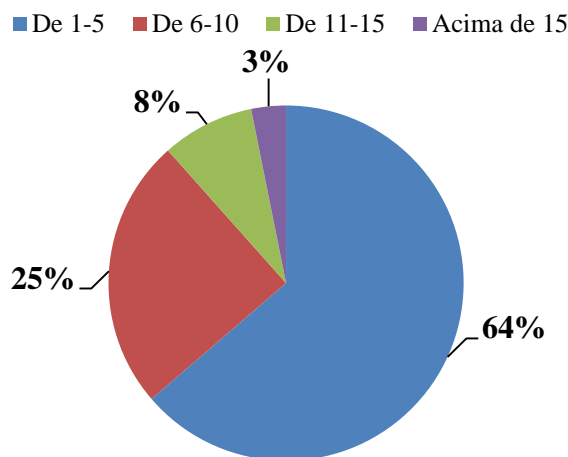


## 4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Verificou-se que dos 200 entrevistados 64% eram do sexo feminino e 36% do sexo masculino, em relação à idade o percentual foi de 71% da faixa etária de 21 a 41 anos, seguida por 16% de 42 a 62 anos, 11% até 20 anos e em último 2% acima de 62 anos.

Sobre o nível de escolaridade, o maior percentual foi de nível superior completo com 37%, ou seja, dos 200 entrevistados 74 possuem graduação em alguma área de interesse pessoal. Já a cerca da renda mensal dos participantes o maior percentual esteve em até um salário mínimo. Sendo assim, 29% dos participantes são de baixa renda salarial. Dentro dos entrevistados 95% afirmaram que consomem ovo com frequência semanal de 1-5 e 6-10 unidades com um percentual significativo de 64% e 25% (Figura 2), respectivamente.

**Figura 2.** Frequência semanal do consumo de ovos dos entrevistados.



**Fonte:** SANTOS, E.G. (2018)

Além da renda mensal baixa dos entrevistados, existem diversos fatores que influenciam no consumo de ovos entre os quais está a presença de Salmonella (Barancelli; Martin; Porto; 2012). Do total de entrevistados, 50% afirmaram que o ovo é uma fonte de contaminação por essa bactéria.

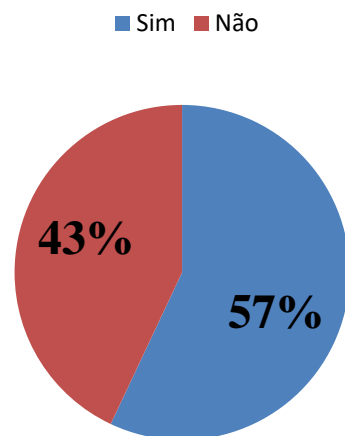
Além disso, buscou-se saber sobre a possível substituição de carne pelo mesmo. Os participantes demonstraram maior percentual nessa substituição no jantar (32%), no almoço (31%) e no café (19%). No entanto, 26 pessoas mostraram incerteza quanto a possível

substituição, representando 11% de significância. Somando esse percentual aos que nunca fariam essa substituição, 18% apresentaram possível rejeição do alimento.

No contexto quanto à cor da casca do ovo, constatou-se que a preferência por ovos vermelhos foi mais elevada (69%) comparada aos brancos (31%), Lembrando que a cor da casca do ovo está relacionada com o tipo da linhagem comercial da poedeira. Isso, na maioria das vezes, acontece em virtude da aparência. Porém, de acordo com a presente pesquisa foi possível constatar que os consumidores do município de Vilhena acreditam que não possuem diferença do ovo de casca vermelha para o ovo de casca branca. Existem pessoas que associam a cor da casca do ovo e comparam suas equivalências nutricionais e, além do mais, relatam que a qualidade externa influencia também no momento da compra (MENDES et al, 2016).

Vale ressaltar que o mesmo não aconteceu quando os participantes foram indagados a cerca da diferença nutricional do ovo do tipo caipira para o ovo de granja. Sendo assim, 57% acreditam que o ovo caipira é mais nutritivo do que o ovo de granja e 43% acreditam que não possuem diferenças nutricionais (Figura 3).

