REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES DE OVOS NA CIDADE DE BARRA, BAHIA - BRASIL

PERCEPTION OF EGG CONSUMERS IN THE CITY OF BARRA, BAHIA – BRAZIL

PERCEPCIÓN DE LOS CONSUMIDORES DE HUEVOS EN LA CIUDAD DE BARRA, BAHÍA – BRASIL

Danilo Coimbra de Oliveira[1], Juliana Ribeiro Lucci[2], Flávia dos Santos[3], Inês Maria Barbosa Nunes Queiroga[4], Aline de Souza Cordeiro[5], Ranaij Teixeira Oliveira[5], Yali Táfeni Trindade Barbosa[5]

e737453
https://doi.org/10.47820/recima21.v7i3.7453

PUBLICADO: 03/2026

RESUMO

Os ovos representam uma das principais fontes alimentares da população. Em 2024, o Brasil registrou recorde na produção de ovos, atingindo 57,6 bilhões de unidades, o que correspondeu a um crescimento de 9,8% em comparação com o ano anterior. Apesar de serem amplamente consumidos, muitos mitos ainda cercam esse alimento. Este trabalho teve como objetivo realizar uma análise socioeconômica dos consumidores da cidade de Barra, Bahia, investigando sua percepção, seu conhecimento e seus hábitos relacionados ao consumo de ovos de galinha, por meio da aplicação de questionário. Avaliou-se, ainda, o grau de conhecimento dos consumidores sobre a importância da inspeção sanitária de produtos de origem animal, as distinções entre ovos caipiras e industriais e o entendimento das normas legais vigentes. Embora o ovo seja um alimento amplamente aceito e valorizado na região, constatou-se a necessidade de políticas públicas e iniciativas de extensão que incentivem o consumo consciente e seguro. Isso pode ser alcançado por meio da educação sanitária, da promoção da rotulagem adequada e do fortalecimento da cadeia produtiva local. Tais ações são fundamentais não apenas para assegurar a qualidade dos alimentos consumidos, mas também para proteger a saúde pública e fomentar práticas sustentáveis e seguras na avicultura.

PALAVRAS-CHAVE: Barra-BA. Consumo de ovos. Percepção nutricional.

ABSTRACT

Eggs represent one of the main food sources for the population. In 2024, Brazil registered a record in egg production, reaching 57.6 billion units, which corresponds to a growth of 9.8% compared to the previous year. Despite being widely consumed, many myths still surround the food. This work focused on conducting a socioeconomic analysis of consumers in the city of Barra, Bahia, Brazil, investigating their perception, knowledge, and habits related to the consumption of chicken eggs, through the application of a questionnaire. The study assessed consumers' level of knowledge about the importance of sanitary inspection of products of animal origin, the distinctions between free-range and industrial eggs, and their understanding of current legal regulations. Although eggs are a widely accepted and valued food in the region, the need for public policies and extension initiatives that encourage conscious and safe consumption was identified. This can be achieved through health

[1] Mestrando em Patologia Investigativa, Médico Veterinário pela Universidade Federal do Oeste da Bahia, Barra-BA, Brasil.
[2] Doutora em Ciências Veterinárias, Docente na Universidade Federal do Oeste da Bahia, Barra-BA, Brasil.
[3] Doutora em Ciência Animal nos Trópicos, Docente na Universidade Federal do Oeste da Bahia, Barra-BA, Brasil.
[4] Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Docente na Universidade Federal do Piauí, Bom Jesus-PI, Brasil.
[5] Médica Veterinária, Universidade Federal do Oeste da Bahia, Barra-BA, Brasil.

ISSN: 2675-6218 - RECIMA21

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

education, the promotion of proper labeling, and the strengthening of the local production chain. Such actions are fundamental not only to ensure the quality of the food consumed, but also to safeguard public health and promote sustainable and safe practices in poultry farming.

KEYWORDS: *Barra-BA. Egg consumption. Nutritional perception.*

RESUMEN
Los huevos representan una de las principales fuentes de alimento para la población. En 2024, Brasil registró un récord en la producción de huevos, alcanzando los 57.600 millones de unidades, lo que representa un crecimiento del 9,8 % con respecto al año anterior. A pesar de su amplio consumo, aún existen numerosos mitos en torno a este alimento. Este trabajo se centró en realizar un análisis socioeconómico de los consumidores de la ciudad de Barra, Bahía, Brasil, investigando su percepción, conocimientos y hábitos relacionados con el consumo de huevos de gallina mediante la aplicación de un cuestionario. El estudio evaluó el nivel de conocimiento de los consumidores sobre la importancia de la inspección sanitaria de los productos de origen animal, las diferencias entre huevos de gallinas camperas e industriales, y su comprensión de la normativa legal vigente. Si bien los huevos son un alimento ampliamente aceptado y valorado en la región, se identificó la necesidad de políticas públicas e iniciativas de extensión que fomenten un consumo consciente y seguro. Esto se puede lograr mediante la educación sanitaria, la promoción del etiquetado adecuado y el fortalecimiento de la cadena de producción local. Estas acciones son fundamentales no solo para garantizar la calidad de los alimentos consumidos, sino también para salvaguardar la salud pública y promover prácticas sostenibles y seguras en la avicultura.

