

Queijo Colonial Análise Físico-Químico da Região Metropolitana de Porto Alegre

CABRAL, Jefferson¹; CAVANUS, E¹; BRAUN, B¹; PRATES, D.D¹; D'AVILA, F.G¹; COSTI, J.A.R¹; GUEDES, Fernanda²; CARDOSO, Joel³; GRECELLE, Cristina⁵;
¹ Acadêmico do curso de Química da ULBRA
² Acadêmico do curso de Medicina Veterinária
³ Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Doenças Infecciosas e Parasitárias da ULBRA
⁴ Professor do Curso de Química da ULBRA
⁵ Professor do Curso de Medicina Veterinária da ULBRA

Introdução

O projeto construção colaborativa de saberes na produção de queijo colonial, parceria dos cursos de química e medicina veterinária da Ulbra é um projeto de extensão que procura conhecer, avaliar e agir sobre o plano pesquisado: a produção e comercialização do queijo colonial gaúcho.

Objetivos

O projeto envolve troca de conhecimentos entre os acadêmicos dos cursos de química e medicina veterinária e pequenos produtores de queijo colonial. O objetivo é conhecer a história da produção do queijo colonial, analisar os pontos críticos de produção, buscar melhoria na qualidade do queijo produzido, propiciando aumento da renda familiar, através da produção e comercialização de um produto de alta qualidade.

Metodologia

Para conhecer a história da produção de queijos das famílias, realizamos entrevistas com os seguintes questionamentos: *Qual a origem da atividade familiar? O que mudou e o que não alterou em relação a receita e ao modo de fazer? O que caracteriza o queijo colônia? O que descaracteriza o queijo colonial? O que diferencia o queijo colonial dos demais queijos? Quais são as características desejáveis num bom queijo colonial? O que os consumidores valorizam no queijo colonial?* Após coleta-se uma amostra de cada propriedade, registram-se as características do produtos e realizam-se as análises físico-químicas e microbiológicas.

Resultados

A figura 1 apresenta as respostas de algumas entrevistas feita por pequenos produtores que descrevem a origem e o processo de produção do queijo colonial. A figura 2 mostra a equipe e uma parte das análises realizadas. As figuras 3,4,5,6 e 7 mostram os resultados parciais obtidos. A tabela 1 apresenta as variações dos parâmetros físico-químicos realizados, enquanto a tabela 2 apresenta os resultados microbiológicos. Entre os queijos analisados pode-se constatar que não há uniformidade das características do queijo colonial e, em alguns casos, problemas nas condições higiênico-sanitárias na produção.

