



ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DO QUEIJO COLONIAL PRODUZIDOS NA MESORREGIÃO METROPOLITANA DE PORTO ALEGRE

CAVANUS, E.¹; BRAUN, B.¹; PRATES, D.D.¹; D'AVILA, F.G.¹; CABRAL, J.S.¹;
COSTI, J.A.R.¹; GUEDES, F.F.²; CARDOSO, J.R.S.²

¹ Aluno do Curso de Química, Laboratório de Química dos alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. estefane_cavanus@hotmail.com

² Professor Orientador do Curso de Química, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. fernanda.guedes01@ulbra.edu.br

Extensão, Queijo Colonial, Análise físico-química, Fabricação caseira e agroindústria

A produção e comercialização do queijo colonial artesanal é comum na região sul do Brasil, sendo um dos produtos artesanais mais apreciados pela população. O destaque do queijo se dá pelo seu alto valor nutritivo devido a sua composição química. O queijo produzido na região sul tem sido uma importante alternativa para os produtores rurais que encontraram nesta atividade uma forma de incentivar a renda familiar. Considerando a importância nutritiva e econômica da produção dos queijos coloniais e artesanais, este estudo tem como objetivo determinar as características físico-químicas dos queijos coloniais produzidos na mesorregião metropolitana de Porto Alegre. Foi aplicado um questionário (Tabela 1) para conhecer a história do produtor, processos de produção e matéria prima usada na fabricação do queijo. Cada amostra obtida passou por diferentes análises físico-químicas que determinaram a qualidade do queijo específico de cada produtor, levando em conta seu modo de produção e a região em que ele se encontra. Em relação as análises coloniais, a tabela 2 apresenta os resultados obtidos das análises de gordura, acidez, cloretos, resíduo mineral fixo, extrato seco, gordura no extrato seco e umidade. O queijo de fabricação caseira apresentou resultados mais elevados que o de agroindústria para as análises de umidade, gordura, e gordura no extrato seco, enquanto que na agroindústria obteve-se resultados maiores para acidez, resíduo mineral fixo, cloretos e extrato seco. Concluindo que na fabricação caseira o queijo é mais gordo e úmido e na agroindústria o mesmo apresenta mais acidez (Gráfico 1). E de acordo com o questionário, 71% dos queijos apresentam pasteurização na panela 29% não realizam pasteurização, em relação a salga 74% coalhada, 38% sal no leite e 8% não realizam salga. Os resultados são repassados para os produtores a fim de melhorar as características, agregando valor ao produto.





Tabela 1: Resultados das entrevistas realizadas com os produtores de queijo colonial da

Amostra	Município	Tipo de Indústria	Sistema de ordenha	Tipo de Pasteurização	Adição de iogurte	Adição de fermento	Adição CaCl2	Salga	Formato	Tempo de maturação
ESREG1	Santo Antônio da Patrulha	Agroindústria	Balde no pé	Panela	Sim	Não	Não	Sal no leite	Redondo	5
ESREG2	Barão do Triunfo	Agroindústria	Balde no pé	Panela	Sim	Não	Não	Coalhada	Redondo	10
ESREG3	Estância Velha	Agroindústria	Canalizada	Panela	Não	Não	Não	Coalhada	Redondo	10/15
ESREG4	Parobé	Agroindústria	Balde no pé	Panela	Não	Não	Sim	Coalhada	Redondo/Quadrado	7
ESREG6	Tapes	Agroindústria	Transferidor	Panela	Não	Sim	Sim	Salmoura	Redondo	18
MR001	Morro Reuter	Fabricação Caseira	Balde no pé	--	--	--	--	--	--	5
MR002	Morro Reuter	Fabricação Caseira	Balde no pé	--	--	--	--	--	--	3
MR003	Morro Reuter	Fabricação Caseira	Balde no pé	Não	Não	Não	Não	Sal no leite	Redondo	3
SMH01	Santa Maria do Herval	Fabricação Caseira	Balde no pé	Não	Não	Não	Não	Coalhada	Retangular	8
SMH02	Santa Maria do Herval	Fabricação Caseira	Balde no pé	Panela	Não	Não	Não	Sal no leite	Redondo	3
TAQA01	Taquara	Fabricação Caseira	Não	Não	Não	Não	Não	Sal no leite	Redondo	1
TAQA02	Taquara	Fabricação Caseira	Não	Não	Não	Não	Não	Sal no leite	Quadrado	6
CETAM	Montenegro	Fabricação Caseira	Canalizada	Panela	Sim	Não	Sim	Coalhada	Retangular	10/20
01ROL	Rolante	Fabricação Caseira	Balde no pé	Panela	Não	Não	Não	Coalhada	Redondo	10
02ROL	Rolante	Fabricação Caseira	Balde no pé	Panela	Não	Não	Não	Coalhada	Redondo	15
03ROL	Rolante	Coalhada	Balde no pé	Panela	Não	Não	Não	Não	Redondo	15