PALABRAS CLAVE*: Barra-BA. Consumo de huevos. Percepción nutricional.*

1. INTRODUÇÃO

A produção de ovos brasileira tem apresentado um crescimento notável nos últimos anos, impulsionada pelo alto valor nutricional do produto e, principalmente, pela mudança nos hábitos alimentares pós-pandemia do COVID-19. Em 2024, as granjas brasileiras alcançaram um ritmo recorde de produção, com cerca de 1.800 ovos produzidos por segundo, conforme destacou a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA, 2024). Os ovos são uma das principais fontes de nutrição para consumo humano.

A produção de ovos brasileira alcançou um desempenho histórico, com 57,6 bilhões de unidades, marcando um aumento de 9,8% em relação ao ano de 2023. Além disso, o consumo médio de ovos *per capita* também apresentou um aumento significativo, sendo de 269 unidades, o que equivale a 0,7 ovo por dia (ABPA; IBGE, 2024). Demonstrando assim que o ovo foi introduzido habitualmente nas dietas dos brasileiros, ocupando um lugar de destaque na composição das principais refeições.

Entretanto, por anos, o ovo tem sido objeto de mitos e crenças populares que podem influenciar a escolha e o consumo deste alimento. A população é frequentemente enganada por mitos sobre ovos, como a associação entre a cor da casca e a qualidade, e a crença de que a cor da gema é um indicador de valor nutricional, mas também há preocupações sobre o impacto do consumo de ovos no colesterol e a presença de hormônios artificiais em ovos produzidos no setor

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

industrial (Silva *et al.,* 2015; Sanches *et al.,* 2021).

Por meio da Portaria nº 1.179/2024, publicada pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento (MAPA), novas regras foram introduzidas para a comercialização de ovos no Brasil, objetivando aprimorar a segurança alimentar, garantir rastreabilidade, fornecendo informações claras aos consumidores de ovos (MAPA, 2024).

No momento da compra dos ovos os consumidores podem ser influenciados por fatores regionais, econômicos e culturais. Pesquisas com consumidores ajudam a compreender essas diferenças. Essas informações fornecem uma visão sobre as preferências, valores culturais e nível de conhecimento dos consumidores em relação à sanidade animal e produtos não inspecionados (Souza 2021; Sanches *et al.,* 2021).

Assim, este estudo teve como objetivo realizar um diagnóstico socioeconômico dos consumidores da cidade de Barra, na Bahia, Brasil, além de analisar a percepção, o conhecimento e os hábitos relacionados ao consumo de ovos de galinha, por meio da aplicação de um questionário. Buscou-se, ainda, avaliar o nível de conhecimento dos consumidores sobre a importância da inspeção sanitária de produtos de origem animal, as diferenças entre ovos industriais e caipiras e o entendimento das legislações vigentes.

2. MÉTODOS

O presente estudo, quantitativo e descritivo, foi realizado com consumidores de ovos na cidade de Barra, Bahia, no ano de 2025. Essa cidade possui uma população de aproximadamente 25 mil habitantes na área urbana (IBGE, 2022), utilizando grau de confiabilidade de 90%, descrito por *SurveyMonkey*, margem de erro de 5% e escore de 1,65 para o emprego de 270 questionários.

O estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) - nº 6.978.054 e contou com a participação voluntária de moradores da cidade com idade superior a 18 anos e que consomem ovos habitualmente.

Para identificar as características dos consumidores de ovos e os atributos que mais influenciam sua escolha, além de avaliar sua percepção e hábitos relacionados ao consumo, bem como avaliar seu entendimento sobre a importância da inspeção sanitária de produtos de origem animal, as distinções entre ovos industriais e caipiras, o conhecimento das legislações vigentes e a classificação dos ovos antes da comercialização, foi desenvolvido um questionário contendo 26 perguntas objetivas e subjetivas.

Esse instrumento abordou aspectos econômicos, sociais e culturais das famílias, além de questões relacionadas às práticas de compra, armazenamento e preparo dos ovos, sendo aplicado presencialmente entre os meses de novembro de 2024 e abril de 2025.

A aplicação do questionário foi realizada pelo mesmo pesquisador, que buscou de forma aleatória, moradores de sexo masculino e feminino presentes nas feira-livre, no mercado municipal

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

e ao redor do comércio local, região central. Após os entrevistados concordarem em participar do estudo, responderam ao questionário e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

Os dados foram processados e analisados com o auxílio do programa *Excel®*, permitindo uma apresentação clara e detalhada dos resultados. Posteriormente, foi realizada uma análise descritiva para identificar tendências e padrões nos dados, além de uma análise qualitativa para entender as percepções, desafios e sugestões dos consumidores de ovos em Barra, Bahia, incluindo aspectos como perfil socioeconômico, condições de higiene no local de compra e do produto, além do conhecimento sobre fiscalização sanitária (Lefevre *et al.,* 2009).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Bahia possui perfil demográfico da população com maior parte representando o gênero feminino 7.305.940 (51,66%) (IBGE, 2022), o que é evidenciado no presente estudo, visto que a maioria dos entrevistados era do sexo feminino, 154 (57%), conforme dados apresentados na Tabela 1. Sobral *et al*. (2009) também identificaram que as mulheres eram as principais consumidoras de ovos em Patos, na Paraíba, correspondendo a aproximadamente 53% dos consumidores. Isso pode ser justificado pelo fato de que, no Brasil, as mulheres representam 51,5% da população, enquanto os homens representam 48,5% (IBGE, 2022), o que está em linha com os achados de Maia *et al.,* (2021).

