



## CONSTRUÇÃO COLABORATIVA DE SABERES NA PRODUÇÃO DE QUEIJO COLONIAL

GUEDES, F.F.<sup>1</sup>; CARDOSO, J.R.S.<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Professora 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)

<sup>2</sup> Professor do Curso de Química, Laboratório de Química dos Alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. [química.canoas@ulbra.br](mailto:química.canoas@ulbra.br)

Extensão, Queijo Colonial, Análise físico-química, Cidadania

O presente trabalho apresenta um projeto extensionista interdisciplinar desenvolvido por acadêmicos e profissionais das áreas de Química e Medicina Veterinária da ULBRA. A universidade é 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. A Extensão, ao tratar da promoção do diálogo de saberes entre a academia e outros setores da sociedade, por meio do ensino e da pesquisa, propicia que a Universidade possa cumprir a sua missão, agregando valor social ao fazer acadêmico do ensino e da pesquisa. O projeto tem por objetivos promover trocas de experiências entre os acadêmicos, professores e pequenos produtores, 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 a melhoria da alimentação familiar e da renda obtida da comercialização do produto. Para conhecer a história da produção, a matéria-prima e processo de fabricação foram visitadas 21 famílias da região Metropolitana de Porto Alegre. No momento da coleta da amostra os alunos realizaram, com o produtor, uma entrevista. Em um segundo momento 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. Os resultados obtidos demonstraram umidade entre 44,0 e 58,0 % e teor de gordura no extrato seco entre 15 a 29 %, sendo classificados como queijos de alta umidade e gordos, conforme portaria Nº 146, 1996, da ANVISA. Os valores encontrados para as demais análises foram: cloretos (0,20 a 1,60%); resíduo mineral fixo (2,38 e 3,66%) e acidez titulável (0,021 a 0,81%). A partir dos resultados observou-se que não há uniformidade na produção do queijo colonial. Como em qualquer atividade extensionista é necessário conhecer, avaliar e agir sobre o problema pesquisado. A partir das entrevistas e análises foram realizadas reuniões envolvendo todos os participantes que em conjunto definiram normas de produção e condutas higiênico-sanitárias adequadas.





**Tabela 1:** Resultados das entrevistas realizadas com os produtores de queijo colonial da Mesorregião Metropolitana de Porto Alegre.

Amostra	Umidade (g/m/m)	Gordura (g/m/m)	Acidez (g/m/m)	Resíduo mineral (g/m/m)	Cloreto (g/m/m)	Extrato seco (g/m/m)	Gordura no extrato seco (g/m/m)	Classificação da matéria gorda no extrato seco	Classificação da teor de umidade
ESREG1	49,62	17,32	0,70	3,77	1,16	50,38	34,38	SEMIGORDO	ALTA
ESREG2	49,62	23,37	0,48	3,60	1,43	50,73	46,07	GORDO	ALTA
ESREG3	44,48	26,07	1,57	3,61	0,52	55,52	46,96	GORDO	MÉDIA
ESREG4	47,93	25,29	0,49	3,33	0,90	52,07	48,57	GORDO	ALTA
ESREG6	44,51	27,27	1,61	3,02	1,07	55,49	49,15	GORDO	MÉDIA
MR001	51,31	25,58	0,26	2,49	0,38	48,68	52,54	GORDO	ALTA
MR002	48,70	25,54	0,48	3,53	1,15	51,30	49,79	GORDO	ALTA
MR003	57,51	22,14	0,10	3,11	1,58	42,49	52,11	GORDO	MUITO ALTA
SMH01	47,27	24,13	0,04	2,61	0,20	43,73	55,19	GORDO	ALTA
SMH02	50,98	22,15	0,12	3,51	0,80	51,30	43,17	SEMIGORDO	ALTA
TAQA01	49,56	26,78	0,61	3,03	0,90	49,71	53,86	GORDO	ALTA
TAQA02	52,48	26,09	0,45	3,44	0,90	50,66	51,49	GORDO	ALTA
CETAM	50,70	14,89	0,17	5,02	2,55	49,30	30,20	SEMIGORDO	ALTA
O1ROL	45,99	25,50	1,09	2,72	0,52	54,01	47,21	GORDO	ALTA
O2ROL	48,97	30,98	0,25	2,61	0,36	51,03	60,70	EXTRAIGORDO	ALTA
O3ROL	48,87	20,77	0,33	3,48	0,37	51,13	40,62	SEMIGORDO	ALTA
ESREG05	52,03	19,02	1,38	2,63	0,86	47,97	39,64	SEMIGORDO	ALTA
CAN01	39,38	30,65	0,33	4,37	1,32	60,62	50,56	GORDO	MÉDIA
GRA01	44,29	27,95	0,46	3,41	1,15	55,71	50,18	GORDO	MÉDIA
LJ29	51,20	29,59	0,13	3,66	1,45	48,80	60,59	EXTRAIGORDO	ALTA
LJ30	42,66	24,78	0,30	2,85	0,40	57,34	43,22	SEMIGORDO	MÉDIA
LJ31	45,90	22,57	0,22	3,01	0,45	54,10	49,16	GORDO	MÉDIA
LJ32	54,08	25,68	0,34	2,51	0,35	45,92	48,10	GORDO	ALTA
LJ33	51,60	28,52	0,13	3,55	0,30	48,40	58,43	GORDO	ALTA
LJ34	47,87	30,95	0,79	2,59	0,12	52,13	57,22	GORDO	ALTA
MÉDIA	48,70	24,94	0,51	3,26	0,85	51,14	48,76	GORDO	ALTA

