



## CONSTRUÇÃO DE SABERES DO QUEIJO COLONIAL, ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DA REGIÃO DE LAJEADO

STRAPAZZON, N<sup>1</sup>; LIMA, I.S.O<sup>1</sup>; TRINDADE, B.G<sup>1</sup>; D'ÁVILA, F.G<sup>1</sup>; BRAUN, B<sup>2</sup>;; CARDOSO, J.R.S<sup>3</sup>; GUEDES, F.F<sup>3</sup>.

Queijo Colonial, Análise físico-química, Fabricação caseira, agroindústria

A produção e comércio do queijo colonial é comum em todo Brasil, sendo um dos produtos artesanais mais apreciados pela população. O queijo produzido tem sido importante na região sul do Brasil como alternativa para os produtores rurais que encontraram nesta atividade uma forma de complementar sua renda. As receitas e as técnicas de fabricação do queijo colonial gaúcho são diversificadas entre as famílias. Para conhecer os processos de produção, determinar e comparar as características físico-químicas e os fatores que influenciam a qualidade final do produto, foram realizadas análises de umidade, gordura, acidez, cloretos, resíduo mineral fixo e gordura no extrato seco, conforme metodologia descrita pela Instrução Normativa 68, 2006 do MAPA, de amostras oriundas da região de Lajeado/Rio Grande do Sul. A coleta das amostras de queijo colonial foi realizada em parceria com a EMATER/RS, sendo 31 amostras de fabricação caseira e 2 amostras de agroindústrias. A Tabela 1 apresenta os valores obtidos nas análises físico-químicas e a Tabela 2 mostra a faixa de variação dos resultados em percentual mássico de cada tipo de produção, caseira e agroindústria, separadamente : umidade (39,87 à 56,98); gordura (14,89 à 32,98); acidez (0,06 à 1,06); resíduo mineral fixo (2,45 à 5,25 ); cloretos (0,12 à 2,55) e gordura no extrato seco (29,39 à 71,85). A partir da obtenção dos resultados e calculada a média geral, observou-se que nessa região os queijos são classificados como de alto teor de umidade e gordos, segundo a Instrução Normativa nº 146, 1996, do MAPA. Porém como foram disponibilizadas somente duas amostras de agroindústrias, não foi possível afirmar a real variação desse tipo de fabricação. O queijo de fabricação caseira apresentou resultados mais elevados do que na agroindústria para todas as análises exceto cloretos. Concluindo-se que a região possui grande divergência de valores, pode-se avaliar que na fabricação caseira o queijo colonial é mais úmido, ácido e gordo do que na agroindústria.

---

<sup>1</sup> Acadêmicos do Curso de Química Industrial, Laboratório de Química dos Alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. [isislima@yahoo.com.br](mailto:isislima@yahoo.com.br).

<sup>2</sup> estudo faz parte do Trabalho de Conclusão de Curso de Química industrial, financiado pela Universidade Luterana de Brasil, Campus Canoas/RS.

<sup>3</sup> Professores Orientadores do Curso de Química, Laboratório de Química dos Alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. [fernanda.guedes01@ulbra.edu.br](mailto:fernanda.guedes01@ulbra.edu.br)





Tabela 1: Valores gerais da região de Lajeado.

Amostra	Município	Umidade % (m/m)	Gordura % (m/m)	Acidez % ac lát (m/m)	Resíduo mineral fixo % (m/m)	Cloretos % NaCl (m/m)	Gordura no extrato seco % (m/m)	Fabricação
LJ13A	Encantado	50,26	28,38	0,62	3,24	1,04	66,80	Agroindústria
LJ15A	Progresso	47,93	25,31	0,19	3,50	0,95	48,60	agroindústria
CETAM	Montenegro	50,70	14,89	0,17	5,02	2,55	29,39	fabricação caseira
LJ01	Forquetinha	50,98	25,90	0,06	2,53	0,70	52,83	fabricação caseira
LJ02	Ilópolis	47,88	24,83	0,85	4,02	1,28	47,64	fabricação caseira
LJ03	Anta Gorda	48,93	24,75	0,38	3,40	0,92	48,45	fabricação caseira
LJ04	Arvorezinha	51,41	24,81	0,70	2,79	0,78	51,06	fabricação caseira
LJ05	Nova Brécia	49,16	18,95	0,21	5,25	2,09	37,27	fabricação caseira
LJ06	Ilópolis	49,68	27,11	0,46	3,09	0,43	53,88	fabricação caseira
LJ07	Arvorezinha	46,96	32,79	0,44	2,96	0,63	61,82	fabricação caseira
LJ08	Encantado	50,13	19,11	0,66	4,69	1,92	38,31	fabricação caseira
LJ09	Coqueiro Baixo	47,53	23,15	0,51	4,13	1,33	44,12	fabricação caseira
LJ10	Revaldo	47,38	28,42	0,65	3,57	1,12	54,02	fabricação caseira
LJ11	Putinga	47,86	25,21	0,35	4,24	1,79	48,41	fabricação caseira
LJ12	Anta Gorda	51,11	23,32	0,37	3,52	0,34	47,69	fabricação caseira
LJ16	Progresso	49,43	27,29	0,76	2,88	0,77	53,96	fabricação caseira
LJ18	Progresso	51,17	24,74	0,79	2,70	0,13	50,67	fabricação caseira
LJ19	Dois Lajeados	56,74	19,65	1,06	3,41	1,21	45,43	fabricação caseira
LJ20	Roca Sales	41,55	32,98	0,17	3,97	1,23	56,42	fabricação caseira
LJ21	Dois Lajeados	43,62	31,92	0,46	3,08	0,81	56,62	fabricação caseira
LJ22	Muçum	53,71	20,29	0,20	3,19	0,84	43,83	fabricação caseira
LJ23	Vespasiano	49,51	25,10	0,30	3,91	0,47	54,23	fabricação caseira
LJ24	Vespasiano	42,43	29,67	0,36	2,45	0,22	58,77	fabricação caseira
LJ25	Marques de Souza	51,11	19,96	0,32	3,72	1,18	34,67	Fabricação Caseira