Além disso, considerando que as mulheres frequentemente assumem a responsabilidade pelas compras domésticas e pelo cuidado com a família, é provável que elas sejam as principais compradoras de ovos, como sugerido por Sanches *et al.,* (2021), em conformidade com os dados obtidos, essa concepção reforça a tese defendida, atribuindo maior confiabilidade aos dados.

Quanto ao nível de escolaridade das pessoas avaliadas Tabela 1, verificou-se que 29 (10,7%) apresentam ensino fundamental incompleto, 137 (50,8%) dos entrevistados concluíram o ensino médio, 46 (17%) possuíam ensino superior incompleto, enquanto apenas 16 (5,9%) apresentaram ensino superior completo. Existem discrepâncias evidentes entre esses dados quando comparados as médias estabelecidas pela Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua, realizada pelo IBGE (2023) para a população do país, os dados revelam que, para pessoas com idade superior a 25 anos, 27,1% apresentam ensino fundamental incompleto, 30,6% da população apresentam ensino médio completo, 4,2% superior incompleto e 19,7% apresentam ensino superior completo.

A predominância no nível de escolaridade, ensino médio completo, observado neste estudo pode estar relacionada aos fatores culturais e socioeconômicos presentes no município, limitando a progressão para ensino superior. Considerando a classe social Tabela 1, uma porcentagem de 3,3% dos respondentes não forneceu informações sobre sua renda, a maioria 149 (55,2%) das famílias

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

têm uma renda mensal entre R$ 1.320,00 e R$ 2.640,00, e 76 (28,1%) das famílias tem renda inferior ao valor de um salário-mínimo do país, os colocando em condições de vulnerabilidade econômica.

Tabela 1. Perfil sociodemográfico dos entrevistados, Barra-BA

	Amostra	
Características sociodemográficas	**N**	**Percentual**
Sexo		
Feminino	154	**57,0%**
Masculino	116	**43,0%**
Escolaridade		
Analfabeto	3	**1,1%**
Sabe ler e escrever	3	**1,1%**
Ensino fundamental incompleto	29	**10,7%**
Ensino fundamental completo	14	**5,2%**
Ensino médio incompleto	20	**7,4%**
Ensino médio completo	137	**50,8%**
Superior incompleto	46	**17,0%**
Superior completo	16	**5,9%**
Pós-graduação	1	**0,4%**
Não respondeu	1	**0,4%**
Renda Familiar		
Menos que 1 salário-mínimo	76	**28,1%**
Entre 1 e 2 salários (até 2.640,00)	149	**55,2%**
Entre 3 e 4 salários (até 5.580,00)	29	**10,7%**
Entre 5 e 6 salários (até 7.920,00)	5	**1,9%**
Acima de 7 salários	2	**0,8%**
Não respondeu	9	**3,3%**

Fonte: Elaborada pelo autor.
Legenda: Distribuição dos entrevistados segundo características sociodemográficas como sexo, renda mensal. Dados coletados no município de Barra - BA. (**N**) Número amostral, (**P**) Percentual de pessoas entrevistadas.

Dentre os entrevistados, 182 (67,4%) optam pela compra de ovos oriundos de indústrias, devido a região possuir produção local e regional, facilitando seu acesso ao produto inspecionado (Tabela 2).

ISSN: 2675-6218 - RECIMA21
Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

Tabela 2. Perfil de consumo estabelecido pelos entrevistados, Barra-BA

	Amostra	
Perfil de consumo	**N**	**P**
Que tipo de ovos consome?		
Caipira	88	**32,6%**
Granja	182	**67,4%**
Consome mais que tipo de ovo?		
Branco	104	**38,5%**
Vermelho	53	**19,6%**
Qualquer um	113	**41,9%**
Há diferença nutricional entre o ovo branco e o vermelho?		
Sim	97	**35,9%**
Não	173	**64,1%**
Tem criação de galinha em casa para obtenção de ovos?		
Sim	66	**24,4%**
Não	201	**74,4%**
Não respondeu	3	**1,2%**
Qual a quantidade de ovos consumidos na sua família por semana?		
6 unidades por semana	53	**19,6%**
1 dúzia por semana (12 ovos)	78	**28,9%**
1 + ½ dúzia por semana (18 ovos)	60	**22,2%**
2 dúzias por semana (24 ovos)	34	**12,6%**
Mais que duas dúzias por semana	44	**16,3%**
Não respondeu	1	**0,4%**
Após a pandemia de Covid, o consumo de ovos na sua família aumentou?		
Sim	150	**55,6%**
Não	118	**43,6%**
Não respondeu	2	**0,8%**

Fonte: Elaborada pelo autor.
Legenda: Distribuição dos entrevistados conforme hábitos e padrões de consumo, incluindo frequência de compra, tipos de produtos adquiridos, locais de compra preferidos e fatores que influenciam as decisões de consumo no município de Barra - BA. (**N**) Número amostral, (**P**) Percentual de pessoas entrevistadas.

Ao serem questionados sobre as diferenças nutricionais sobre os ovos vermelhos e brancos, 173 (64,1%) relataram não perceber distinções entre as colorações, enquanto 97 (35,9%) indicaram a existência de variações entre os dois tipos de ovo, demonstrando que este mito ainda

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

persiste na sociedade. Benites (2005), descreve que a crença de que a cor da casca do ovo como indicativo de sua qualidade nutricional é falsa, pois a cor é determinada pela raça e não tem relação com o valor nutricional.

