

# VIII SALÃO DE EXTENSÃO



## CONSTRUÇÃO COLABORATIVA DE SABERES NA PRODUÇÃO DE QUEIJO COLONIAL

CABRAL, Jefferson<sup>1</sup>; PRESTES, Inajara<sup>1</sup>; DIAS, Caroline<sup>1</sup>; ARGENTA, Naiara<sup>1</sup>; BARBOZA, Gustavo<sup>1</sup>; BERVIG, Luciana<sup>2</sup>; OLIVEIRA, Jarde<sup>2</sup>; NUNES, Eduarda<sup>2</sup>; STAUDT, Maria<sup>2</sup>; SILVA, Letícia<sup>3</sup>; GUEDES, Fernanda<sup>3</sup>; CARDOSO, Joel<sup>4</sup>; GRECELLE, Cristina<sup>5</sup>;  
 1 Acadêmico do curso de Química da ULBRA  
 2 Acadêmico do curso de Medicina Veterinária  
 3 Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Doenças Infecciosas e Parasitárias da ULBRA  
 4 Professor do Curso de Química da ULBRA  
 5 Professor do Curso de Medicina Veterinária da ULBRA

### Introdução

O projeto construção colaborativa de saberes na produção de queijo colonial, parceria dos cursos de química e medicina veterinária da Ulbra é um projeto de extensão que procura conhecer, avaliar e agir sobre o plano pesquisado: a produção e comercialização do queijo colonial gaúcho.

### Objetivos

O projeto envolve troca de conhecimentos entre os acadêmicos dos cursos de química e medicina veterinária e pequenos produtores de queijo colonial. O objetivo é conhecer a história da produção do queijo colonial, analisar os pontos críticos de produção, buscar melhoria na qualidade do queijo produzido, propiciando aumento da renda familiar, através da produção e comercialização de um produto de alta qualidade.

### Metodologia

Para conhecer a história da produção de queijos das famílias, realizamos entrevistas com os seguintes questionamentos: Qual a origem da atividade familiar? O que mudou e o que não alterou em relação a receita e ao modo de fazer? O que caracteriza o queijo colônia? O que descaracteriza o queijo colonial? O que diferencia o queijo colonial dos demais queijos? Quais são as características desejáveis num bom queijo colonial? O que os consumidores valorizam no queijo colonial? Após coleta-se uma amostra de cada propriedade, registram-se as características do produtos e realizam-se as análises físico-químicas e microbiológicas.

### Resultados

A figura 1 apresenta as respostas de algumas entrevistas feita por pequenos produtores que descrevem a origem e o processo de produção do queijo colonial. A figura 2 mostra uma parte das análises realizadas. As figuras 3,4,5,6 e 7 mostram os resultados parciais obtidos. A tabela 1 apresenta as variações dos parâmetros físico-químicos realizados, enquanto a tabela 2 apresenta os resultados microbiológicos. Entre os queijos analisados pode-se constatar que não há uniformidade das características do queijo colonial e, em alguns casos, problemas nas condições higiênico-sanitárias na produção.