LJ26	Marques de Souza	48,86	27,27	0,42	2,93	0,76	54,26	fabricação caseira
LJ27	Taquara	49,73	21,83	0,08	3,02	0,24	40,89	fabricação caseira
LJ28	Paverama	46,61	31,63	0,39	3,52	1,08	64,82	fabricação caseira
LJ29	Salvador do Sul	51,20	25,68	0,13	3,66	1,45	47,47	fabricação caseira
LJ30	Barão	42,66	29,59	0,30	2,85	0,40	64,43	fabricação caseira
LJ31	São Sebastião de Caí	45,90	28,52	0,22	3,01	0,45	49,73	fabricação caseira
LJ32	Capela de Santana	54,08	24,78	0,34	2,51	0,35	51,21	fabricação caseira
LJ33	Montenegro	51,60	22,57	0,13	3,55	0,30	43,31	fabricação caseira
LJ34	São Vendelino	47,87	30,95	0,79	2,59	0,12	71,85	fabricação caseira
LJ35	Encantado	56,92	28,63	0,58	3,01	0,36	54,88	fabricação caseira
LJ36	Imigrante	47,84	30,20	0,17	4,19	1,72	50,23	fabricação caseira
LJ37	Santana do Sul	47,02	18,22	0,73	4,65	0,94	37,26	fabricação caseira
LJ38	Cruzeiro de Sul	39,87	29,50	0,55	4,64	2,05	55,68	fabricação caseira

Tabela 2: Variação dos resultados de fabricação caseira e agroindústria da Região de Lajeado.

Análise	Fabricação Caseira	Agroindústria
<b>Umidade % (m/m)</b>	39,9 à 56,9	47,9 à 50,2
<b>Gordura % (m/m)</b>	14,9 à 33,0	28,4 à 25,3
<b>Acidez % ac lát (m/m)</b>	0,06 à 1,06	0,19 à 0,62
<b>Resíduo mineral fixo % (m/m)</b>	2,45 à 5,25	3,24 à 3,50
<b>Cloretos % NaCl (m/m)</b>	0,12 à 2,55	0,95 à 1,04
<b>Gordura no extrato seco % (m/m)</b>	29,4 à 71,8	48,6 à 66,8

#### REFERÊNCIAS

SILVA, F; SILVA, G; ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE QUEIJOS COLONIAIS COM E SEM INSPEÇÃO, COMERCIALIZADOS NA MICRORREGIÃO DE FRANCISCO BELTRÃO-PR; Francisco Beltrão, 2013

JÚNIOR, J.F.S; OLIVEIRA, D.F; BRAGHINI, F; LOSS, E.M.S; BRAVO, C.E.C; TONIAL, I.B; CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE QUEIJOS COLONIAIS PRODUZIDOS EM DIFERENTES ÉPOCAS DO ANO.





**JÚNIOR, S.L.G; AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO QUEIJO PRODUZIDO PELA AGRICULTURA FAMILIAR NO OESTE E SUDOESTE DO PARANÁ,**

Universidade Estadual Do Oeste Do Paraná, 2010.

AYUB, M. A., CARLINI, C., SOUZA, C. F., ROSA, T. D., GUEDES, F. F., NHUCH, E., et al. (Abril de 2001). **Caracterização dos Queijos Artesanais no Estado do Rio Grande do Sul.** Porto Alegre, RS, Brasil.

BRASIL. (12 de 12 de 2006). **Instrução Normativa nº 68** - MAPA - Ministério da Agricultura. *Diário Oficial da União* . Brasil.

BRASIL. (28 de 07 de 2014). **Método de Ensaio** - MET POA/SLAV/35/03/01. *Diário Oficial da União - MAPA - Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária* . Brasil.

BRASIL. (07 de Março de 1996). **Portaria nº146.***Diário Oficial da União - MAPA - Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária* . Brasília, DF, Brasil.