Conforme Mendes (2016), a coloração da casca do ovo é determinada por fatores genéticos, não sendo influenciada pela alimentação das poedeiras, galinhas que produzem ovos de casca branca apresentam menor peso corporal e menor consumo alimentar, enquanto aquelas que produzem ovos de casca vermelha são mais pesadas e consomem mais ração, o que gera impactos nos custos para a produção e consequentemente no valor final, levando os consumidores a relacionar o valor com aspectos de qualidade nutricional.

Segundo Maia *et al.,* (2021), no Brasil a cor da casca é um parâmetro relevante no momento da compra dos ovos, apesar das variações regionais os ovos de casca branca são os mais comuns no mercado devido ao menor custo de produção.

Em relação ao consumo de ovos por semana apresentado (Tabela 2), os dados revelam que uma parcela significativa dos participantes consome mais de duas dúzias de ovos por semana, indicando um padrão de ingestão considerado adequado pelos próprios respondentes, conforme suas percepções e hábitos alimentares. Segundo Sobrinho & Fonseca (2007), o ovo possui um alto potencial de consumo por conta de seu custo acessível e valor nutricional, porém seu consumo ainda é restrito por questões culturais e pela percepção de que se trata de um alimento de qualidade inferior quando comparado a outras proteínas animais.

O setor avícola brasileiro, voltado para a produção de ovos, tem demonstrado uma trajetória de expansão, impulsionada pelo incremento na demanda por alimentos com perfil nutricional equilibrado e pela ampliação da conscientização populacional sobre os benefícios nutricionais resultantes do consumo de ovos. Após a pandemia de Covid, 150 participantes (55,6%) do presente estudo relataram um aumento no consumo, o que está em consonância com os dados da Associação Brasileira de Proteína Animal (2024).

Ao serem questionados sobre os fatores que influenciam no momento da compra de ovos, 107 (39,6%) dos respondentes citaram o preço como um fator determinante, enquanto 90 (33,3%) citam que todas as opções são relevantes no momento da compra. Conforme descrito por Silva et al. (2015), os consumidores demonstraram preferência por ovos brancos, devido ao menor custo e à percepção de boa qualidade. Essa escolha pode estar relacionada ao preço mais elevado dos ovos vermelhos, apesar da crença popular de que estes possuem maior valor nutricional. Assim, o consumo de ovos é comumente impactado por mitos e concepções equivocadas, como a associação entre a cor da casca e a qualidade do produto, a influência do preço na decisão de compra e a insuficiência de conhecimento sobre aspectos relacionados à higiene e à segurança alimentar (Silva *et al.,* 2015).

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

Diante das diversas possibilidades de consumo dos ovos, a maioria dos entrevistados, optam pelo produto frito com gema dura, e posteriormente, por cozidos com gema dura. No final dos anos 1970, a *Salmonella enteritidis* se tornou a principal causa de salmonelose humana em várias regiões do mundo, incluindo Europa, América do Norte e América do Sul, devido à sua capacidade de colonizar galinhas e se propagar por meio de ovos e carcaças (Fao, Who, 2002). O aumento repentino de casos de *Salmonella enteritidis* expandiram consideravelmente em todo o mundo desde o final da década de 1980 e, no Brasil, esse aumento foi notado a partir de 1993, gerando preocupações econômicas e de saúde pública (Santos et al., 2002). Sendo assim, os resultados obtidos nessa pesquisa sugerem uma preocupação por parte dos consumidores em evitar o consumo de ovos crus ou baixo cozimento.

A aquisição de ovos ocorre de diversas formas segundo os participantes, sendo a opção mais popular ser os mercados 140 (51,9%), seguida por hortifrúti 92 (34,1%), e 19 (7,0%) optaram por outros. Dessa forma, com base nos dados a produção de ovos provenientes de sistemas alternativos pode ser uma área de atuação específica deficiente na região, e possivelmente um nicho de mercado.

Apenas 7% do mercado é ocupado pelos sistemas alternativos, aspecto encorajador para o desenvolvimento desses sistemas no Brasil, na Bahia e especialmente na cidade de Barra, que enfrenta dificuldades econômicas na produção de ovos em larga escala e cuja população possui baixa renda *per capita*. Assim, os sistemas alternativos de produção representam uma oportunidade para os pequenos produtores rurais, pois agregam valor aos produtos e permitem sua sustentabilidade na atividade (Oliveira *et al.,* 2019).

Ao serem questionados sobre o local de armazenamento após a compra, 135 (50,0%) dizem armazenar na porta da geladeira, enquanto 93 (34,4%) armazenam dentro da geladeira, e 25 (9,3%) no armário ou recipiente. Muitos consumidores podem ser influenciados pela forma como os ovos são comercializados, visto que, a falta de obrigatoriedade de refrigeração para ovos em estabelecimentos comerciais na legislação brasileira pode impactar negativamente a qualidade do produto na cadeia produtiva (Lana *et al.,* 2017). Além disso, o uso pode ser influenciado pela presença de compartimentos específicos para ovos nas portas das geladeiras, justificando a adesão de 50% dos participantes.

