



EXPO
ULBRA
2017

IX SALÃO
DE EXTENSÃO

INOVAÇÃO IDEIAS EMPREENDEDORISMO FUTURO CIÊNCIA TECNOLOGIA



CONHECIMENTO.
QUEM TEM,
VAI ALÉM.
ULBRA
CAMPUS CANOAS

CONSTRUÇÃO COLABORATIVA DE SABERES NA PRODUÇÃO DE QUEIJO COLONIAL DA REGIÃO METROPOLITANA DO RS

GUEDES, F.F.¹; CARDOSO, J.R.S.¹

¹ Professor do Curso de Química, Laboratório de Química dos Alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS

Introdução

O presente trabalho apresenta um projeto extensionista interdisciplinar desenvolvido por acadêmicos e profissionais das áreas de Química e Medicina Veterinária da ULBRA. O Rio Grande do Sul é o segundo maior produtor de leite do país (IBGE, 2014). Um dos derivados do leite, o queijo de produção artesanal, conhecido como queijo colonial, tem destaque na culinária gaúcha e vem ganhando espaço no mercado nacional por apresentar alto valor nutritivo e características peculiares.

Objetivos

O projeto tem por objetivos promover trocas de experiências entre os acadêmicos, professores e pequenos produtores de queijo colonial, com a finalidade de obter um produto de boa qualidade para o consumo, propiciando a melhoria da alimentação familiar e da renda obtida da comercialização do produto.

Metodologia

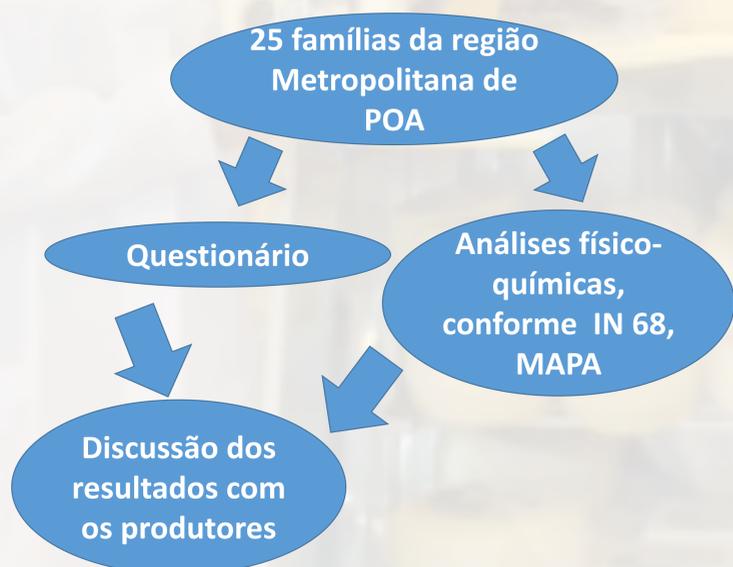


Figura 1: Amostras de queijo colonial da região metropolitana de POA

Resultados

Tabela 1: Resultados das análises físico-químicas das 25 amostras de queijo colonial

Análise	Média Geral	Faixa de variação % (m/m)
Umidade (% m/m)	49,36	44,48 - 57,51
Gordura no Extrato seco (% m/m)	48,22	34,38 - 60,70
Acidez (% m/m ác. Láctico)	0,63	0,10 - 1,57
Resíduo Mineral % (m/m)	3,16	2,49 - 3,77
Cloretos (% m/m NaCl)	0,82	0,20 - 1,58

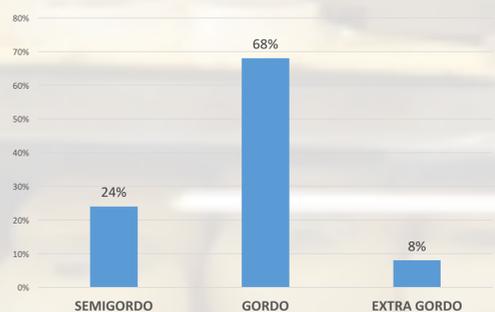


Figura 2: Classificação quanto ao teor de gordura no extrato seco

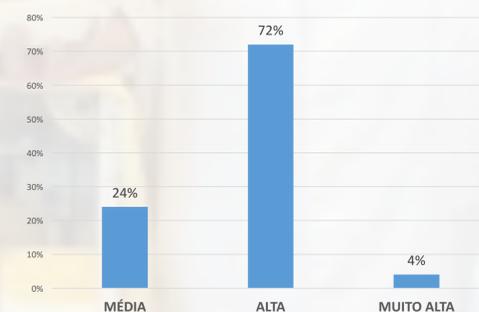


Figura 3: Classificação quanto ao teor de umidade



Figura 4: Reunião para socializar os resultados com os produtores e pesquisadores

Conclusões finais ou parciais

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 higiênic-sanitárias adequadas.

fernanda.guedes01@ulbra.edu.br

Referências bibliográficas

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.
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://curricularizacaoadaextensao.ifsc.edu.br/files/2016/06/4_curricularizar_a_extensao_ou_extensionalizar_o_curriculo.pdf>. Acesso em: 15 jul. 2016.

O CONHECIMENTO
PASSA POR AQUI

INOVAÇÃO IDEIAS EMPREENDEDORISMO FUTURO CIÊNCIA TECNOLOGIA