



CONSTRUÇÃO COLABORATIVA DOS SABERES NA PRODUÇÃO DO QUEIJO COLONIAL GAÚCHO

BECKER, I. S.¹, RODRIGUES, D. N.¹, BRETANO, C.¹, SISTO, J. M.¹, WOLFE, T.¹, VIANA, C. M.², BRASIL, J. M.³, GRECELLE, C. B. Z⁴

¹: Aluna do Curso de Medicina Veterinária ULBRA/Canoas.

²: Aluna de do Curso de Pós Graduação em Residência Veterinária - Doenças infecciosas e parasitária ULBRA/Canoas.

³: Técnica do Laboratório de Microbiologia ULBRA/ Canoas

⁴: Professora Orientadora do Curso de Medicina Veterinária ULBRA/Canoas.

INTRODUÇÃO

O queijo colonial é um produto de importante valor econômico e cultural no cenário da região Sul do Brasil. Como grande parte da sua produção é de forma artesanal, a tecnologia empregada é constituída, na sua maioria, de conhecimentos adquiridos pela tradição familiar regional, o que dificulta traçar um perfil de padronização específico que permita um conceito geral. Sua produção é considerada relevante para a agricultura familiar servindo como alternativa para incremento de renda. Para a sociedade, este produto, também mantém esta importância gerando empregos, diminuindo o êxodo rural, colaborando para sucessão familiar e auxiliando na perpetuação de uma cultura local.

OBJETIVO

O presente projeto de extensão tem como objetivo o levantamento das condições higiênicas sanitárias da produção do queijo colonial produzidos artesanalmente no RS para, auxiliar nas alternativas de correções das principais deficiências em cada agroindústria.

MATERIAL E MÉTODOS

As amostras são coletadas pela equipe técnica da EMATER-RS e enviadas ao Laboratório de Microbiologia do HV-ULBRA. As análises realizadas são: quantificação de coliformes 45°C, e *Staphylococcus* coagulase positiva, pesquisa de *L. monocytogenes* e *Salmonella* sp.

RESULTADOS

Até o presente foram analisadas 292 amostras de propriedades rurais sendo 29% agroindústrias registradas e 71% de produção caseira. Estas propriedades analisadas são das regionais de Bagé, Caxias do Sul, Pelotas, Metropolitana, Lageado, Ijuí, Santa Maria, Erechim, Passo Fundo. Foram realizados repasse dos resultados com capacitação técnica em seis destas regionais.

CONCLUSÃO

Os resultados obtidos demonstram a necessidade de capacitação e adequação das agroindústrias produtoras de queijo colonial do RS.

BRASIL. 2001. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC Nº 12 de 02 de janeiro de 2001. Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2001.

BRASIL. 2003. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 62 de 26 de agosto de 2003. Oficializa os métodos analíticos oficiais para análises microbiológicas para controle de produtos de origem animal e água.