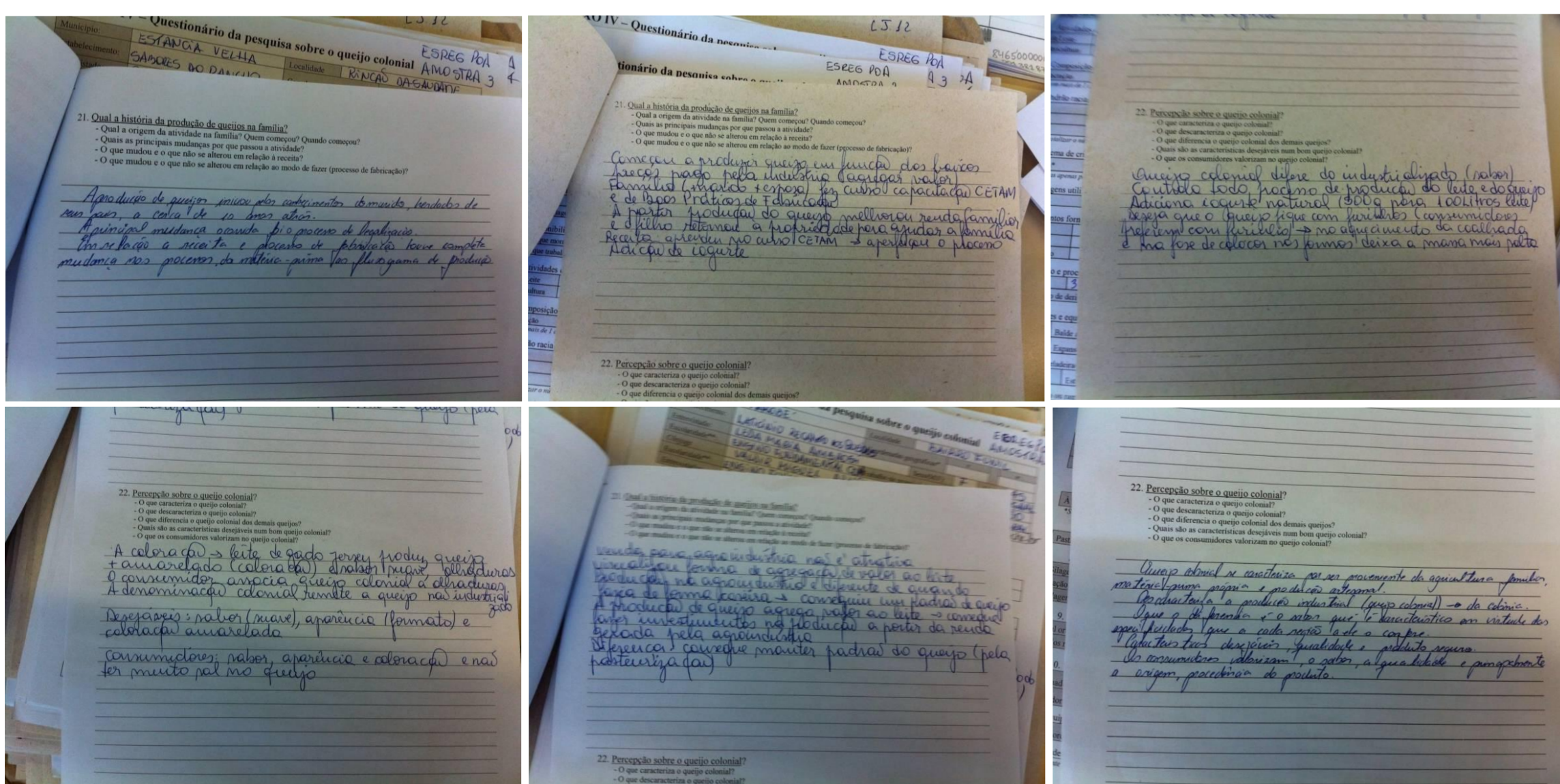


Figura 1: Entrevistas realizadas com famílias de produtores.



Figura 2: Análises das amostras de queijos.

