



QUEIJO COLONIAL ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DA REGIÃO METROPOLITANA DE PORTO ALEGRE

CABRAL, J.S.¹; CAVANUS, E.¹; BRAUN, B.¹; PRATES, D.D.¹; D'AVILA, F.G.¹; COSTI, J.A.R.¹; GUEDES, F.F.²; CARDOSO, J.R.S.³.

¹ Acadêmico do curso de Química Industrial, Laboratório de Química dos alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. jscabral1@gmail.com

² Professora Orientadora do Curso de Química, Laboratório de Química dos Alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. fernanda.guedes01@ulbra.edu.br

³ Professor do Curso de Química, Laboratório de Química dos Alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS. química.canoas@ulbra.br

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

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. Para conhecer a história da produção, o queijo artesanal no Rio Grande do Sul foi passado de conhecimento de geração em geração por famílias que mantiveram suas raízes, como fonte de renda e sustento. A matéria-prima e processo de fabricação do queijo colonial produzido por pequenos produtores rurais, que não utilizam uma forma padrão de produção. Foram visitadas 21 famílias da região Metropolitana de Porto Alegre. No momento da coleta da amostra, em parceria com a EMATER, os alunos realizaram uma entrevista com o produtor. O trecho a seguir é a transcrição de uma das entrevistas: Produtor 1: *Iniciei a produção de queijo após o casamento, utilizando a receita fornecida pela sogra, no ano de 1965. Entre as principais mudanças estão à construção da unidade de processamento, aquisição de formas apropriadas e boas práticas de fabricação. [...] atualmente vendo toda a produção no mercado ou na propriedade. Possuímos uma área externa ao lado da residência, específica para a produção de queijo, com forração em PVC.* 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. Muitos produtores utilizam diferentes raças bovinas, modos de tratamento de ordenha, ração, pastagem e receitas que podem influenciar. A partir dos resultados foram realizados encontros para conhecimento do produtor sobre as análises. Pois o





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>. Acesso em: 15 jul. 2016.