Mesorregião Metropolitana de Porto Alegre.

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

Amostra	Umidade % (m/m)	Gordura % (m/m)	Acidez % ac lát (m/m)	Resíduo mineral fixo % (m/m)	Cloretos % (m/m)	Extrato seco % (m/m)	Gordura no extrato seco % (m/m)	Classificação matéria gorda extrato seco	Classificação teor umidade	Tipo de Indústria
ESREG1	49,62	17,32	0,70	3,77	1,16	50,38	34,38	SEMIGORDO	ALTA	Agroindústria
ESREG2	49,62	23,37	0,48	3,60	1,43	50,73	46,07	GORDO	ALTA	Agroindústria
ESREG3	44,48	26,07	1,57	3,61	0,52	55,52	46,96	GORDO	MÉDIA	Agroindústria
ESREG4	47,93	25,29	0,49	3,33	0,90	52,07	48,57	GORDO	ALTA	Agroindústria
ESREG6	44,51	27,27	1,61	3,02	1,07	55,49	49,15	GORDO	MÉDIA	Agroindústria
MR001	51,31	25,58	0,26	2,49	0,38	48,68	52,54	GORDO	ALTA	Fabricação Caseira
MR002	48,70	25,54	0,48	3,53	1,15	51,30	49,79	GORDO	ALTA	Fabricação Caseira
MR003	57,51	22,14	0,10	3,11	1,58	42,49	52,11	GORDO	MUITO ALTA	Fabricação Caseira
SMH01	47,27	24,13	0,04	2,61	0,20	43,73	55,19	GORDO	ALTA	Fabricação Caseira
SMH02	50,98	22,15	0,12	3,51	0,80	51,30	43,17	SEMIGORDO	ALTA	Fabricação Caseira
TAQA01	49,56	26,78	0,61	3,03	0,90	49,71	53,86	GORDO	ALTA	Fabricação Caseira
TAQA02	52,48	26,09	0,45	3,44	0,90	50,66	51,49	GORDO	ALTA	Fabricação Caseira
CETAM	50,70	14,89	0,17	5,02	2,55	49,30	30,20	SEMIGORDO	ALTA	Fabricação Caseira
01ROL	45,99	25,50	1,09	2,72	0,52	54,01	47,21	GORDO	ALTA	Fabricação Caseira
02ROL	48,97	30,98	0,25	2,61	0,36	51,03	60,70	EXTRA GORDO	ALTA	Fabricação Caseira
03ROL	48,87	20,77	0,33	3,48	0,37	51,13	40,62	SEMIGORDO	ALTA	Fabricação Caseira
MÉDIA	49,28	23,99	0,55	3,31	0,92	50,47	47,63	GORDO	ALTA	





Gráfico 1: Resultados da comparação das amostras de queijos coloniais caseiros e agroindustriais da Mesorregião Metropolitana de Porto Alegre.



REFERÊNCIAS

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.

