

QUEIJO COLONIAL ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

CABRAL, J.S.¹; LIMA, I.S.O.¹; PICININI, A. C.¹; PERES, A.S.¹; GUEDES, F.F.²; CARDOSO, J.R.S.³.

¹ Acadêmico do curso de Química Industrial, Laboratório de Química dos alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. jscabral1@gmail.com

² Professora Orientadora do Curso de Química, Laboratório de Química dos Alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. fernanda.guedes01@ulbra.edu.br

³ Professor do Curso de Química, Laboratório de Química dos Alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. quimica.canoas@ulbra.br

Palavra chave: Artesanal, Produtor, Queijo Colonial

A prática e produção de queijos artesanais é uma tradição que se estende por muitas colônias do estado Rio Grande do Sul. Famílias tem encontrado sustentabilidade e renda, proporcionando ensinamentos passados de pai para filho. Porém esta atividade por muito tempo não tinha o reconhecimento próprio. Os produtores de queijo artesanal comercializavam para grupos seletos, pois não tinham conhecimento de divulgação e expansão do seu produto. Alguns estabelecimentos negavam a venda pela dúvida do procedimento do produto.

A EMATER que é referência na prestação de serviços de Assistência Técnica, Extensão Rural e Social, Classificação e Certificação de produtos agropecuários, coleta os queijos de cada produtor e entrega para os laboratórios da Ulbra Canoas que fazem análises biológicas e físico-químicas. O papel da universidade: ser uma instituição responsável pela geração e gestão do conhecimento a serviço da humanidade. Em sua missão cabe à produção de conhecimento, a formação de profissionais, a transformação da sociedade e da própria universidade e a produção, preservação e difusão cultural.

Conforme metodologia descrita na Instrução Normativa nº 68, 2006, do MAPA, são realizadas as análises de umidade, gordura, acidez, resíduo mineral fixo e cloretos. 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, pastagem e receitas médicas que podem influenciar. Após a análise do queijo o produtor é visitado pelos participantes do projeto da Ulbra e EMATER, para ser informado sobre os dados obtidos. Há uma grande aceitação da parte dos produtores do acompanhamento realizado, e muitas famílias que produziam o queijo de acordo com as que técnicas aprendidas por seus antepassados, passaram a realizar melhorias nas práticas de fabricação, produzindo um queijo de melhor qualidade sensorial e microbiológica, superando, assim, as dificuldades que encontravam em manter o negócio. Com isso alcançamos o objetivo pois, o interesse do projeto é manter a produção de queijos artesanais e a confiabilidade de um produto que faz parte da tradição rio-grandense.

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

IMPERATORE, Simone; PEDDE, Valdir; IMPERATORE, Jorge. Curricularizar a extensão ou extensionalizar o currículo?: Aportes teóricos e práticos de integração curricular ante a estratégia 12.7 do PNE. **Xv Colóquio Internacional de Gestão Universitária**, Mar del Plata, dez. 2015. Disponível em: <http://curricularizacaodaextensao.ifsc.edu.br/files/2016/06/4_curricularizar_a_extensao_ou_extensionalizar_o_curriculo.pdf>. Acesso em: 15 jul. 2016.