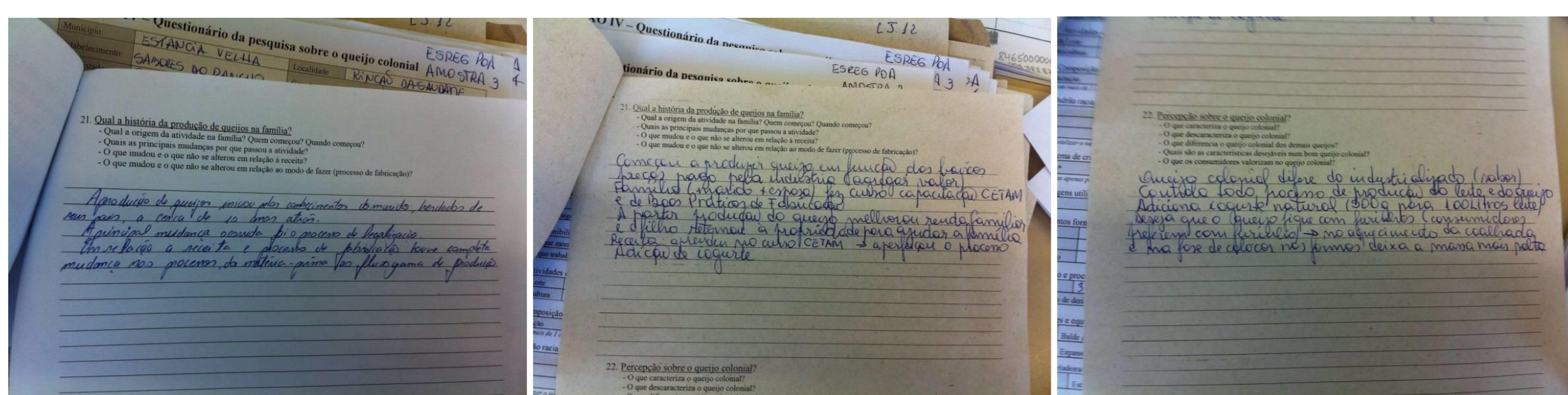


Figura 1: Entrevistas realizados com famílias de produtores.



Figura 2: Equipe e análises das amostras de queijos.

jscabral1@gmail.com

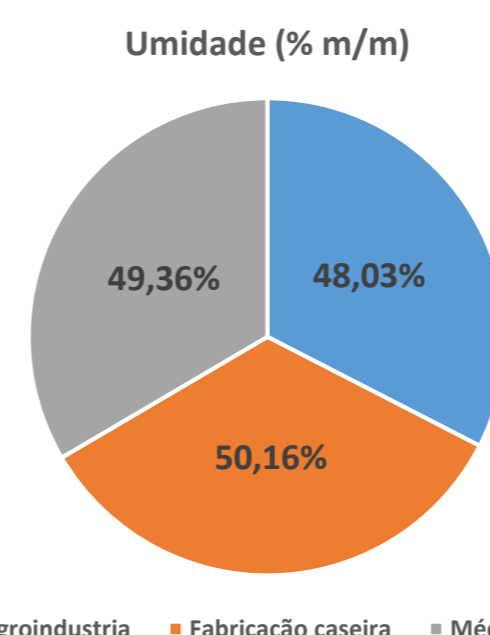


Figura 3: Classificação dos queijos quanto ao percentual de umidade, para um total de 16 amostras analisadas.

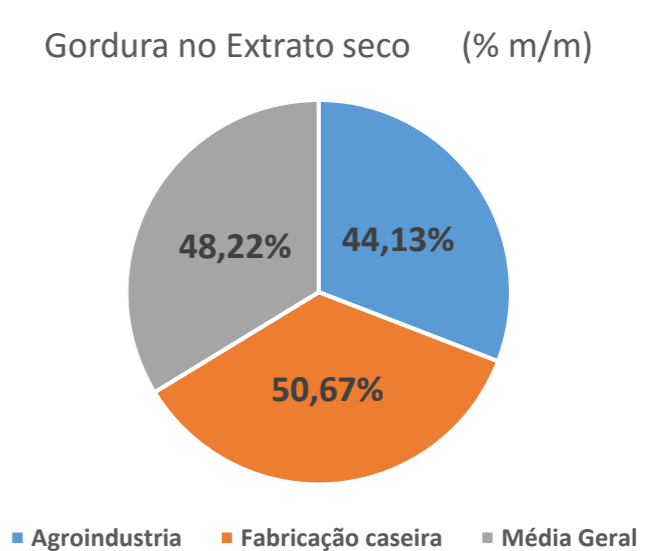


Figura 4: Classificação dos queijos quanto ao teor de gordura, para um total de 16 amostras analisadas.