Após a compra, é importante armazenar os ovos no interior da geladeira para preservar sua qualidade e evitar que tenham oscilação de temperatura, prolongando sua validade. Os ovos *in natura* comercializados no Brasil podem perder qualidade em até 15 dias se não forem refrigerados adequadamente (Helman *et al.,* 2020). Estudos mostram que a refrigeração dos ovos ajuda a preservar a qualidade do albúmen por períodos mais longos, conforme os achados descritos por Pinto (2021).

ISSN: 2675-6218 - RECIMA21
Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

Os dados relativos à percepção higiênico-sanitária dos participantes são apresentados na Tabela 3. Ao serem indagados sobre lavarem os ovos antes do armazenamento, a maioria opta por não lavar os ovos após a compra, mas estes afirmam lavar os ovos antes de consumi-los. A pandemia aumentou as preocupações sobre a higienização correta dos alimentos após a compra, especialmente dos ovos, gerando muitas dúvidas aos consumidores. De acordo com Hudson (2016), a lavagem industrial dos ovos com água potável e solução desinfetante é suficiente, tornando desnecessária a lavagem caseira.

Tabela 3. Percepção dos entrevistados relacionando as noções higiênico-sanitárias

	Amostra	
Perfil higiênico-sanitário	**N**	**P**
Lava os ovos antes de guardar?		
Sim	119	**44,1%**
Não	148	**54,8%**
Não respondeu	3	**1,1%**
Lava os ovos antes de consumir/cozinhar?		
Sim	81	**30,0%**
Não	188	**69,6%**
Não respondeu	1	**0,4%**
Na embalagem dos ovos existe rótulo?		
Sim	57	**21,1%**
Não	212	**78,5%**
Não respondeu	1	**0,4%**
Sabia que os ovos possuem validade?		
Sim	134	**49,6%**
Não	136	**50,4%**
Se preocupa em olhar a validade dos ovos?		
Sim	138	**51,1%**
Não	132	**48,9%**
Sabe que o ovo é um alimento nutritivo?		
Sim	256	**94,8%**
Não	10	**3,7%**
Não sei	4	**1,5%**

Fonte: Elaborada pelo autor.

Legenda: Representação das respostas dos entrevistados quanto ao seu conhecimento, atitudes e percepções sobre práticas higiênico-sanitárias, incluindo cuidados com a manipulação de alimentos, higiene pessoal e ambiental. (**N**) Número amostral, (**P**) Percentual de pessoas entrevistadas.

ISSN: 2675-6218 - RECIMA21

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

A respeito da identificação dos produtos nas embalagens, presença ou ausência de rótulo nas embalagens, 212 (78,5%) afirmam não existir rótulos nas embalagens dos ovos que consomem. A rotulagem de alimentos de origem animal abrange diversas informações importantes, desde a produção até o armazenamento, ajudando os consumidores a tomar decisões informadas, a ausência desta pode prejudicar a escolha e decisões dos consumidores.

Segundo Coutinho *et al.*, (2007), o rótulo é essencial para garantir a segurança alimentar, transmitindo informações importantes ao consumidor, tal qual a data de validade. Dentre os entrevistados, 136 (50,4%) afirmam não saber que os ovos possuem validade, mas 138 (50,1%) se preocupam em conferir a validade dos ovos no momento da compra. Para Moraes (2007), no momento da compra, os consumidores brasileiros se baseiam nas informações do rótulo e dão importância à validade, aparência e integridade dos ovos.

Quanto ao reconhecimento do ovo como um alimento nutritivo, 256 participantes (94,8%) afirmaram ter conhecimento de suas propriedades nutricionais, demonstrando que os entrevistados têm conhecimento sobre o assunto, mesmo que de forma empírica. O ovo é um alimento de considerável versatilidade e alto valor nutricional, oferecendo uma fonte substancial de proteínas, minerais e vitaminas essenciais, o que o qualifica como um dos alimentos mais completos sob ponto de vista nutricional (Souza, 2021).

Na tabela 4 é apresentada a percepção da população quanto a importância da inspeção sanitária e dos riscos de transmissão de doenças pelos ovos. Quando foram questionados sobre transmissão de doenças através dos ovos, 122 (45,2%) afirmam que sim, 58 (21,5%) dizem que não, enquanto 90 (33,0%) dizem não saber. E ao serem indagados sobre alguma doença que pode ser transmitida pelo consumo de ovos, por meio de uma pergunta discursiva, 76 (28,1%) responderam que sim, citando a *Salmonella* como principal doença, 44 (16,3%) responderam não, enquanto 150 (55,6%) dizem não saber.

Tabela 4. Percepção dos entrevistados quanto a inspeção sanitária e doenças transmitidas por ovos contaminados

	Amostra	
Perfil higiênico-sanitário	**N**	**P**
O ovo pode transmitir doenças?		
Sim	122	**45,2%**
Não	58	**21,5%**
Não sei	90	**33,3%**
Sabe o que são os selos de inspeção? SIM, SIE e SIF?		
Sim	84	**31,1%**
Não	184	**68,1%**
Não respondeu	2	**0,8%**

ISSN: 2675-6218 - RECIMA21

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

Saberia dizer se os ovos têm que ser inspecionados?		
Sim	195	**72,2%**
Não	71	**26,3%**
Não respondeu	4	**1,5%**
Saberia dizer uma doença transmitida pelo consumo do ovo?		
Sim	76	**28,1%**
Não	44	**16,3%**
Não sei	150	**55,6%**
Sabe o que são ovos orgânicos?		
Sim	113	**41,8%**
Não	156	**57,8%**
Não respondeu	1	**0,4%**
Sabe o que são ovos enriquecidos?		
Sim	48	**18,1%**
Não	221	**81,9%**

Fonte: Elaborada pelo autor.
Legenda: Apresenta a percepção dos entrevistados sobre a importância da inspeção sanitária na comercialização de ovos, bem como seu nível de conhecimento acerca dos riscos e doenças associadas ao consumo de ovos contaminados. (**N**) Número amostral, (**P**) Percentual de pessoas entrevistadas.

