



CONSTRUÇÃO COLABORATIVA DE SABERES NA PRODUÇÃO DO QUEIJO COLONIAL

GUEDES, F. F.¹; CARDOSO, J.R.S.².

¹Professora do Curso de Química, Laboratório de Química dos Alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. fernanda.guedes01@ulbra.edu.br

² Professor do Curso de Química, Laboratório de Química dos Alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. quimica.canoas@ulbra.br

Palavras-chave: agroindústria familiar, queijo colonial, caracterização, composição química, regulamentação.

O queijo produzido de forma artesanal, conhecido como queijo colonial, é um produto muito apreciado e consumido pela população do Rio Grande do Sul. Sua fabricação é uma tradição passada de geração para geração começando com os imigrantes que trouxeram a receita ao Estado, sendo hoje considerado um produto típico gaúcho. Por não possuir um padrão específico de fabricação, legislação própria (RTIQ) e em muitos casos inspeção, ainda sofre restrições no mercado nacional. Com a regulamentação os queijos artesanais terão a produção e comercialização legalizada incentivando o investimento na atividade, ainda dominada pela informalidade, e permitindo sua comercialização em território nacional. A valorização dos queijos regionais é um importante indutor para a economia e turismo local, além de ser uma alternativa de renda e de permanência na propriedade rural. Estudos feitos sobre a entrada de recursos nas propriedades mostram que metade da renda corresponde à venda do produto, contrariando o que se pensava que o alimento era uma atividade secundária. Este trabalho tem como objetivo resgatar a história, criar uma identidade de origem, avaliar e comparar as características físico-químicas dos queijos coloniais de produção caseira e agroindústria familiar de diferentes regiões do RS, além de realizar encontros entre produtores, pesquisadores e técnicos da EMATER para devolução dos resultados. Em um primeiro momento visitou-se as propriedades rurais onde coletou-se amostras de queijo e aplicou-se um questionário para conhecer a matéria-prima e o processo de fabricação utilizado. Para determinar as características usou-se a metodologia descrita na IN nº 68/2006 do MAPA. Foram recebidas 175 amostras, conforme descritas no gráfico 1. Os resultados obtidos a partir dos questionários





(Tabela 1) mostram que não existe padronização no processo de fabricação dos queijos e que existem diferenças significativas nas variações dos parâmetros físico-químicos analisados (Tabela 2). Os queijos das agroindústrias familiares e de fabricação caseira das regiões analisadas mostraram-se úmidos e gordos. É muito importante realizar o retorno aos produtores, apresentando os resultados para que conheçam o seu produto e com isso proponham melhorias para produção de um queijo de qualidade e maior valor agregado.

Gráfico 1 - Comparativo do total de amostras recebidas, divididas em agroindústria e fabricação caseira.

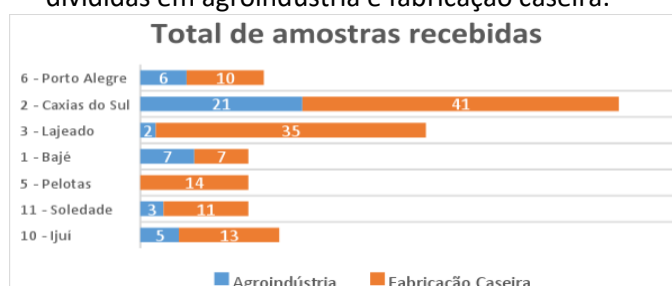


Tabela 1: Resultados dos questionários aplicado aos produtores indicando matéria-prima e processo utilizado na produção do queijo colonial.

Região		Padrão racial	Pasteurização	Adição de iogurte	Adição de fermento	Adição CaCl ₂	Salga	Formato	Peso	Tempo de maturação
6 - Porto Alegre	Fabricação Caseira	Holandesa x Jersey	Panela	Não	Não	Não	Leite	Redondo	1,10	6,90
	Agroindústria	Jersey	Panela	Não	Não	Sim	Coalhada	Redondo	0,73	9,80
2 - Caxias do Sul	Fabricação Caseira	Jersey	Não	Não	Não	Não	Coalhada	Retangular	1,47	13,83
	Agroindústria	Holandesa x Jersey	Panela	Não	Não	Não	Coalhada	Redondo	1,19	10,50
3 - Lajeado	Fabricação Caseira	Jersey	Não	Não	Não	Não	Coalhada	Retangular	1,47	8,92
	Agroindústria	Holandesa	Panela	Não	Não	Não	Coalhada	Redondo	0,95	6,00
1 - Bagé	Fabricação Caseira	Jersey	Não	Não	Não	Não	Coalhada	Quadrado	1,04	8,75
	Agroindústria	Jersey	Panela	Não	Não	Sim	Coalhada	Quadrado	0,56	12,25
5 - Pelotas	Fabricação Caseira	Holandesa x Jersey	Não	Não	Não	Não	Leite	Redondo	0,69	7,13
	Agroindústria	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11 - Soledade	Fabricação Caseira	Holandesa x Jersey	Panela	Não	Não	Não	Coalhada	Redondo	1,07	6,10
	Agroindústria	Jersey	Não	Não	Não	Não	Leite	Redondo	1,23	6,50
10 - Ijuí	Fabricação Caseira	Jersey	Não	Não	Não	Não	Coalhada	Redondo	1,23	6,17
	Agroindústria	Holandesa	Panela	Sim	Não	Não	Coalhada	Redondo	1,00	2,00





Tabela 2: Média dos resultados obtidos das análises físico-químicas do queijo colonial.

