

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E REPASSE DO RESULTADOS DO QUEIJO COLONIAL DE PRODUTORES RURAIS DA REGIÃO DE IJUÍ

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

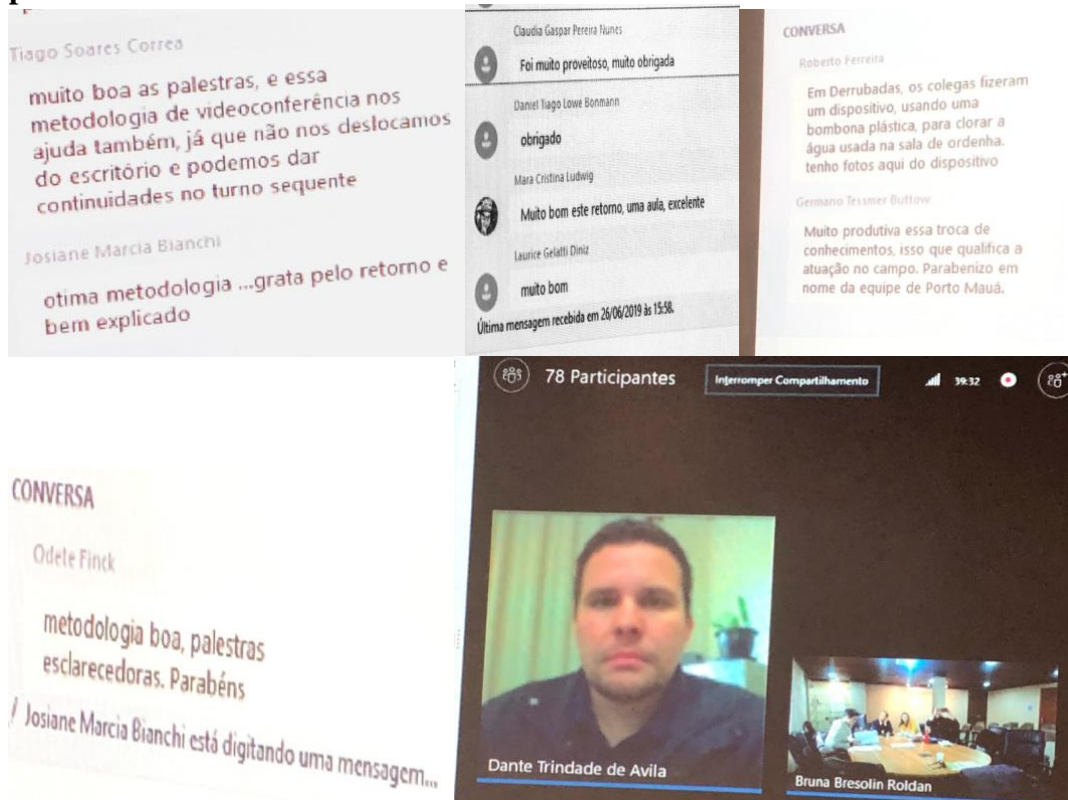
Extensão, Queijo Colonial, Agroindústria Familiar, Caracterização Química, Desenvolvimento Regional