Com base nos dados informados através do Ministério da Saúde, entre 2012 e 2021, as salmoneloses figuraram como o terceiro fator determinante de doenças transmitidas por alimentos no Brasil, personificando 11,2% dos 6.347 surtos registrados, os quais resultaram em 104.839 casos e 89 óbitos (Brasil, 2022). As sorovares de *Salmonella* mais prevalentes, que contaminam os ovos são *Salmonella enteritidis*, *S. typhimurium*, *S. gallinarum* e *S. pullorum*. Em vários países, a *Salmonella Enteritidis* é o principal agente causador de surtos de Salmonelose, com a *S. Typhimurium* em segundo lugar (Zhou *et al.,* 2020). A contaminação por *Salmonella enteritidis* está comumente associada ao consumo de ovos crus ou mal cozidos.

O Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) determina que os ovos devem ser inspecionados e fiscalizados em todas as fases de produção, manipulação e comercialização. Conforme Azevedo (2015), a inspeção tem como finalidade assegurar a segurança alimentar, garantindo que os alimentos sejam produzidos e comercializados de forma segura, sem riscos à saúde dos consumidores.

A presença dos selos de inspeção é um requisito importante para garantir a qualidade e procedência dos alimentos de origem animal, tornando-os seguros para consumo, entretanto, 184 (68,1%) dos entrevistados dizem não saber o que são selos de inspeção. Apesar disso, ao serem indagados se os ovos precisam ser inspecionados para serem vendidos, 195 (72,2%) responderam que sim. Os dados indicam que, mesmo entre os indivíduos que desconhecem os selos de inspeção,

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

persiste a percepção de que os produtos de origem animal devem ser submetidos a um processo de verificação antes de sua comercialização.

O Serviço de Inspeção Federal (SIF) é um órgão do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) responsável pela inspeção sanitária de produtos de origem animal para comércio interestadual e internacional. O Serviço de Inspeção Estadual (SIE) é responsável pela fiscalização da qualidade dos produtos de origem animal destinados à comercialização dentro do território estadual. Já o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) atua no controle sanitário de produtos de origem animal com circulação restrita ao município, sendo regulamentado e implementado por legislações municipais específicas (Brasil, 2020).

De forma suplementar, o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), constituinte do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), foi criado com a finalidade de coordenar e padronizar as orientações de fiscalização (Brasil, 2025).

A produção orgânica de alimentos busca a sustentabilidade por meio da não utilização de produtos químicos sintéticos, protegendo a biodiversidade e os ciclos biológicos naturais (Azevedo *et al.,* 2016). A produção de ovos orgânicos deve atender a critérios rigorosos para assegurar a qualidade e a integridade dos produtos orgânicos. Ao serem indagados sobre o conhecimento a respeito dos ovos orgânicos, 113 (41,8%) afirmam saber, enquanto 156 (57,8%) dizem não saber o que são, conforme Tabela 4.

No Brasil, a criação orgânica de aves é regida pela Portaria MAPA nº 52 de 2021 que regulamenta a produção estabelecendo diretrizes e normas para a produção de produtos orgânicos de origem animal, visando garantir a qualidade e a sustentabilidade (Brasil, 2021). Conforme a Portaria, os sistemas orgânicos de produção de ovos devem atender a requisitos específicos, incluindo uma densidade máxima de sete aves por metro quadrado e alimentação orgânica sem antibióticos, quimiossintéticos artificiais ou hormônios, além de garantir acesso a áreas externas para as aves (Brasil, 2021).

Conforme apontado por Rizzi *et al.* (2012), o sistema de alojamento exerce influência significativa sobre a qualidade dos ovos. No contexto da produção orgânica, cujos produtos são comumente comercializados em feiras periódicas, a manutenção da frescura constitui um fator determinante para a aceitação no mercado. Essas particularidades conferem aos ovos orgânicos um valor agregado, caracterizando-os como produtos direcionados a um segmento de mercado diferenciado (Rizzi *et al.*, 2012).

Os ovos são alimentos ricos em nutrientes, mas que podem se tornar um alimento enriquecido, com a adição de nutrientes para melhorar seu valor nutricional e oferecer benefícios adicionais à saúde. Quando questionados sobre ovos enriquecidos, a discrepância é ainda maior, haja vista que, 221 (81,9%) dizem não saber do que se trata. Com o crescente interesse por uma alimentação saudável, os alimentos funcionais e enriquecidos com nutrientes estão se tornando

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

cada vez mais populares (Attia *et al.,* 2015).

A alimentação das aves poedeiras pode ser formulada de maneira específica para gerar ovos com teores elevados de nutrientes, como vitaminas e minerais. A transferência de nutrientes das aves para os ovos permite a produção de ovos enriquecidos que atendam às demandas do mercado e proporcionem valor agregado ao produto final (Mendez, 2022). É fundamental esclarecer a população sobre esses aspectos, para que possam tomar decisões informadas e aproveitar oportunidades de negócios.