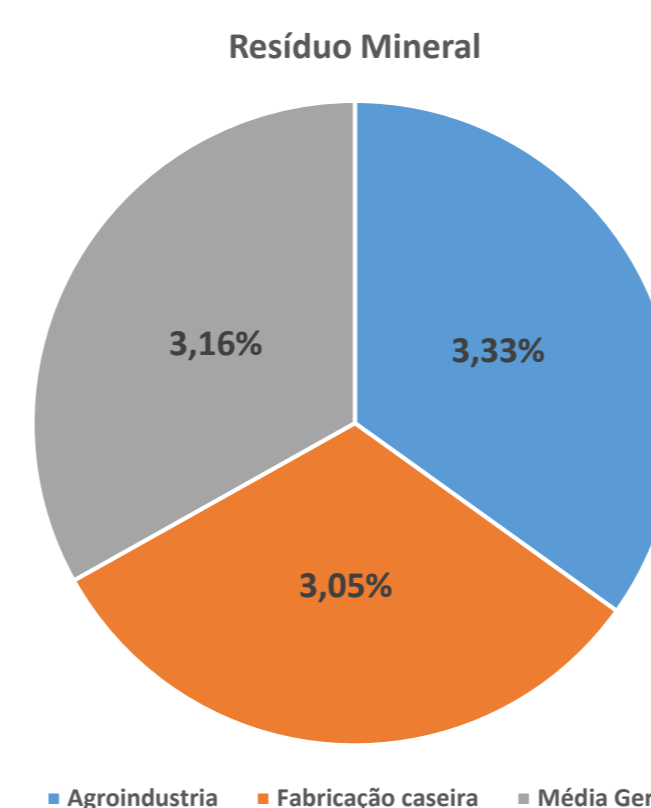


Figura 5: Percentual de queijos conforme teor de cinzas, para um total de 16 amostras analisadas.

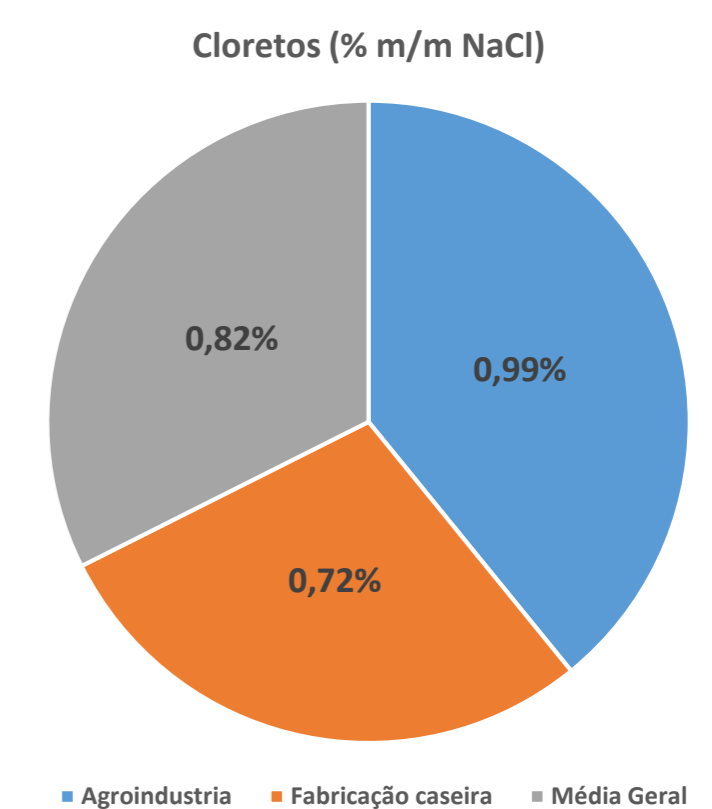


Figura 6: Percentual de queijos conforme teor de cloretos, para um total de 16 amostras analisadas.

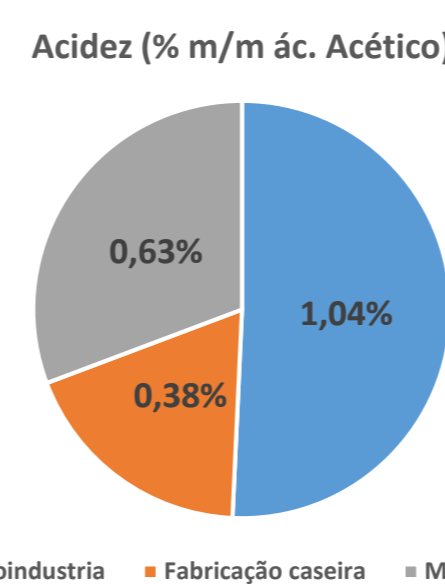


Figura 7: Percentual de queijos conforme teor de acidez, para um total de 16 amostras analisadas.