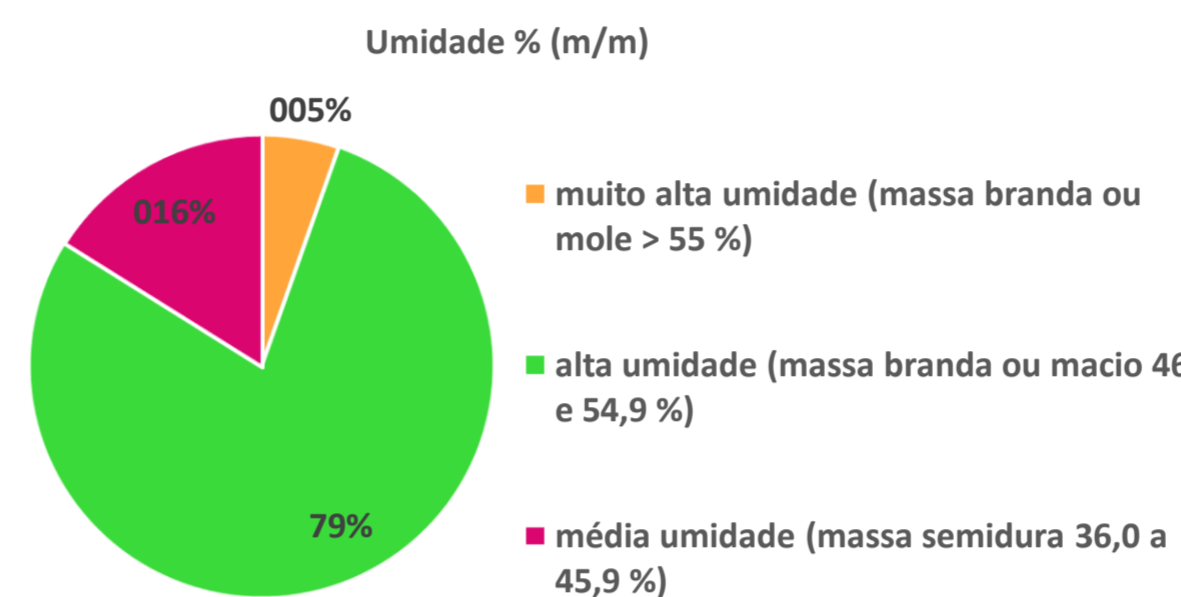


Figura 3: Classificação dos queijos quanto ao percentual de umidade, para um total de 56 amostras analisadas.

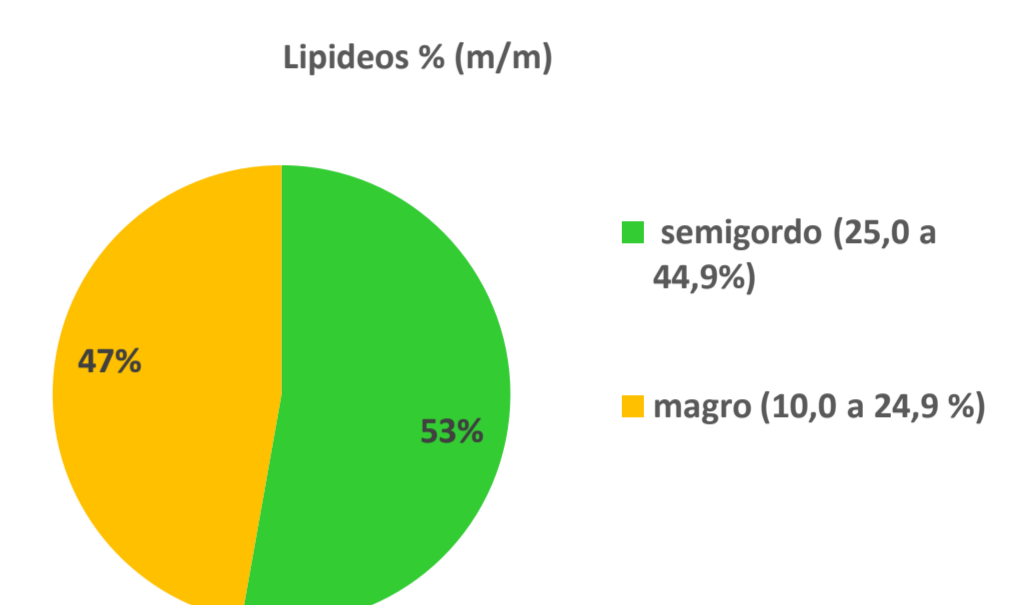


Figura 4: Classificação dos queijos quanto ao teor de gordura, para um total de 36 amostras analisadas.