4. CONSIDERAÇÕES

Os dados do presente estudo revelam a importância de fortalecer a educação alimentar e sanitária da população, além da fiscalização do comércio local quanto à rotulagem e boas práticas de comercialização. Ademais, os resultados obtidos indicam potencial para o desenvolvimento de sistemas alternativos de produção e comercialização, valorizando o pequeno produtor rural e promovendo a sustentabilidade econômica e alimentar da região.

Conclui-se que, apesar de o ovo ser um alimento amplamente aceito e valorizado em Barra, Bahia, há necessidade de políticas públicas e ações de extensão que promovam o consumo seguro e consciente, por meio da educação sanitária, incentivo à rotulagem correta e fortalecimento da cadeia produtiva local. Esses esforços são essenciais para garantir não apenas a qualidade do alimento consumido, mas também a saúde pública e a valorização de práticas sustentáveis e seguras no setor avícola.

REFERÊNCIAS

ABPA – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL. **Relatório anual 2024**. São Paulo: ABPA, 2024. 125 p. Disponível em: https://abpa-br.org/wp-content/uploads/2024/04/ABPA-Relatorio-Anual-2024_capa_frango.pdf. Acesso em: 8 maio 2025.

ATTIA, Y. A. *et al*. Fatty acid and cholesterol profiles and hypocholesterolemic, atherogenic, and thrombogenic indices of table eggs in the retail market. **Lipids in Health and Disease**, v. 14, n. 1, p. 1-8, 2015.

AZEVEDO, E. *et al.* O ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo. **Ambiente & Sociedade**, São Paulo, v. 18, n. 3, p. 81–98, 2015.

AZEVEDO, G. S. *et al.* Produção de aves em sistema orgânico. **Publicações em Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 10, n. 4, p. 327–333, 2016.

BENITES, C. I.; FURTADO, P. B. S.; SEIBEL, N. F. Características e aspectos nutricionais do ovo. *In:* SOUZA-SOARES, L. A.; SIEWERDT, F. **Aves e ovos**. Pelotas: UFPEL, 2005. p. 57–64.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Portaria SDA/MAPA nº 1.179, de 5 de setembro de 2024**. Estabelece os requisitos para instalações, equipamentos e procedimentos de funcionamento de granjas avícolas e unidades de beneficiamento de ovos e derivados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 5 set. 2024. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

br/assuntos/noticias/portaria-sobre-ovos-de-consumo-representa-avanco-e-seguranca-para-o-setor-produtivo. Acesso em: 8 maio 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA)**. Brasília, DF: MAPA, 2025. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/sisbi-1/sisbi. Acesso em: 17 maio 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. **Portaria nº 52, de 15 de março de 2021**. Estabelece o Regulamento Técnico para os Sistemas Orgânicos de Produção e as listas de substâncias e práticas para o uso nos Sistemas Orgânicos de Produção. Brasília, DF: MAPA, 2021. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/sustentabilidade/organicos/legislacao/portugues/PORTARIAMAPAN52.2021.pdf. Acesso em: 3 jun. 2025.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (RIISPOA)**. Pelotas: Universidade Federal de Pelotas, 2020. Disponível em: https://wp.ufpel.edu.br/inspleite/files/2020/10/RIISPOA-ALTERADO-E-ATUALIZADO-2020.pdf. Acesso em: 17 maio 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar no Brasil:** informe 2022. Brasília, DF, 2022. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/doencas-de-transmissao-hidrica-e-alimentar-dtha/arquivos/doencasde-transmissao-hidrica-e-alimentar-dtha/apresentacao-surtos-dtha-2022.pdf. Acesso em: 8 maio 2025.

COUTINHO, J. G.; RACINE, E. Experiências internacionais de regulamentação das alegações de saúde em rótulos de alimentos. **Revista Panamericana de Salud Pública**, v. 22, n. 6, p. 432–437, 2007. Disponível em: https://iris.paho.org/handle/10665.2/7749. Acesso em: 10 maio 2025.

FAO; WHO. Risk assessments of Salmonella in eggs and broiler chickens: interpretative summary. **Microbiological Risk Assessment Series**, n. 1, 2002. Disponível em: https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/42618/9291562307.pdf. Acesso em: 15 maio 2025.

HELMAN, E. A. C. *et al.* A importância do tempo, temperatura e embalagem durante o armazenamento de ovos comercializados em estabelecimentos varejistas do bairro do Recreio dos Bandeirantes no município do Rio de Janeiro – RJ. **Brazilian Journal of Animal and Environmental Research**, Curitiba, v. 3, n. 4, p. 4365–4375, 2020.

HUDSON, L. K.; HARRISON, M. A.; BERRANG, M. E.; JONES, D. R. Alternative antimicrobial commercial egg washing procedures. **Journal of Food Protection**, v. 79, n. 7, p. 1216–1220, 2016. Disponível em: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0362028X22092687. Acesso em: 18 jun. 2025.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Bahia:** indicadores sociais municipais – 2010. Rio de Janeiro: IBGE, s. d. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/pesquisa/10102/122229. Acesso em: 3 jun. 2025.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo demográfico 2022:** resultados preliminares da amostra. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: https://educa.ibge.gov.br/js/jovens/conheca-o-brasil/populacao/18320-quantidade-de-homens-e-mulheres.html. Acesso em: 12 maio 2025

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo demográfico:** Barra – BA. Rio de Janeiro: IBGE, 2025. Disponível em: https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ba/barra.html. Acesso em: 6 abr. 2025.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD Contínua).** Rio de Janeiro: IBGE, 2023. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2102068. Acesso em: 12 maio 2025.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Produção da pecuária municipal.** Rio de Janeiro: IBGE, 2024. Série anual. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=784. Acesso em: 3 mar. 2026.

