



CONSTRUÇÃO COLABORATIVA DE SABERES NA PRODUÇÃO DO QUEIJO COLONIAL

Introdução

O queijo colonial gaúcho não possui um padrão específico de fabricação, legislação própria (RTIQ) e em muitos casos inspeção, por isso ainda sofre restrições no mercado nacional. Com a regulamentação os queijos artesanais terão a produção e comercialização legalizada incentivando o investimento na atividade, ainda dominada pela informalidade, e permitindo sua comercialização em território nacional.

Objetivos

- ✓ Resgatar a história e criar uma identidade de origem,
- ✓ Avaliar e comparar as características físico-químicas dos queijos coloniais de produção caseira e agroindústria familiar de diferentes regiões do RS,
- ✓ Realizar encontros entre produtores, pesquisadores e técnicos da EMATER para devolução dos resultados.

Metodologia

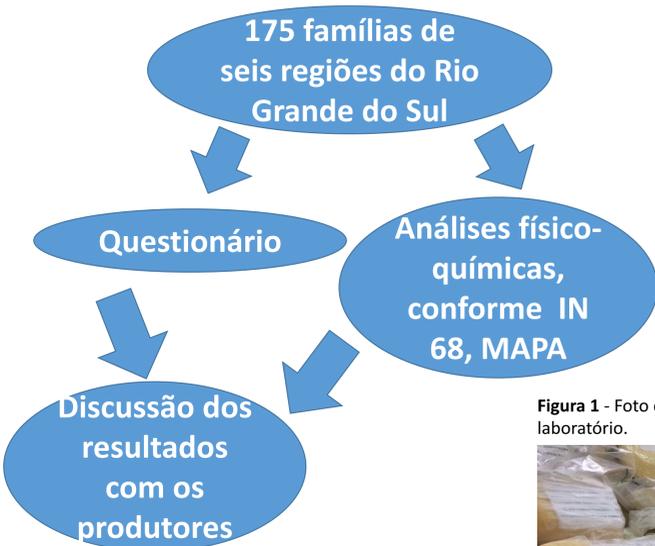


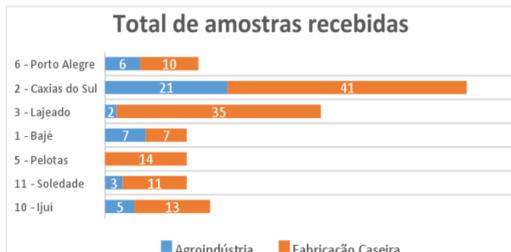
Figura 1 - Foto de amostras de queijo recebidas pelo laboratório.



Figura 2- Reunião de devolução de resultados



Gráfico 1 - Comparativo do total de amostras recebidas divididas em agroindústria e fabricação caseira



GUEDES, F.F¹; CARDOSO, J.R.S¹

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

Tabela 1: Resultados dos questionários aplicado aos produtores indicando matéria-prima e processo utilizado na produção do queijo colonial.

Região	Fabricação	Padrão racial	Pasteurização	Adição de iogurte	Adição de fermento	Adição CaCl ₂	Salga	Formato	Peso	Tempo de maturação
6 - Porto Alegre	Fabricação Caseira	Holandesa x Jersey	Panela	Não	Não	Não	Leite	Redondo	1,10	6,90
	Agroindústria	Jersey	Panela	Não	Não	Sim	Coalhada	Redondo	0,73	9,80
2 - Caxias do Sul	Fabricação Caseira	Jersey	Não	Não	Não	Não	Coalhada	Retangular	1,47	13,83
	Agroindústria	Holandesa x Jersey	Panela	Não	Não	Não	Coalhada	Redondo	1,19	10,50
3 - Lajeado	Fabricação Caseira	Jersey	Não	Não	Não	Não	Coalhada	Retangular	1,47	8,92
	Agroindústria	Holandesa	Panela	Não	Não	Não	Coalhada	Redondo	0,95	6,00
1 - Bagé	Fabricação Caseira	Jersey	Não	Não	Não	Não	Coalhada	Quadrado	1,04	8,75
	Agroindústria	Jersey	Panela	Não	Não	Sim	Coalhada	Quadrado	0,56	12,25
5 - Pelotas	Fabricação Caseira	Holandesa x Jersey	Não	Não	Não	Não	Leite	Redondo	0,69	7,13
	Agroindústria	-	-	-	-	-	-	-	-	-
11 - Soledade	Fabricação Caseira	Holandesa x Jersey	Panela	Não	Não	Não	Coalhada	Redondo	1,07	6,10
	Agroindústria	Jersey	Não	Não	Não	Não	Leite	Redondo	1,23	6,50
10 - Ijuí	Fabricação Caseira	Jersey	Não	Não	Não	Não	Coalhada	Redondo	1,23	6,17
	Agroindústria	Holandesa	Panela	Sim	Não	Não	Coalhada	Redondo	1,00	2,00

Gráfico 2- Classificação do teor de umidade dos queijos

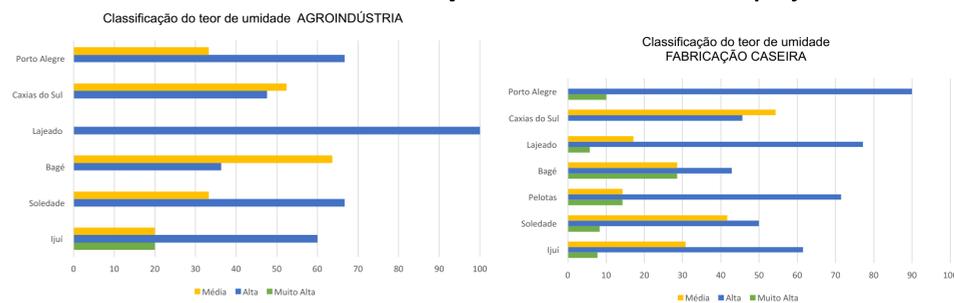
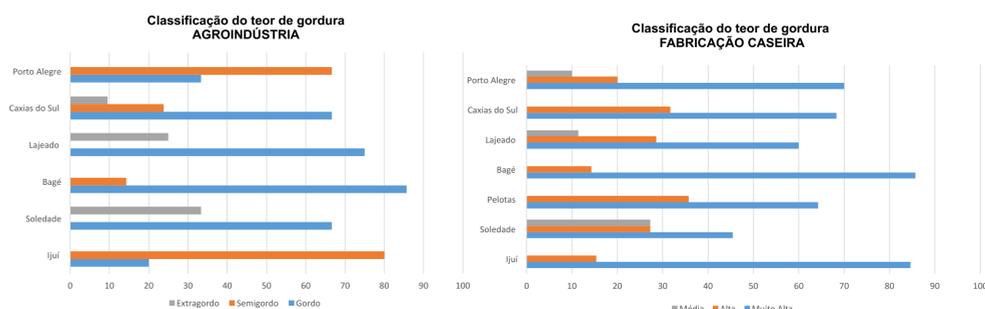


Gráfico 3 - Classificação do teor de gordura no extrato seco nos queijos



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.
- 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

fernanda.guedes01@ulbra.edu.br

Conclusões parciais

- ✓ Não há uniformidade na produção do queijo colonial,
- ✓ Ocorrem grandes variações entre os resultados obtidos para as características físico-químicas,
- ✓ Os resultados repassados aos produtores possibilitam que ele conheça a composição química do seu queijo.

