



**EXPO
ULBRA
2017**

**IX SALÃO
DE EXTENSÃO**

INOVAÇÃO IDEIAS EMPREENDEDORISMO FUTURO CIÊNCIA TECNOLOGIA INOVAÇÃO IDEIAS EMPREENDEDORISMO



CONHECIMENTO.
QUEM TEM,
VAI ALÉM.

ULBRA
CAMPUS CANOAS

LEVANTAMENTO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO QUEIJO COLONIAL PRODUZIDO PELA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR DO RS

Cristina Zaffar Grecelle
ULBRA-Canoas

A produção de queijo colonial artesanal por agroindústrias familiares representa um componente econômico para auxiliar na sustentabilidade das famílias em regiões do R.S.

O presente projeto 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.

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.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Brasil. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Métodos analíticos oficiais para análises microbiológicas para o controle de produtos de origem animal e água. IN 62, de 26/08/2003.

czaffarigrecelle@gmail.com

EMPREENDEDORISMO FUTURO CIÊNCIA TECNOLOGIA INOVAÇÃO IDEIAS EMPREENDEDORISMO FUTURO CIÊNCIA TECNOLOGIA INOVAÇÃO IDEIAS EMPREENDEDORISMO FUTURO CIÊNCIA

**O CONHECIMENTO
PASSA POR AQUI**