**Figura 3.** Análise comparativa do valor nutricional dos tipos de ovos.



**Fonte:** SANTOS, E.G. (2018)

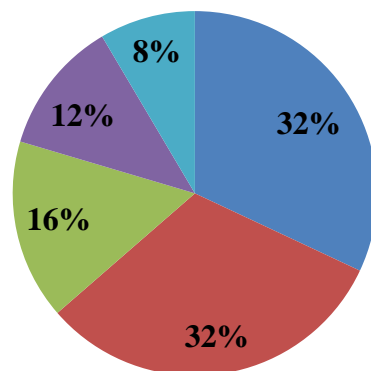
Biscaro e Brazaca (2006) relatam que os ovos caipiras apresentam a coloração da gema mais acentuada do que a dos ovos convencionais, tornando assim um diferencial importante na decisão de compra do consumidor, que geralmente associa a cor a valores nutricionais, principalmente o teor vitaminas.

Quanto à cor da gema preferida, os maiores percentuais estavam nas colorações mais avermelhadas (N°15, N°9 e N°12; 19%, 13% e 12%, respectivamente), de acordo com os entrevistados a escolha dava-se pelo fato de maior aptidão por ovos do tipo caipira. Já que 78% preferem o ovo caipira e somente 22% preferem o ovo de granja. Lembrando que as rações formuladas para poedeiras comerciais contêm o milho como principal fonte de energia e de pigmentos naturais, como xantofilas, que contribuem para produção de gema de coloração mais alaranjada (BISCARO; BRAZACA, 2006). Logo, a coloração da gema está relacionada com o tipo de alimentação da poedeira comercial e não com o valor nutricional do ovo.

Quanto à forma de consumo dos ovos de galinha (Figura 4), conferiu-se uma igualdade entre o ovo frito e o ovo cozido (32%) e os demais entrevistados consomem em forma de omelete (16%), bolos e massas (12%) e doces/sobremesas (8%). Porém, essa preferência por ovos fritos pode apresentar perigos à saúde do consumidor, como afirma Tomasi et al (2014) que além dos prejuízos causados a qualidade ambiental, o consumo do óleo de cozinha (que é participante no processo de fritura) ainda está associado a questões de saúde humana.

**Figura 4.** Forma de consumo dos ovos

■ Cozido ■ Frito ■ Omelete ■ Bolos e Massas ■ Doces/Sobremesa



**Fonte:** SANTOS, E.G. (2018)

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Sendo assim, foi possível alcançar o objetivo da presente pesquisa, ou seja, identificar o perfil do consumidor em relação ao consumo de ovos de poedeiras comerciais no município de Vilhena.

O consumo de ovos em média foi de três ovos por semana (considerado baixo) tendo como forma de consumo o ovo cozido e o ovo frito. Além da preocupação quanto à forma de preparo dos ovos que podem trazer riscos a saúde humana, dois possíveis fatores que influenciam no baixo consumo: a renda mensal baixa e a associação da bactéria *Salmonella* no ovo.

A grande maioria dos entrevistados preferem ovos do tipo caipira, os mesmos só estão disponíveis nas feiras realizadas no município e possui o preço mais elevado quando comparado ao ovo de granja.

Logo, constatado que o consumo desse alimento encontrou-se baixo e a forma de consumo encontrada pelos habitantes do município de Vilhena, se fazem necessários maiores esclarecimentos à população sobre as questões levantadas, o que pode refletir em aumento no consumo desse alimento.

## REFERÊNCIAS

ALBINO, L. F. T.; CARVALHO, B.R de; MAIA, R.C.; BARROS, V.R.S. M de. **Galinhas poedeiras: criação e alimentação**. Viçosa: Aprenda Fácil, 2014. 376 p.

ALCÂNTARA, J. B. Qualidade físico-química de ovos comerciais: avaliação e manutenção da qualidade. Seminário apresentado ao programa de Pós-Graduação em Ciência Animal da Universidade Federal de Goiás, 2012.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. Ovo: **Benefícios nutricionais e pesquisas derrubam mitos**. 2011. Desenvolvido por Prossiga COM. Disponível em: <http://www.asbran.org.br/noticias.php?dsid=757>. Acesso em: 30 mai. 2018.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEINA ANIMAL (ABPA). **Relatório Anual, 2018: Ovos**. Disponível em: <http://abpa-br.com.br/setores/avicultura/publicacoes/relatorios-anuais>. Acesso em: 01 jun. 2018.