LANA, S. R. V. *et al.* Qualidade de ovos de poedeiras comerciais armazenados em diferentes temperaturas e períodos de estocagem. **Revista Brasileira de Saúde e Produção Animal**, v. 18, n. 1, p. 140–151, 2017. Disponível em: https://ojs.uel.br/revistas/uel/index.php/semagrarias/article/view/48887. Acesso em: 5 jun. 2025.

LEFEVRE, F.; LEFEVRE, A. M. C.; MARQUES, M. C. C. Discurso do sujeito coletivo, complexidade e auto-organização. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 14, n. 4, p. 1193–1204, 2009. Disponível em: https://www.scielo.br/j/csc/a/bLYcq4qWYBJnrfZzbVrZmJh/. Acesso em: 1 jun. 2025.

MAIA, K. M. *et al.* Caracterização dos consumidores de ovos na cidade de Maringá – Paraná. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 1, 2021.

MENDES, L. J. *et al.* Perfil do consumidor de ovos e carne de frango do município de Janaúba - MG. **Arm Veterinária**, Jaboticabal, SP, v.32, n.1, p. 81-87, 2016.

MENDEZ, Maria Sara C. **Enriquecimento de ovos comerciais com vitaminas, minerais e ômega-3**. Zootecnia Brasil, 2022. Disponível em: https://zootecniabrasil.com/2022/06/24/enriquecimento-de-ovos-comerciais-com-vitaminas-minerais-e-omega-3/. Acesso em: 17 maio 2025.

MORAES, I. A.; MANO, S.; BAPTISTA, R. F. Análise da rotulagem de ovos comercializados na cidade do Rio de Janeiro – Brasil. **Revista Brasileira de Ciência Veterinária**, v. 14, n. 1, p. 7–11, 2007.

OLIVEIRA, R. et al. Bem-estar das galinhas poedeiras. **Anais Santagro**, v. 11, n. 1, p. 98–104, 2019.

PINTO, V. M. *et al.* Qualidade externa, interna e microbiológica de ovos submetidos a diferentes condições de sanitização, temperatura e períodos de armazenamento. **Revista Ibero-Americana de Ciências Ambientais**, v. 12, n. 2, p. 135–147, 2021.

RIZZI, C; MARANGON, A. Quality of organic eggs of hybrid and Italian breed hens. **Poultry Science**, v. 91, p. 2330- 2340, 2012.

SANCHES, D. S.; GARCIA, E. R. M.; ANDRADE, G. C.; ÁVILA, L. R. Perfil do consumidor de ovos de galinha no município de Aquidauana – MS. **Veterinária e Zootecnia**, v. 28, n. 1, p. 1–10, 2021.

SANTOS, L. R. et al. Salmonella Enteritidis isoladas de amostras clínicas de humanos e de alimentos envolvidos em episódios de toxinfecções alimentares ocorridos no Rio Grande do Sul. **Higiene Alimentar**, v. 16, n. 102–103, p. 93–99, 2002.

ISSN: 2675-6218 - RECIMA21

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.

REVISTA CIENTÍFICA - RECIMA21 ISSN 2675-6218

SILVA, M. B.; SILVA, J. D. A. R.; RAMOS, L. S. N. Consumidores de ovos de galinha do município de Teresina – PI. **Revista Brasileira de Pesquisa em Alimentos**, v. 6, n. 1, p. 56–63, 2015. Disponível em: https://periodicos.utfpr.edu.br/rebrapa/article/download/3456/pdf. Acesso em: 11 maio 2025.

SOBRAL, F. E. S. *et al.* Caracterização do consumidor de ovos de codornas no município de Patos – PB. **Agropecuária Científica no Semiárido**, v. 5, n. 1, p. 62–66, 2009. Disponível em: https://acsa.revistas.ufcg.edu.br/acsa/index.php/ACSA/article/view/57. Acesso em: 17 maio 2025.

SOBRINHO, J. K.; FONSECA, R. A. Análise econômica da produção de ovos de galinhas poedeiras no município de Toledo – PR. **Revista Eletrônica Lato Sensu**, Curitiba, v. 2, n. 1, p. 1–20, 2007.

SOUZA, R. B. Ovo: o super alimento. **Revista Avicultura Industrial**, 2021. Disponível em: https://www.deheus.com.br/explore-e-aprenda/artigos/ovo-o-super-alimento. Acesso em: 16 maio 2025.

ZHOU, Y. *et al.* Multiple PCR assay based on the cigR gene for detection of Salmonella spp. and Salmonella Pullorum/Gallinarum identification. **Poultry Science**, v. 99, n. 11, p. 5991–5998, 2020.

ISSN: 2675-6218 - RECIMA21

Este artigo é publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional (CC-BY), que permite uso, distribuição e reprodução irrestritos em qualquer meio, desde que o autor original e a fonte sejam creditados.