

## CONSTRUÇÃO COLABORATIVA DE SABERES NA PRODUÇÃO DE QUEIJO COLONIAL

CABRAL, Jefferson<sup>1</sup>; PRESTES, Inajara<sup>1</sup>; DIAS, Caroline<sup>1</sup>; ARGENTA, Naiara<sup>1</sup>; BARBOZA, Gustavo<sup>1</sup>; BERVIG, Luciana<sup>2</sup>; OLIVEIRA, Jardel<sup>2</sup>; NUNES, Eduarda<sup>2</sup>; STAUDT, Maria<sup>2</sup>; SILVA, Letícia<sup>3</sup>; GUEDES, Fernanda<sup>4</sup>; CARDOSO, Joel<sup>4</sup>; GRECELLE, Cristina<sup>5</sup>;

### RESUMO:

O projeto envolve troca de conhecimentos entre produtores e acadêmicos dos cursos de química e medicina veterinária sobre a produção do queijo colonial gaúcho. Além de proporcionar tal conhecimento, ele também envolve uma troca de instruções que são levados até o produtor rural, já que o objetivo é conhecer e analisar os pontos críticos de produção buscando melhorias na renda familiar, obtida com a produção e comercialização desses produtos com alta qualidade.

### INTRODUÇÃO

O queijo é um alimento muito presente na culinária gaúcha, mas antes de chegar a mesa do consumidor ele passa por um longo processo. A origem desses produtos vem da agricultura familiar e agroindústria (empresa rural). Todos obedecem requisitos básicos de produção, embora muitos não possuam a mesma padronização físico-química. Neste propósito juntar a ciência e o produtor numa ajuda mútua, para uma produção de queijos com qualidade.

### METODOLOGIA

Para conhecer a história da produção de queijo nas famílias, realizamos entrevistas com os seguintes questionamento: Qual a origem da atividade familiar? O que mudou e o que não se 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? Todas as amostras de queijos são trazidas até a Ulbra pela EMATER-RS com suas identificações e informações sobre condições de coleta e armazenamento.

<sup>1</sup> Acadêmico do curso de Química da ULBRA

<sup>2</sup> Acadêmico do curso de Medicina Veterinária

<sup>3</sup> Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Doenças Infecciosas e Parasitárias da ULBRA

<sup>4</sup> Professor do Curso de Química da ULBRA

<sup>5</sup> Professor do Curso de Medicina Veterinária da ULBRA

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao analisar visualmente as amostras são observadas algumas diferenças que estão descritas nas figuras 1 a 7. Entre os queijos analisados pode-se constatar diferenças no gosto, textura entre outros aspectos. E isso é confirmado nos testes realizados, pois na produção, alguns produtores usam métodos diferentes de fabricação. Que influenciam no tempo de preparo e maturação. De acordo com os resultados das análises as amostras apresentam variações em suas características físico-químicas

que estão. Após as amostras são submetidas as análises físico-químicas de umidade, gordura, acidez, cinzas e cloretos. Como a tabela de Umidade a média é próxima de um para outro. Entretanto para Acidez e Gordura variam, nos testes biológicos explica o desenvolvimento de fungos e ações bacteriológicas. Outros aspectos como, coloração, textura, buracos mecânicos, que fazem parte das características desse produto.



Figura 1 O queijo apresenta: umidade elevada, pouca acidez, rigidez ao mastigar.



Figura 2 O queijo apresenta: acidez regular, cremosidade ao mastigar, amarelo creme.



Figura 3 O queijo apresenta: umidade elevada, pouca acidez, maciez ao mastigar.



Figura 4 O queijo apresenta: umidade media, acidez media, rigidez ao mastigar.



Figura 5: O queijo apresenta: pouca umidade, acidez media, maciez ao mastigar.



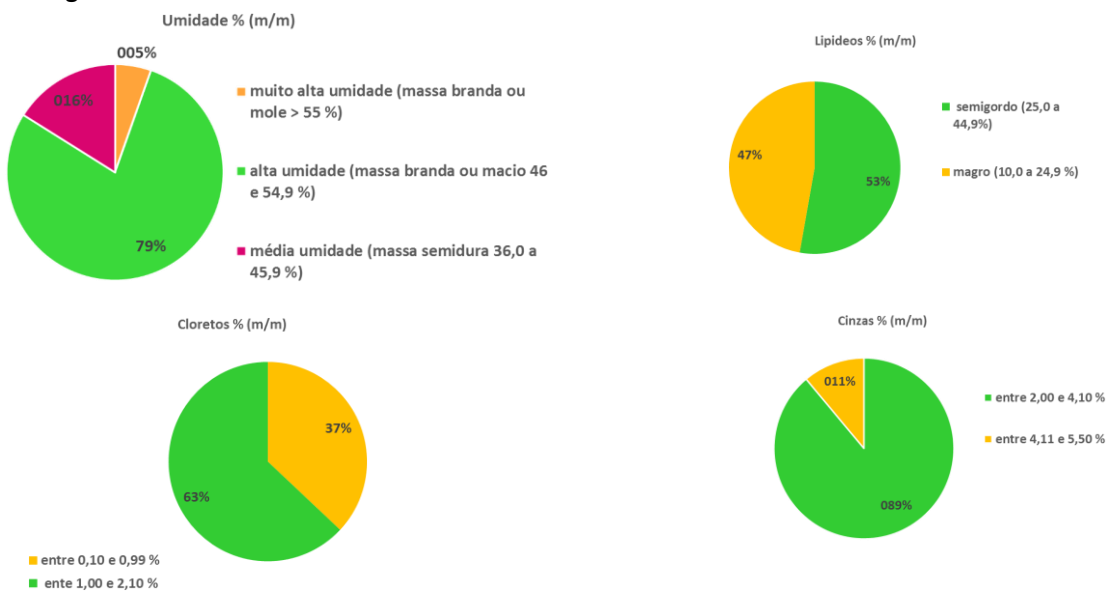
# VIII SALÃO DE EXTENSÃO



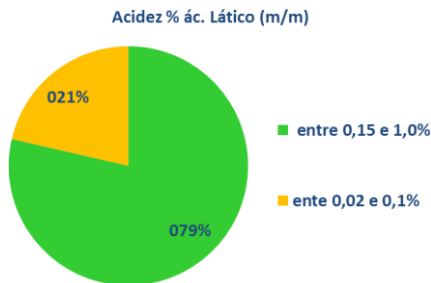
Figura 6: O queijo apresenta: umidade média, pouca acidez, maciez ao mastigar.



Figura 7: O queijo apresenta: maturação do queijo, umidade mínima, acidez média, rigidez ao mastigar.



# VIII SALÃO DE EXTENSÃO



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O queijo colonial é fabricado por produtores rurais que utilizam métodos convencionais de produção, não atendendo padrões exigidos. Com a cooperação de pesquisa entre produtores e acadêmicos é possível melhorar a qualidade sem prejudicar o produtor, pois Com essa iniciativa, outros produtos lácteos como, ricotas, requeijão, entre outros, poderão ser produzidos por famílias e serem vendidos de mesma forma. Mantendo assim a memória e tradição de famílias que ensinam para próxima geração.

## REFERÊNCIAS

- 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.