



OVOS

Profª Drª Betzabeth Slater
Mestranda Fabiana Dias Bellão

Classificação segundo peso



Pequeno
(45 a 50 gramas)


Médio
(50 a 55 gramas)


Grande
(55 a 60 gramas)

Extra-grande
(60 a 65 gramas)

Jumbo
(acima de 65 gramas)

Classificação segundo cor

I. Branco 


II. Coloração avermelhada 

- ❖ A cor da casca não está relacionada a qualidade do ovo;
- ❖ A cor da gema → relacionada a raça da galinha.
→ relacionada a alimentação da galinha (rica em caroteno)



Classificação segundo qualidade

➤ **OVOSCÓPIO:** uso de foco de luz para avaliar as condições internas do ovo.

- a condição da casca,
- tamanho da câmara de ar,
- nitidez, cor e mobilidade da gema,
- a condição da clara é avaliada pela mobilidade da gema.



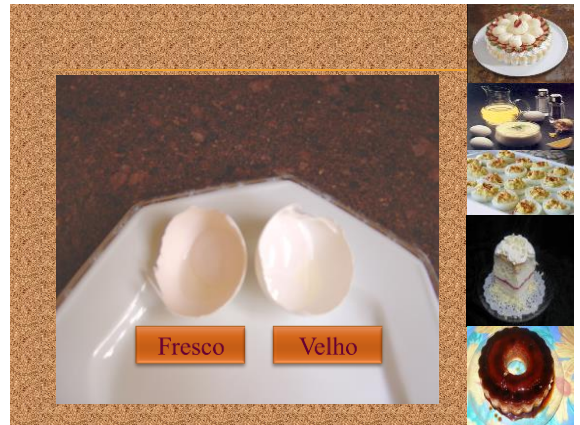
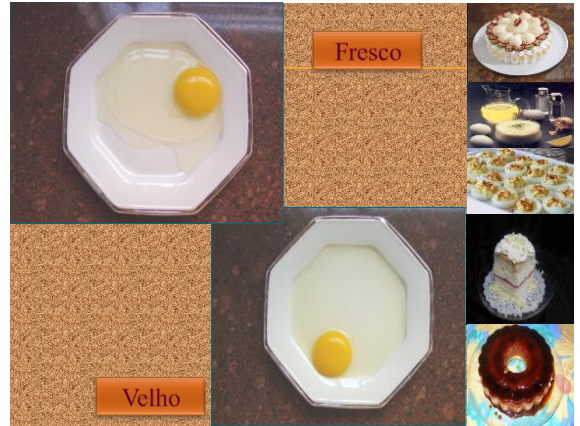
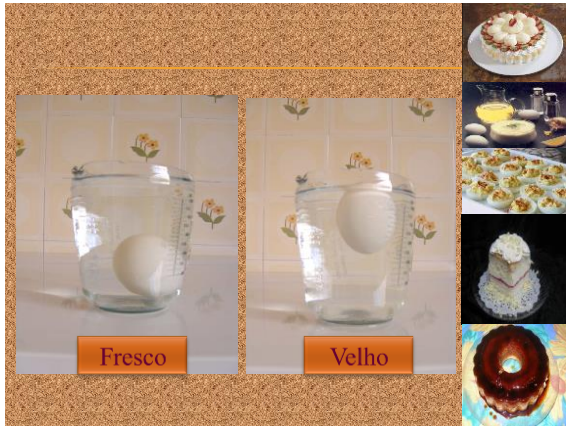
Ovoscópio

Qualidade de ovos

OVOS FRESCOS	OVOS VELHOS
❖ não flutuam na água com sal	❖ flutuam na água com sal
❖ clara espessa	❖ clara fluída (aguada)
❖ pequena câmara de ar	❖ aumento da câmara de ar (saída de CO ₂ do ovo)
❖ gema centralizada e redonda	❖ gema espalhada e achatada (enfraquecimento da membrana vitelina)
❖ quebrada - ocupa pouca área	❖ quebrado "esparrramado" - ocupa muita área
❖ casca opaca e áspera	❖ casca brilhante e lisa





Ovos Industrializados

Vantagens:

