

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

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

<sup>1</sup> Aluno do Curso de Química, Laboratório de Química dos alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. estefane\_cavanus@hotmail.com

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

## INTRODUÇÃO

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 produtivo 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.

## OBJETIVOS

- Determinar as características físico-químicas dos queijos coloniais produzidos na mesorregião metropolitana de Porto Alegre.
- Aplicar um questionário em cada produtor.
- Conhecer a história do produtor, processos de produção e matéria prima usada na fabricação do queijo.

## METODOLOGIA

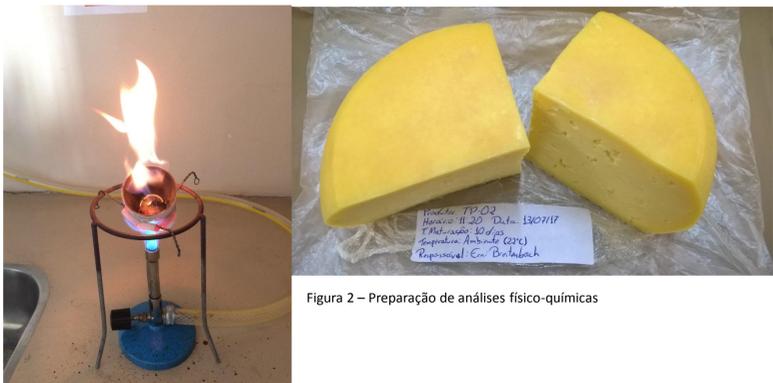


Figura 1 – Análise de cloretos

Figura 2 – Preparação de análises físico-químicas

## RESULTADOS

Tabela 1 - Resultados das análises físico-químicas

Amostra	Umidade %	Gordura %	Acidez % ac lát	Resíduo mineral fixo %	Cloretos %	Extrato seco %	Gordura no extrato seco %	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
MRO01	51,31	25,58	0,26	2,49	0,38	48,68	52,54	GORDO	ALTA	Fabricação Caseira
MRO02	48,70	25,54	0,48	3,53	1,15	51,30	49,79	GORDO	ALTA	Fabricação Caseira
MRO03	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
O1ROL	45,99	25,50	1,09	2,72	0,52	54,01	47,21	GORDO	ALTA	Fabricação Caseira
O2ROL	48,97	30,98	0,25	2,61	0,36	51,03	60,70	EXTRA GORDO	ALTA	Fabricação Caseira
O3ROL	48,87	20,77	0,33	3,48	0,37	51,13	40,62	SEMIGORDO	ALTA	Fabricação Caseira



Gráfico 1 – Comparação dos resultados físico-químicos de agroindústrias e de produção caseira

### PERCENTUAL DE PRODUTORES QUE UTILIZAM A PASTEURIZAÇÃO

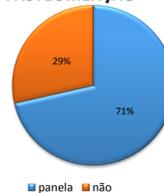
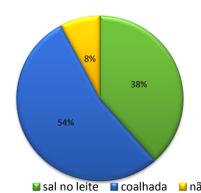


Gráfico 2 e 3 – Resultados do questionário aplicados aos produtores

### PERCENTUAL DE PRODUTORES QUE UTILIZAM A SALGA



## CONCLUSÕES

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. 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.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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.