O presente trabalho apresenta um projeto extensionista interdisciplinar desenvolvido por acadêmicos e profissionais das áreas de Química, Medicina Veterinária e Engenharia Química da ULBRA em parceria com a SEAPI e EMATER/RS. O projeto tem por objetivos promover trocas de experiências entre os acadêmicos, professores, técnicos regionais da EMATER e pequenos produtores rurais de queijo colonial, levando em conta o conhecimento de cada um desses grupos, com a finalidade de obter um produto de boa qualidade para o consumo, de acordo com os padrões de higiene exigidos, propiciando melhorias da alimentação familiar e da renda obtida da comercialização do produto. 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. Foram analisadas amostras de queijo colonial de 18 famílias produtoras rurais de queijo colonial da região de Ijuí no RS. No momento da coleta da amostra os produtores responderam um questionário, para conhecer a história da produção, a matéria-prima e processo de fabricação envolvido na produção do queijo colonial. As amostras foram submetidas ao laboratório de química de alimentos da Ulbra onde foram realizadas às análises físico-químicas de umidade, gordura, acidez, resíduo mineral fixo e cloretos, conforme metodologia descrita na Instrução Normativa nº 68, 2006, do MAPA. As amostras analisadas apresentam umidade entre 42,26 e 56,78% e teor de gordura no extrato seco entre 34,39 – 55,67 %, sendo classificados em média como queijos de alta umidade e gordos, conforme portaria Nº 146, 1996, da ANVISA. Os valores encontrados para as demais análises foram: cloretos (0,13 - 1,84%); resíduo mineral fixo (2,15 – 4,84 %) e acidez titulável (0,12 - 1,01 %). Os resultados foram repassados aos produtores e técnicos da regional de Ijuí da EMATER, através de trocas de saberes em um encontro instrutivo realizado por vídeo conferência no dia 26/06/2019. A partir dos resultados das entrevistas e análises realizadas, todos os participantes em conjunto definiram normas de produção e condutas higiênico-sanitárias adequadas.

Tabela 1: Médias dos resultados de duas repetições das análises físico-químicas realizadas.

Código amostra	Umidade % (m/m)	Classificação teor umidade	Extrato seco % (m/m)	Gordura % (m/m)	Gordura no extrato seco % (m/m)	Classificação matéria gorda extrato seco	Acidez % ac lát (m/m)	Resíduo mineral fixo % (m/m)	Cloretos % NaCl (m/m)	FABRICAÇÃO
AJ-01/1	49,27	alta	50,73	20,91	41,21	semigordo	0,20	3,61	0,92	AG
AJ-01/2	47,86	alta	52,14	22,94	43,99	semigordo	0,17	3,05	0,57	AG
IBI01	55,15	muito alta	44,85	20,7	46,15	gordo	0,63	2,16	0,13	AG
PAL01	42,26	Média	57,74	25,75	44,59	semigordo	0,67	3,96	1,29	AG
SALTO-02	52,30	alta	47,70	21,25	44,54	semigordo	0,34	2,67	0,07	AG
C.BAR01	53,73	alta	46,27	21,55	46,58	gordo	0,24	3,72	1,24	FC
CAT-01	47,55	alta	52,45	25,42	48,48	gordo	0,73	3,45	1,08	FC
CAT-02	53,88	alta	46,12	21,45	46,51	gordo	0,94	2,69	0,43	FC
QUIN-01	44,34	Média	55,66	25,5	45,81	gordo	1,01	3,32	0,69	FC
QUIN-02	56,78	muito alta	43,22	22,85	52,87	gordo	0,59	2,83	1,04	FC
SA01	51,10	alta	48,90	22,63	46,28	gordo	0,43	3,26	1,02	FC
SA02	45,69	Média	54,31	18,68	34,39	semigordo	0,74	3,15	0,95	FC
SALTO01 (c/curso)	52,49	alta	47,51	26,00	54,73	gordo	0,42	2,4	0,46	FC
SALTO-01	48,35	alta	51,65	28,75	55,67	gordo	0,15	3,22	0,41	FC
SMAR-01	45,42	Média	54,58	23,21	42,54	semigordo	0,12	4,11	1,58	FC
SMAR-02	46,75	alta	53,25	26,30	49,39	gordo	0,40	2,89	0,30	FC
TP-01	44,32	Média	55,68	27,75	49,84	gordo	0,61	3,92	1,06	FC
TP-02	46,89	alta	53,11	26,25	49,43	gordo	0,53	4,84	0,29	FC
MÉDIA	49,12	ALTA	50,88	23,77	46,83	GORDO	0,50	3,29	0,75	

Figura 1: Imagens do encontro para retorno dos resultados e depoimentos dos produtores e técnicos da EMATER/RS



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