**Tabela 2:** Resultados das análises físico-químicas das amostras de queijo colonial da Mesorregião Metropolitana de Porto Alegre.

Amostra	Umidade (g/m/m)	Gordura (g/m/m)	Acidez (g/m/m)	Resíduo mineral (g/m/m)	Cloreto (g/m/m)	Extrato seco (g/m/m)	Gordura no extrato seco (g/m/m)	Classificação da matéria gorda no extrato seco	Classificação da teor de umidade
ESREG1	49,62	17,32	0,70	3,77	1,16	50,38	34,38	SEMIGORDO	ALTA
ESREG2	49,62	23,37	0,48	3,60	1,43	50,73	46,07	GORDO	ALTA
ESREG3	44,48	26,07	1,57	3,61	0,52	55,52	46,96	GORDO	MÉDIA
ESREG4	47,93	25,29	0,49	3,33	0,90	52,07	48,57	GORDO	ALTA
ESREG6	44,51	27,27	1,61	3,02	1,07	55,49	49,15	GORDO	MÉDIA
MR001	51,31	25,58	0,26	2,49	0,38	48,68	52,54	GORDO	ALTA
MR002	48,70	25,54	0,48	3,53	1,15	51,30	49,79	GORDO	ALTA
MR003	57,51	22,14	0,10	3,11	1,58	42,49	52,11	GORDO	MUITO ALTA
SMH01	47,27	24,13	0,04	2,61	0,20	43,73	55,19	GORDO	ALTA
SMH02	50,98	22,15	0,12	3,51	0,80	51,30	43,17	SEMIGORDO	ALTA
TAQA01	49,56	26,78	0,61	3,03	0,90	49,71	53,86	GORDO	ALTA
TAQA02	52,48	26,09	0,45	3,44	0,90	50,66	51,49	GORDO	ALTA
CETAM	50,70	14,89	0,17	5,02	2,55	49,30	30,20	SEMIGORDO	ALTA
O1ROL	45,99	25,50	1,09	2,72	0,52	54,01	47,21	GORDO	ALTA
O2ROL	48,97	30,98	0,25	2,61	0,36	51,03	60,70	EXTRAIGORDO	ALTA
O3ROL	48,87	20,77	0,33	3,48	0,37	51,13	40,62	SEMIGORDO	ALTA
ESREG05	52,03	19,02	1,38	2,63	0,86	47,97	39,64	SEMIGORDO	ALTA
CAN01	39,38	30,65	0,33	4,37	1,32	60,62	50,56	GORDO	MÉDIA
GRA01	44,29	27,95	0,46	3,41	1,15	55,71	50,18	GORDO	MÉDIA
LJ29	51,20	29,59	0,13	3,66	1,45	48,80	60,59	EXTRAIGORDO	ALTA
LJ30	42,66	24,78	0,30	2,85	0,40	57,34	43,22	SEMIGORDO	MÉDIA
LJ31	45,90	22,57	0,22	3,01	0,45	54,10	49,16	GORDO	MÉDIA
LJ32	54,08	25,68	0,34	2,51	0,35	45,92	48,10	GORDO	ALTA
LJ33	51,60	28,52	0,13	3,55	0,30	48,40	58,43	GORDO	ALTA
LJ34	47,87	30,95	0,79	2,59	0,12	52,13	57,22	GORDO	ALTA
MÉDIA	48,70	24,94	0,51	3,26	0,85	51,14	48,76	GORDO	ALTA





## 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](http://curricularizacaodaextensao.ifsc.edu.br/files/2016/06/4_curricularizar_a_extensao_ou_extensionalizar_o_curriculo.pdf)>. Acesso em: 15 jul. 2016.