AVICULTURA INDUSTRIAL. Ovo só faz bem! 2017b Disponível em: <https://www.aviculturaindustrial.com.br/imprensa/ovo-so-faz-bem/20111005-073141-V197>. Acesso em: 01 dez. 2018.

BARANCELLI, G.V; MARTIN, J.G.P.; PORTO, E. Salmonella em ovos: relação entre produção e consumo seguro. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, SP, v. 19, n. 2, p. 73-82, fev. 2012. ISSN 2316-297X. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8634612>. Acesso em: 31 mai. 2018.

BISCARO, L. M.; BRAZACA, C.S. G. Cor, betacaroteno e colesterol em gema de ovos obtidos de poedeiras que receberam diferentes dietas. **Ciência e agrotecnologia**, Lavras, v. 30, n. 6, p. 1130-1134, 2006.

CONTE, C. Ovo emagrece! **Grupo Abril** – Redação M de Mulher, 2013. Disponível em: <https://saude.abril.com.br/bem-estar/ovo-emagrece/>. Acesso em: 19 out. 2018.

CENTRO DE NUTRIÇÃO FUNCIONAL. Consumo de Ovos e seus efeitos a saúde. **VPOne.com.br**. 2017. Disponível em: <https://www.vponline.com.br/portal/noticia/pdf/efbd891bdb797a35ed9a5155b3b50702>. Acesso em: 30 mai. 2018.

FAO. 2013. Organização das Nações Unidas para alimentação e agricultura. Disponível em: <https://www.fao.org.br/>. Acesso em: 04 dez. 2018

MELO, A.S da; FERNANDES, R.T.V; OLIVEIRA, V.R.M de; QUEIROZ, J.P.A.F de; DIAS, F.K.D; SOUZA, R.F de; MARINHO, J.B.M; SOUZA, A.O do; FILHO, C.A.S. dos. Características físico-químicas e sensoriais de aves e ovos. **Pubvet**, Maringá, PR, v. 9, n. 12, p. 536-543, 2015.

MENDES, L.J; MOURA, M.M.A; MACIEL, M.P; REIS, S.T; SILVA, V.G; SILVA, D.B; MOURA, V.H.S De; MENESES, I.M.A; SAID, J.L.S. Perfil do consumidor de ovos e carne de frango do município de janaúba-MG. **Arm Veterinária**, Jaboticabal, SP, v.32, n.1, 081-087, 2016.

MENEZES, L.D.M. **Caracterização microbiológica de ovos de consumo e de carcaças de frango produzidos no Estado de Minas Gerais**. Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais, Escola de Veterinária, 2010, 104p. (Tese Doutorado).

MOURA, A.M.A de; MELO, T.V. Estratégias nutricionais para manipulação da concentração de colesterol no ovo de poedeiras comerciais. **Acta Biomedica Brasiliensia**, v. 9: p 148 - 157, 2018.

NOVELLO, D.; FRANCESCHINI P.; QUINTILIANO, D.A.; OST, P.R. Ovo: Conceitos, análises e controvérsias na saúde humana. **ALAN**, Caracas, v.56, n.4, p.315-320, dic.2006. Disponível em: [http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0004-06222006000400001](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222006000400001). Acesso em: 04 jun. 2018.

Organização Pan-Americana da Saúde (OPAS). Benefícios do ovo para a saúde. **Opas.org.br**. Disponível em: <https://www.opas.org.br/beneficios-do-ovo/>. Acesso em: 13 out. 2018

PIZZOLANTE, C. C. O OVO E O MITO DO COLESTEROL! **Pesquisa & Tecnologia**. Brotas, v.9, n.1, p.1-8, 2012. Semestral. Disponível em: [http://www.aptaregional.sp.gov.br/acesse-os-artigos-pesquisa-e-tecnologia/edicao-2012/janeiro-junho-2/1162-o-ovo-e-o-mito-do-colesterol/file.html?force\\_download=1](http://www.aptaregional.sp.gov.br/acesse-os-artigos-pesquisa-e-tecnologia/edicao-2012/janeiro-junho-2/1162-o-ovo-e-o-mito-do-colesterol/file.html?force_download=1). Acesso em: 31 mai. 2018.

PERIN, G. Produção rural: Cresce o interesse pela produção de ovos em Cacoal. Governo do Estado de Rondônia. **Seagri - Notícias**. 2017. Disponível em: <http://www.rondonia.ro.gov.br/cresce-o-interesse-pela-producao-de-ovos-em-cacoal/>. Acesso em: 02 jun. 2018.