Região		Umidade % (m/m)	Gordura % (m/m)	Acidez % ácido láctico (m/m)	Resíduo mineral fixo % (m/m)	Cloretos % NaCl (m/m)	Extrato seco % (m/m)	Gordura no extrato seco % (m/m)	Matéria gorda extrato seco	Teor umidade
6 - Porto Alegre	Fabricação Caseira	50,16 ± 3,21	24,96 ± 2,91	0,39 ± 0,35	3,04 ± 0,43	0,70 ± 0,42	49,40 ± 3,59	50,67 ± 5,84	Gordo	Alta
	Agroindústria	47,97 ± 3,00	23,06 ± 4,03	1,04 ± 0,54	3,31 ± 0,41	0,99 ± 0,32	52,03 ± 3,00	44,13 ± 5,86	Semigordo	Alta
2 - Caxias do Sul	Fabricação Caseira	45,80 ± 4,24	25,84 ± 4,52	0,53 ± 0,31	3,61 ± 0,63	0,98 ± 0,61	54,35 ± 4,23	47,86 ± 7,42	Gordo	Média
	Agroindústria	45,53 ± 5,09	26,66 ± 4,51	0,47 ± 0,33	3,80 ± 0,60	1,21 ± 0,34	54,20 ± 5,30	48,38 ± 10,03	Gordo	Média
3 - Lajeado	Fabricação Caseira	48,83 ± 3,81	25,55 ± 4,55	0,43 ± 0,25	3,50 ± 0,75	0,94 ± 0,63	51,17 ± 3,81	50,16 ± 8,94	Gordo	Alta
	Agroindústria	49,10 ± 1,65	26,84 ± 2,17	0,41 ± 0,30	3,37 ± 0,18	1,00 ± 0,06	47,28 ± 6,78	57,70 ± 12,87	Gordo	Alta
1 - Bagé	Fabricação Caseira	49,97 ± 6,84	24,53 ± 5,13	0,56 ± 0,23	3,11 ± 0,26	0,76 ± 0,19	50,03 ± 6,84	48,76 ± 4,96	Gordo	Alta
	Agroindústria	44,43 ± 3,89	27,60 ± 4,24	0,55 ± 0,31	4,05 ± 0,68	1,13 ± 0,41	55,57 ± 3,89	49,50 ± 5,08	Gordo	Média
5 - Pelotas	Fabricação Caseira	48,83 ± 4,37	25,55 ± 4,64	0,43 ± 0,65	3,50 ± 0,73	0,94 ± 0,39	51,17 ± 4,37	50,16 ± 8,35	Gordo	Alta
	Agroindústria	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11 - Soledade	Fabricação Caseira	48,65 ± 5,84	25,94 ± 4,96	0,93 ± 0,40	3,51 ± 0,43	0,73 ± 0,47	51,35 ± 5,84	50,81 ± 8,99	Gordo	Alta
	Agroindústria	48,20 ± 2,45	29,29 ± 2,37	1,45 ± 0,22	3,02 ± 0,60	0,51 ± 0,40	51,80 ± 2,45	56,75 ± 6,82	Gordo	Alta
10 - Ijuí	Fabricação Caseira	49,02 ± 4,11	24,33 ± 2,86	0,53 ± 0,28	3,30 ± 0,73	0,74 ± 0,46	50,98 ± 4,11	47,89 ± 5,50	Gordo	Alta
	Agroindústria	49,37 ± 4,87	22,31 ± 2,12	0,40 ± 0,24	3,09 ± 0,72	0,59 ± 0,53	50,63 ± 4,87	44,10 ± 1,80	Semigordo	Alta

REFERÊNCIAS

BRASIL. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos. **Portaria N° 146**. Brasília, mar. 1996.

BRASIL. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para Controle de Leite e Produtos Lácteos. **Instrução Normativa N° 68**. Brasília, dez. 2006.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 49. ed. Rio de Janeiro: Paz & Terra, 2014.

FORPROEX. **Política Nacional De extensão Universitária**. Disponível em: <<https://www.ufmg.br/proex/renex/documentos/2012-07-13-politica-Nacional-de-Extensao.pdf>>. Acesso em: 13 jul. 2012

