



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

LIMA, I.S.O<sup>1</sup>; STRAPAZZON, N<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, Extensão, Fabricação caseira, agroindústria

A Universidade se responsabiliza pela geração e gestão do conhecimento a serviço da humanidade. Produção de conhecimento, a formação de profissionais, a transformação da sociedade e da própria Universidade e a preservação e difusão cultural fazem parte de sua missão. O queijo colonial gaúcho é um produto feito de forma artesanal cujas receitas e técnicas de fabricação foram passadas às gerações das famílias que o mantiveram como fonte de renda e sustento. Para o queijo colonial não existe uma forma padrão de produção, por isso torna-se necessário conhecer os processos envolvidos em sua elaboração, determinar e comparar as características físico-químicas e os fatores que influenciam na qualidade final do produto feito por pequenos produtores rurais. Foram visitadas 14 famílias da região de Soledade /Rio Grande do Sul e coletadas 11 amostras de queijo de fabricação caseira e 3 de agroindústrias, em parceria com a EMATER. As amostras foram submetidas às análises físico-químicas de umidade, gordura, acidez, resíduo mineral fixo e cloretos, conforme metodologia descrita na Instrução Normativa nº 68, 2006, do MAPA. A tabela 1 apresenta os valores de umidade, gordura no extrato seco e a classificação de todas as amostras coletadas e a tabela 2 apresenta todos os valores para as demais análises. A média dos resultados obtidos de umidade (48,5 %) e teor de gordura no extrato seco (52,9 %), demonstram que os queijos desta região são classificados como queijos de alta umidade e gordos, conforme portaria Nº 146, 1996, do MAPA. A média dos valores encontrados para as demais análises foram: cloretos (0,70 %); resíduo mineral fixo (3,40 %) e acidez titulável (1,04%). A partir dos resultados observou-se que não há uniformidade na produção do queijo colonial. Muitos produtores utilizam diferentes raças bovinas, modos de tratamento de ordenha, ração, pastagens, receitas e maturação que podem influenciar as características finais do produto. A partir dos resultados foram realizados encontros para repasse dos resultados e conhecimento dos produtores sobre as análises realizadas, pois o interesse do projeto é manter a produção de queijos artesanais e a confiabilidade do produto que faz parte da tradição Rio-Grandense.

<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> Este 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 - Classificação dos Queijos conforme teores de umidade e gordura no extrato seco. Fonte: IN 146 de 1996 do MAPA.

Amostra	Umidade % (m/m)	Classificação teor umidade	Gordura no extrato seco % (m/m)	Classificação matéria gorda extrato seco
BAC - 01	50,41	alta	60,87	extragordo
ESREQ SOL - 01	48,62	alta	60,50	extragordo
ITA - 02	45,57	Média	48,87	gordo
BAC - 02	45,59	Média	50,51	gordo
Boq01	43,22	média	66,72	Extragordo
CAN - 01	51,45	alta	60,42	extragordo
ESP01	63,57	muito alta	61,86	extragordo
IBI01	43,81	Média	40,70	Semigordo
ITA - 01	45,24	Média	53,63	gordo
MOR01	50,22	alta	51,04	Gordo
PAS02	48,92	alta	40,13	semigordo
PSO01	52,29	alta	45,06	gordo
SOL - 01	45,16	Média	45,58	gordo
SOL - 02	45,71	Média	43,29	semigordo

Tabela 2 - Resultados das Análises físico-químicas.

Amostra	Gordura % (m/m)	Acidez % ac lát (m/m)	Resíduo mineral fixo % (m/m)	Cloretos % NaCl (m/m)
BAC - 01	30,19	1,40	2,71	0,18
ESREQ SOL - 01	31,09	1,68	2,64	0,39
ITA - 02	26,60	1,25	3,71	0,96
BAC - 02	27,48	0,56	3,63	0,13
Boq01	37,88	0,55	2,94	0,78
CAN - 01	29,33	1,25	2,67	0,24
ESP01	22,54	0,62	3,18	0,62
IBI01	22,87	0,81	3,62	0,86
ITA - 01	29,37	1,61	3,98	1,46
MOR01	25,41	0,75	3,57	0,93
PAS02	20,50	0,78	3,76	0,16
PSO01	21,50	0,65	3,39	0,39
SOL - 01	25,00	1,64	3,91	1,20
SOL - 02	23,50	0,98	3,97	1,30





## 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.