SERAFINI, S.; SOARES, J.G. ; SILVA, K.C.C da; MANENTEBOIAGO.M. Produção, Estrutura e Processamento de ovos. **Sb Rural**. Chapecó, p.1-4. 2015.

SILVA, E.L.DA; MENEZES. E.M. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**, UFSC, 4 ed. Ver. Atual. Florianópolis, 2005. 123p.

SILVA, R. A de. Análise de conjuntura agropecuária avicultura de postura 2012/2013. **Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento (SEAB)**. Disponível em: [http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/avicultura\\_postura\\_2012\\_13.pdf](http://www.agricultura.pr.gov.br/arquivos/File/deral/Prognosticos/avicultura_postura_2012_13.pdf). Acesso em: 31 mai. 2018.

TOMASI, K.; FERNANDES, S.B.V; LUCHESE, O.A; UHDE, L.T; BUSNELLO, M.B. Perfil do consumo e descarte de óleo comestível no município de Ijuí – RS. **Revista Contexto e Saúde**. V 14. N 27. JUL.DEZ.2014. p 54-64. Editora Unijuí. 2014.

VILELA, C.A.S.T. Nossa Cidade/História: História de Vilhena. [19--]. **Prefeitura de Vilhena - Rondônia**. Disponível em: <http://vilhena.ro.gov.br/index.php?sessao=b054603368ncb0&id=1501>. Acesso em: 05 jun. 2018.

**APÊNDICE A – Questionário aplicado aos participantes do projeto.**

1. Sexo ( ) Feminino ( ) Masculino
2. Faixa Etária: ( ) Até 20 Anos ( ) De 21 à 41 Anos  
( ) De 42 á 62 Anos ( ) Acima de 62 Anos
3. Qual sua grau de escolaridade?  
( ) Analfabeto  
( ) 1º Grau Incompleto  
( ) 1º Grau completo  
( ) 2º Grau Incompleto  
( ) 2º Grau completo  
( ) Superior Incompleto  
( ) Superior completo
4. Qual a renda mensal?  
( ) Até 1 Salário Mínimo  
( ) Até 2 Salários Mínimos  
( ) Até 3 Salários Mínimos  
( ) De 3 a 6 Salários Mínimos  
( ) De 6 a 10 Salários Mínimos  
( ) Acima de 10 Salários Mínimos
5. Possui algum conhecimento a respeito dos benefícios quanto ao consumo do ovo?  
( ) SIM ( ) NÃO
6. Em sua opinião, o ovo pode prevenir doenças?  
( ) SIM ( ) NÃO
7. Você consome ovos? Se sim, Qual a Frequência Semanal?  
( ) Sim ( ) 1 - 5 ( ) 6 - 10 ( ) 11 – 15 ( ) Acima de 15  
  
( ) Não
8. Qual é a sua forma de consumo do ovo?  
( ) Cozido ( ) Frito ( ) Omelete ( ) Bolos e Massas ( ) Doces/Sobremesa
9. Você pratica algum tipo de exercício físico?  
( ) SIM ( ) NÃO
10. Você prefere qual cor da casca do ovo? Você Acha que os nutrientes são diferentes do Ovo Vermelho para o Ovo Branco?  
( ) Branco ( ) Vermelho ( ) SIM ( ) NÃO
11. Qual tipo de ovo você prefere?  
( ) Ovo Caipira ( ) Ovo de Granja
12. Você acha que o ovo caipira é mais nutritivo do que o ovo de granja?  
( ) SIM ( ) NÃO
13. De acordo com o Leque Colorimétrico, qual a sua preferência, quanto à cor da gema?
14. Em alguma das refeições do dia, você substituiria a carne por ovos?  
( ) Café ( ) Almoço ( ) Jantar ( ) Nunca ( ) Talvez
15. Em sua opinião, consumir ovos regularmente pode aumentar o colesterol?  
( ) SIM ( ) NÃO
16. Em sua opinião, o ovo é uma fonte de contaminação de Salmonella?  
( ) SIM ( ) NÃO ( ) Desconheço – Salmonella
17. Se o preço do ovo abaixa, você aumenta o consumo?  
( ) SIM ( ) NÃO