



CONSTRUÇÃO DE SABERES DO QUEIJO COLONIAL, ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DA REGIÃO DE LAJEADO/RS

STRAPAZZON, N¹; LIMA, I.S.O¹; GUTERRES, F.D¹; TRINDADE, B.G¹; BRAUN, B²; CARDOSO, J.R.S³; GUEDES, F.F³.
UNIVERSIDADE LUTERANA DO BRASIL

¹ Acadêmicos do Curso de Química Industrial, Laboratório de Química dos Alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS.
isislima@yahoo.com.br.

² estudo faz parte do Trabalho de Conclusão de Curso de Química Industrial, financiado pela Universidade Luterana do Brasil, Campus Canoas/RS.

³ Professores Orientadores do Curso de Química, Laboratório de Química dos Alimentos, Universidade Luterana do Brasil, Canoas/RS.
fernanda.guedes01@ulbra.edu.br

Introdução

A produção e comércio do queijo colonial é comum em todo Brasil, sendo um dos produtos artesanais mais apreciados pela população. O queijo produzido tem sido importante na região sul do Brasil como alternativa para os produtores rurais que encontraram nesta atividade uma forma de complementar sua renda. As receitas e as técnicas de fabricação do queijo colonial gaúcho são diversificadas entre as famílias.

Objetivos

- ✓ Conhecer os processos da fabricação do queijo;
- ✓ Resgatar a história do queijo colonial gaúcho;
- ✓ Caracterizar físico-quimicamente;
- ✓ Repassar os resultados aos pequenos produtores de queijo;
- ✓ Subsidiar a elaboração do Regulamento Técnico de Identidade de Qualidade (RTIQ) do Queijo Colonial;
- ✓ Preservar e valorizar o patrimônio cultural;

Metodologia

Para conhecer os processos de produção, determinar e comparar as características físico-químicas e os fatores que influenciam a qualidade final do produto, foram realizadas análises de umidade, gordura, acidez, cloretos, resíduo mineral fixo e gordura no extrato seco, conforme metodologia descrita pela Instrução Normativa 68, 2006 do MAPA, de amostras oriundas da região de Lajeado/Rio Grande do Sul.

Conclusões parciais

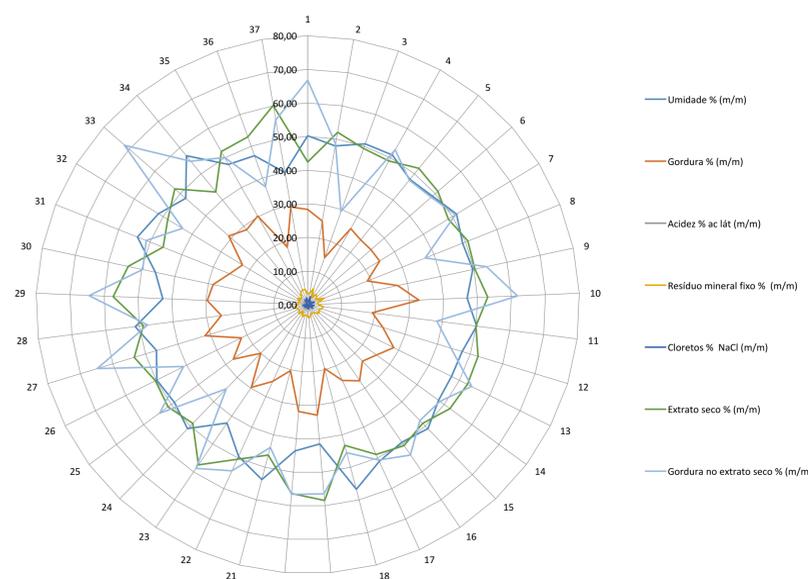
A partir da obtenção dos resultados observou-se que nessa região os queijos são classificados como de alto teor de umidade e gordos, segundo a Instrução Normativa nº 146, 1996, do MAPA. O queijo de fabricação caseira apresentou resultados mais elevados do que na agroindústria para todas as análises exceto cloretos. Concluindo-se que a região possui grande divergência de valores, pode-se avaliar que na fabricação caseira o queijo colonial é mais úmido, ácido e gordo do que na agroindústria.

Resultados

Tabela 1: Variação dos resultados de fabricação caseira e agroindústria da Região de Lajeado.

Análise	Fabricação Caseira	Agroindústria
Umidade % (m/m)	39,9 à 56,9	47,9 à 50,2
Gordura % (m/m)	14,9 à 33,0	28,4 à 25,3
Acidez % ac lát (m/m)	0,06 à 1,06	0,19 à 0,62
Resíduo mineral fixo % (m/m)	2,45 à 5,25	3,24 à 3,50
Cloretos % NaCl (m/m)	0,12 à 2,55	0,95 à 1,04
Gordura no extrato seco % (m/m)	29,4 à 71,8	48,6 à 66,8

Gráfico 1: Variação comparativa das análises entre as amostras



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.
- AYUB, M. A., CARLINI, C., SOUZA, C. F., ROSA, T. D., GUEDES, F. F., NHUCH, E., et al. (Abril de 2001). Caracterização dos Queijos Artesanais no Estado do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, RS, Brasil. BRASIL. (12 de 12 de 2006). Instrução Normativa nº 68 - MAPA - Ministério da Agricultura. Diário Oficial da União . Brasil.
- BRASIL. (28 de 07 de 2014). Método de Ensaio - MET POA/SLAV/35/03/01. Diário Oficial da União - MAPA - Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária . Brasil.
- BRASIL. (07 de Março de 1996). Portaria nº 146. Diário Oficial da União - MAPA - Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária . Brasília, DF, Brasil.

nicole.ns.strapazzon@gmail.com