Tabela 1: Variação dos valores encontrados para as amostras de queijo analisadas

Análise	Média Geral	Faixa de variação % (m/m)
Umidade (% m/m)	49,36	44,48 - 57,51
Gordura no Extrto seco (% m/m)	48,22	34,38 - 60,70
Acidez (% m/m ac. Acético)	0,63	0,10 - 1,57
Resíduo Mineral	3,16	2,49 - 3,77
Cloretos (% m/m NaCl)	0,82	0,20 - 1,58

Tabela 2: Média dos resultados das análises microbiológicas das amostras de queijo colonial de diferentes regiões do Rio Grande do Sul

Amostra	Município	Tipo de Indústria	Sistema de ordenha	Tipo de Pasteurização	Adição de iogurte	Adição de fermento	Adição CaCl2	Salga	Formato	Tempo de maturação
ESREG1	Arvoredo	Agroindústria	Balde no pé	Panela	Sim	Não	Não	Sal no leite	Redondo	5
ESREG2	Barão do Triunfo	Agroindústria	Balde no pé	Panela	Sim	Não	Não	Coalhada	Redondo	10
ESREG3	Estância Velha	Agroindústria	Canalizada	Panela	Não	Não	Não	Coalhada	Redondo	10/15
ESREG4	Parobé	Agroindústria	Balde no pé	Panela	Não	Não	Sim	Coalhada	Redondo/Quadrado	7
ESREG5	Araricá	Agroindústria	Balde no pé	Panela	Não	Sim	Sim	Coalhada	Redondo	20
ESREG6	Tapera	Agroindústria	Transbordor	Panela	Não	Sim	Sim	Salmoura	Redondo	18
MRO01	Morro Reuter	Fabricação Caseira	Balde no pé	---	---	---	---	---	---	5
MRO02	Morro Reuter	Fabricação Caseira	Balde no pé	---	---	---	---	---	---	3
MRO03	Morro Reuter	Fabricação Caseira	Balde no pé	Não	Não	Não	Não	Sal no leite	Redondo	3
SMR01	Santa Maria	Fabricação Caseira	Balde no pé	Não	Não	Não	Não	Coalhada	Retangular	8
SMR02	Santa Maria	Fabricação Caseira	Balde no pé	Panela	Não	Não	Não	Sal no leite	Redondo	3
TAQA01	Tapera	Fabricação Caseira	Não	Não	Não	Não	Não	Sal no leite	Redondo	1
TAQA02	Tapera	Fabricação Caseira	Não	Não	Não	Não	Não	Sal no leite	Quadrado	6
CETAM	Montenegro	Fabricação Caseira	Canalizada	Panela	Sim	Não	Sim	Coalhada	Retangular	10/20
DR01	Rotonde	Fabricação Caseira	Balde no pé	Panela	Não	Não	Não	Coalhada	Redondo	10
DR02	Rotonde	Fabricação Caseira	Balde no pé	Panela	Não	Não	Não	Coalhada	Redondo	15
DR03	Rotonde	Coalhada	Balde no pé	Panela	Não	Não	Não	Não	Redondo	15

Conclusões parciais

A análise das entrevistas mostrou que a produção de queijo colonial é uma atividade intimamente relacionada com a história das famílias e uma importante fonte de renda para tais produtores. As análises físico-químico preliminares demonstraram que não há uniformidade na produção de queijo colonial, o que dificulta sua caracterização. Os estudos continuarão ser realizados para manter o produto, pois só assim será possível agregar valor a esse importante produto relacionado com a história do Rio Grande do Sul.

Referências bibliográficas

SCHIMITT. Contaminação do queijo colonial de produção artesanal comercializado em mercados varejistas do Rio Grande do Sul. **Veterinária Not.** Uberlândia, p.111-116. Dez. 2011.
 FOSCHIERA. Indústria de laticínios. Industrialização do leite, análises produção de derivados. P.43-45. Dez. 2004.
 AQUARONE; BORZANI; SCHIMIDELL; LIMA. Biotecnologia industrial. Vol4. Biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo. p.225-251. 2001.
 BRASIL. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para controle de Leite e Produtos Lácteos. **Instrução Normativa N° 68.** Brasília, dez. 2006.