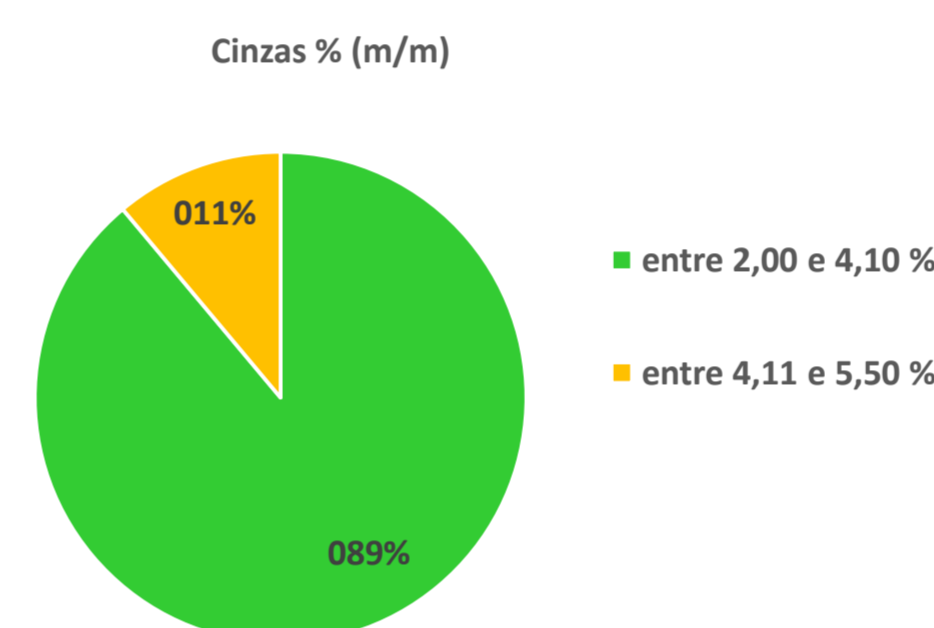


Figura 5: Percentual de queijos conforme teor de cinzas, para um total de 27 amostras analisadas

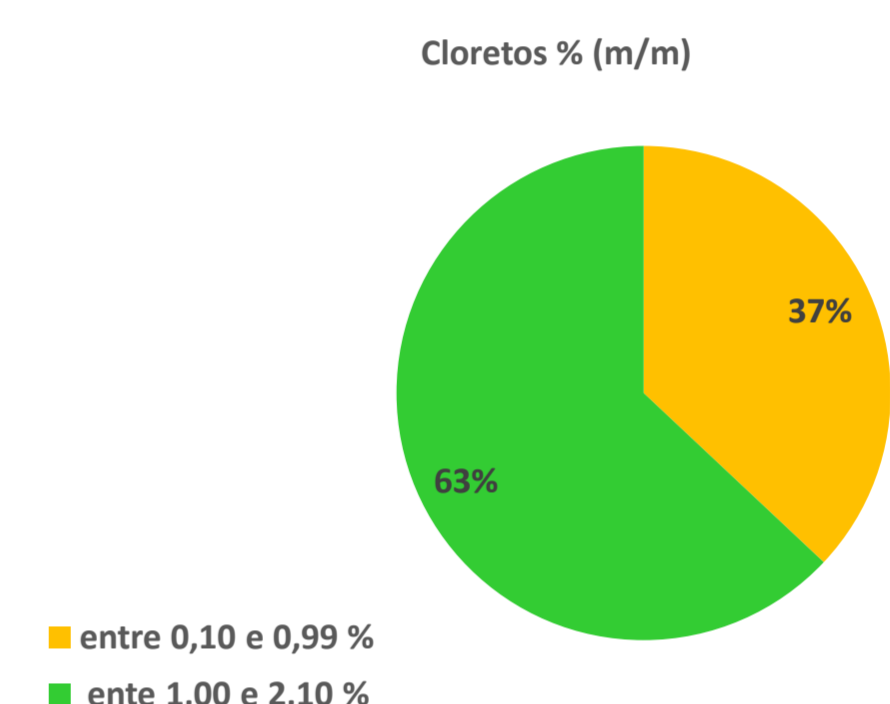


Figura 6: Percentual de queijos conforme teor de cloretos para um total de 27 amostras analisadas

