

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO - FMVZ
VPS-3206 Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal -
Profa. Simone de Carvalho Balian
QUESTÕES NORTEADORAS DO ESTUDO

INSPEÇÃO DE OVOS E DERIVADOS

1. O que se entende por ovo, de acordo com o RIISPOA/2017?
2. Quais os tipos de estabelecimentos registrados no MAPA para processar, transformar, nos quais deve ocorrer a inspeção primária de ovos por MV-médico-veterinário?
3. Como os ovos são classificados, de acordo com o RIISPOA/2017?
4. Descreve a partir de um esquema, as estruturas básicas que compõem o ovo.
5. O que é e para que serve a ovoscopia? Quando ela acontece?
6. Quais os tipos de alterações mais comuns identificadas a partir da ovoscopia?
7. Quais os destinos possíveis dados aos ovos, quando inspecionado na ovoscopia? Exemplifique situações.
8. Os ovos devem ser lavados quando adquiridos pelo consumidor? Justifique a sua resposta positiva ou negativa.
9. Quando o ovo é considerado impróprio para o consumo?
10. Para que serve a pasteurização dos ovos?
11. O que é ovo industrial?

*SABER MAIS: Assista à videoaula PROCESSAMENTO INDUSTRIAL DE OVOS no link: [PRODUÇÃO DE OVOS E OVOS PASTEURIZADOS. INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - Bing video](#) Acesso em: 11 set 2022