



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

STRAPAZZON, N¹; LIMA, I.S.O¹; GUTERRES, F.D¹; TRINDADE, B.G¹; BRAUN, B²; CARDOSO, J.R.S³; GUEDES, F.F³.
UNIVERSIDADE LUTERANA DO BRASIL

¹ Acadêmicos do Curso de Química Industrial, Laboratório de Química dos Alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. isislima@yahoo.com.br.

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

³ Professores Orientadores do Curso de Química, Laboratório de Química dos Alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. fernanda.guedes01@ulbra.edu.br

Introdução

Faz parte da missão da Universidade a produção de conhecimento, a formação de profissionais e a transformação da sociedade e da própria Universidade. 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. Tem destaque na culinária gaúcha e vem ganhando espaço no mercado nacional, entretanto não há uma padronização em relação a fabricação do produto. Portanto torna-se necessário conhecer os processos envolvidos em sua elaboração, determinar e comparar as características físico-químicas que influenciam na qualidade final do produto.

Objetivos

- ✓ Conhecer os processos da fabricação do queijo;
- ✓ Resgatar a história do queijo colonial gaúcho;
- ✓ Caracterizar físico-quimicamente;
- ✓ Repassar os resultados aos pequenos produtores de queijo;
- ✓ Subsidiar a elaboração do Regulamento Técnico de Identidade de Qualidade (RTIQ) do Queijo Colonial;
- ✓ Preservar e valorizar o patrimônio cultural;

Metodologia

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.

Conclusões parciais

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. 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.

Resultados

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 bibliográficas

- 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 nº 146. Diário Oficial da União - MAPA - Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Brasília, DF, Brasil.

isislima@yahoo.com.br