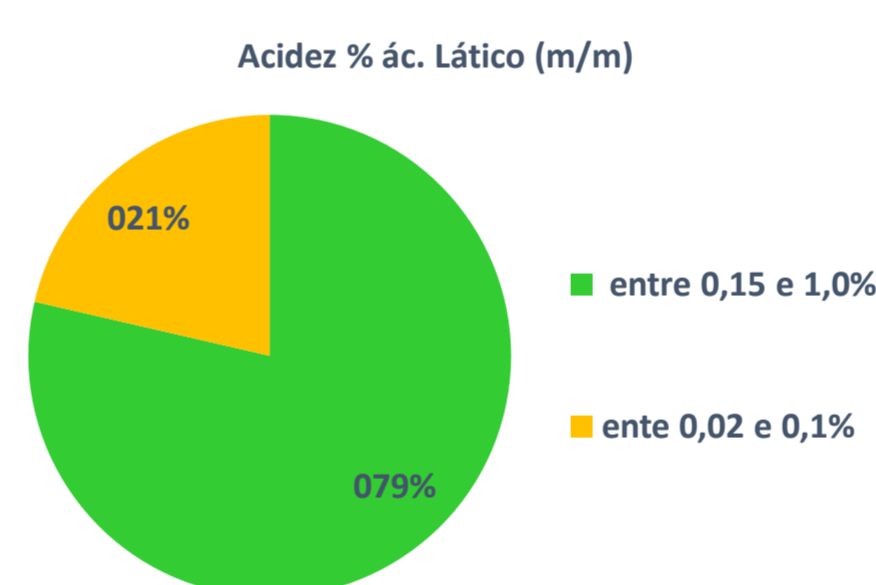


Figura 7: Percentual de queijos conforme teor de acidez, para um total de 42 amostras analisadas

Tabela 1: Variação dos valores encontrados para as amostras de queijo analisadas

Análise	Varição
Umidade % (m/m)	39,43 % a 57, 51 %
Lipídeos % (m/m)	14,89 % a 32,98 %
Acidez % ác. láctico (m/m)	0,021 % a 0,81 %
Cinzas % (m/m)	2,40 % a 5,25 %
Cloretos % (m/m)	0,13 % a 1,92 %

Tabela 2: Média dos resultados das análises microbiológicas das amostras de queijo colonial de diferentes regiões do Rio Grande do Sul

Região do RS	AMOSTRA	Coliformes à 35°C (UFC/g)	Coliformes à 45 °C (UFC/g)	Staphylococcus coagulase + (UFC/g)	Salmonella spp.	Listeria monocytogenes
Porto Alegre	ESFREG POA 1	3,5x10 <sup>4</sup>	0	3,0x10 <sup>3</sup>	Ausente	Ausente
	ESFREG POA 2	5,7x10 <sup>5</sup>	Ausente	Ausente	Ausente	L. innocua
	ESFREG POA 3	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente
	ESFREG POA 4	7,6x10 <sup>4</sup>	Ausente	7,0x10 <sup>3</sup>	Ausente	Ausente
	ESFREG POA 6	2,2x10 <sup>5</sup>	1,9x10 <sup>5</sup>	7,0x10 <sup>4</sup>	Ausente	Ausente
Morro Reuter	MR001	4,6x10 <sup>4</sup>	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente
	MR002	2,7x10 <sup>5</sup>	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente
	MR003	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente
Santa Maria do Herval	SMH01	4,0x10 <sup>4</sup>	Ausente	Ausente	Ausente	Ausente
	SMH02	3,3x10 <sup>7</sup>	Ausente	Ausente	Ausente	L. innocua
Lajeado	LJ13A	4,0x10 <sup>4</sup>	Ausente	4,0x10 <sup>5</sup>	Ausente	Ausente
Taquara	TQA01	4,4x10 <sup>3</sup>	8,6x10 <sup>2</sup>	1,0x10 <sup>4</sup>	Ausente	Ausente
	TQA02	2,0x10 <sup>7</sup>	Ausente	3,5x10 <sup>6</sup>	Ausente	Ausente

### Conclusões parciais

A análise das entrevistas mostrou que a produção de queijo colonial é uma atividade intimamente relacionada com a história das famílias e uma importante fonte de renda para tais produtores. As análises físico-químicas preliminares demonstraram que não há uniformidade na produção de queijo colonial, o que dificulta sua caracterização. Novos estudos deverão ser realizados para caracterizar o produto, pois só assim será possível agregar valor a esse importante produto relacionado com a história do Rio Grande do Sul.

### Referências bibliográficas

SCHIMITT. Contaminação do queijo colonial de produção artesanal comercializado em mercados varejistas do Rio Grande do Sul. **Veterinária Not.** Uberlândia, p.111-116. Dez. 2011.  
 FOSCHIERA. Indústria de laticínios. Industrialização do leite, análises produção de derivados. P.43-45. Dez. 2004.  
 AQUARONE; BORZANI; SCHMIDELL; LIMA. Biotecnologia industrial. Vol4. Biotecnologia na produção de alimentos. São Paulo. p.225-251. 2001.  
 BRASIL. Métodos Analíticos Oficiais Físico-Químicos para controle de Leite e Produtos Lácteos. **Instrução Normativa N° 68.** Brasília, dez. 2006.

jscabral1@gmail.com