- ➔ transporte,
- ➔ manuseio,
- ➔ < espaço de armazenamento,
- ➔ < contaminação microbológica (pasteurizados)
- ➔ As mesmas aplicações dos ovos inteiros

Tabela de equivalência para Industrializados

	Equivalência em pó	Equivalência em líquido
Clara (1Kg)	240 ovos	30 ovos grandes
Gema (1Kg)	128 ovos	59 ovos grandes
Ovo inteiro (1Kg)	80 ovos	20 ovos grandes

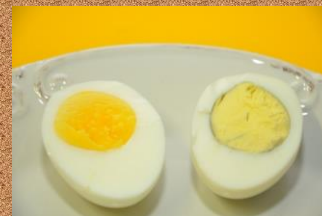
Cozimento

❖ Aquecimento ou resfriamento prolongado

facilitam a formação de sulfeto ferroso

❖ O enxofre da clara reage com o ferro da gema.

Camada esverdeada



✓ Como evitar:

- ✓ O resfriamento rápido em água corrente;
- ✓ Diminuição do tempo de cocção



Conservação

Ovos frescos

refrigeração a 0 a 4°C.

Ovos líquidos e em pó

- Pó: locais frescos (6 meses)

- Líquido: refrigeração (7 dias)

Odor e sabor

O ovo absorve odores e sabores de outros produtos armazenados no mesmo ambiente como vegetais, frutas, cebola e produtos químicos.

FUNÇÕES DO OVO E PREPARAÇÕES

PREPARAÇÕES	FUNÇÕES
• Cremes, mingaus, sopas e molhos	• Espessante
• Pães-de-ló, suflês e mousses	• Aeração, crescimento
• Preparações à milanesa,	• Revestimento e crocância
• Bolos, pudins e flã	• União de ingredientes
• Superfície de pães e tortas	• Conferir brilho e sabor
• Maionese, molhos e sorvetes	• Ação emulsificante
• Recheios	• Conferir liga
• Pastéis e tortas	• Conferir liga e vedação
• Ovo inteiro, picado, ralado	• Decoração

Outras preparações de ovos

Ovo pochê

- ✗ Brillhante e com estrutura compacta;
- ✗ Vinagre e sal aceleram a coagulação



Ovo frito

- ✗ Formato depende do frescor;
- ✗ Temp. ideal: 126°C a 137°C



Ovos mexidos

- Cocção - fogo brando mais leite ou água
- Cocção prolongada - massa firme inapropriada



Cremes cozidos e assados

- Utilizar temperaturas brandas para coagular a proteína
- Temperaturas elevadas: porosidade excessiva (assado) e coalhos (nos cozidos)



UM BOM SUFLÊ

28/09/2018

- O suflê é uma mistura entre espuma de claras e o agente de sabor, doce ou salgado.
- Suflê= base + claras em neve (não usa fermento)
- A base deve ser consistente. Quanto mais rala a base, mais o suflê murcha.
- Bases em geral tem farinha ou amido aliados à legumes, patês, chocolate ou cacau.
- Produto para ser servido imediatamente, assim o ar não escapa.

CONSIDERAÇÕES GERAIS

- **Lavagem do ovo:**
 - Não deve ser lavado logo que adquirido;
 - Apresenta uma película mineral (aplicada pelo produtor), que impede trocas gasosas e limita a contaminação microbiana.
- **Corte em rodelas:**
 - mergulhar a faca em água quente evita que o ovo esfarele



CONSIDERAÇÕES GERAIS

Preparações a milanesa:

- Utilizar apenas a CLARA, pois o revestimento fica mais crocante e evita que o óleo espirre na frigideira.
- Não misturar ovos em misturas quentes pois podem talhar a preparação.
- Não quebrar os ovos sobre os outros ingredientes. Quebra-los 1 a 1 **separadamente**.



CONSIDERAÇÕES GERAIS

Efeitos da cocção sobre o valor nutritivo:

- pequena perda de riboflavina e tiamina.
- O aquecimento da clara melhora a utilização da biotina (B7) ao inativar a avidina, que na clara crua está ligada a vitamina tornando-a indisponível.

