LEVANTAMENTO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO QUEIJO COLONIAL PRODUZIDO PELA AGROINDUSTRIA FAMILIAR DO RIO GRANDE DO SUL.

Staudt MG*,Silva L, Brasil JM,Grecelle CBZ

Palavras chaves: produto artesanal, coliformes 45ºC, extensão rural.

No Sul do Brasil, destacam-se iniciativas dos agricultores familiares na busca da inserção em circuitos locais e regionais de produção e distribuição de produtos artesanais de origem animal reforçada pelas políticas públicas de estímulo a implantação destas agroindústrias. Esta produção contribui com a permanência das famílias na região além de torna-se um atrativo visando a exploração turística. A produção de queijo colonial artesanal por agroindústrias familiares representa um componente econômico para auxiliar na sustentabilidade das famílias em determinadas regiões dentre estas as localizadas no Rio Grande do Sul. Estas agroindústrias utilizam uma matéria-prima (leite) que apresenta um reduzido período de estocagem devido ao seu elevado grau de perecibilidade. Assim, a opção de reter a matéria-prima no campo como forma de otimizar a produção industrial torna-se uma alternativa. Entretanto, há necessidade de adequações na infraestrutura das agroindústrias e no processo de produção, condição essencial para a obtenção de queijos de acordo com os padrões de qualidade e para proporcionar a segurança dos produtos comercializados. O presente projeto de extensão tem como objetivo o levantamento das condições higiênicas sanitárias da produção do queijo colonial produzidos artesanalmente no RS para, posteriormente, corrigir as principais deficiências de cada propriedade analisada. As amostras são coletadas pela equipe técnica da EMATER-RS e enviadas ao Laboratório de Microbiologia da ULBRA para análises. No momento da coleta os técnicos aplicam um questionário fechado para caracterizar cada propriedade e seu sistema de produção. Até o presente foram analisadas amostras de 177 propriedades rurais sendo 29% agroindústrias registradas e 71% de produção caseira. Estas as propriedades analisadas são das regionais de Bagé, Caxias do Sul, Pelotas, Metropolitana, Lajeado, Ijuí e Santa Maria. Foram realizados repasse dos resultados com capacitação técnica em seis destas regionais. Há uma necessidade permanente de qualificação dos produtores rurais para a possível elevação da qualidade dos alimentos produzidos e para a utilização desta ferramenta de extensão como prática aplicadas durante a formação de novos profissionais.