



**USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO**

Veículo: Jornal de Piracicaba

Data: 13/09/2011

Caderno / Página: Capa e Cidade / A7

Assunto: Pesquisa mostra risco do consumo de ovos

# Estudo aborda manuseio de ovos

Uma pesquisa realizada pela Esalq avaliou as formas adotadas pelo consumidor na hora de manusear os ovos, da compra ao consumo, e sugeriu o trato adequado do produto com o objetivo de reduzir a incidência de doenças ou intoxicação alimentar. **A 7**

# Pesquisa mostra risco do consumo de ovos

Uma pesquisa realizada pela Esalq/USP (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) avaliou as formas adotadas pelo consumidor na hora de manusear os ovos, da compra ao consumo, e sugeriu o trato adequado do produto com o objetivo de reduzir a incidência de doenças ou intoxicação alimentar. O estudo foi feito entre março e junho de 2009, na cidade de Sorocaba, e contou com a participação de 664 pais de alunos de escolas de educação infantil, particulares e municipais, que preencheram questionários sobre práticas adotadas desde a compra, armazenamento, limpeza, preparo, até o consumo de ovos.

“Com base nos resultados obtidos, a proposta foi subsidiar ações educativas à população e garantir que o produto não tenha efeito nocivo ao ser humano, visando diminuir doenças de origem alimentar a partir da contaminação por Salmonella”, explicou a pesquisadora e nutricionista Daniele Leal, do programa de pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Na pesquisa, o público avaliado apontou um consumo mensal de ovos de 4,55 unidades por mês, em média. Dos entrevistados, 61,3% já relacionaram sintomas de doenças, como febre, diarreia, dor de estômago, náuseas, com algum alimento consumido, demonstrando identificar o risco de ingerir alimentos impróprios. A maioria dos pesquisados foi do sexo feminino, de 31 a 49 anos, com ensino médio completo ou incompleto e com renda familiar de meio a dois salários mínimos.

A estudiosa apontou, ainda, que os locais de compra mais citados pelos pesquisados foram os super e hipermercados, onde, na maioria das vezes, o alimento é

mantido fora de refrigeração. Também identificou que a maioria dos entrevistados relatou que o item mais observado na hora da compra foi a validade, que não compra ovos sujos, rachados ou quebrados, que os armazena na porta da geladeira e que não os limpa antes de utilizá-los.

Um dado preocupante, segundo a pesquisa, é que mais da metade dos questionados consomem ovos crus ou mal cozidos, considerados de risco pela possibilidade de estarem contaminados com a bactéria Salmonella, pois não sofreram o processo térmico adequado que eliminaria uma possível contaminação.

Segundo Daniele, a contaminação pela Salmonella ocorre durante a fase de formação do ovo ou devido à manipulação ou armazenamento inadequado pelos produtores, comerciantes e consumidores. “É necessário que haja adequação das práticas adotadas durante a compra, armazenamento, manipulação e preparo seguro de ovos no domicílio para a diminuição do risco de infecção por Salmonella”, orientou.

A pesquisadora recomendou que, durante a compra, seja escolhido o produto mais fresco, conforme data de validade, que não esteja quebrado, rachado ou sujo. Além disso, ressaltou que os ovos *in natura* não podem ser consumidos crus ou mal cozidos. “Depois de comprado, os ovos devem ser retirados da embalagem e colocados em uma embalagem de plástico com tampa e armazenados dentro da geladeira. Antes de usar, devem ser lavados com água corrente e, após a manipulação destes, as mãos e utensílios que tiveram contato com os ovos devem ser lavados com água e sabão”, finalizou. (Ignácio Garcia Junior)