

QUEIJO COLONIAL ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

CABRAL, J.S; LIMA, I.S.O; PICININI, A. C; PERES, A.S;
GUEDES, F.F; CARDOSO, J.R.S,
Ulbra Canoas

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

Conforme metodologia descrita na Instrução Normativa nº 68, 2006, do MAPA, são realizadas as análises de umidade, gordura, acidez, resíduo mineral fixo e cloretos. 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 médicas que podem influenciar. Após a análise do queijo o produtor é visitado pelos participantes do projeto da Ulbra e EMATER, para ser informado sobre os dados obtidos. Há uma grande aceitação da parte dos produtores do acompanhamento realizado, e muitas famílias que produziam o queijo de acordo com as que técnicas aprendidas por seus antepassados, passaram a realizar melhorias nas práticas de fabricação, produzindo um queijo de melhor qualidade sensorial e microbiológica, superando, assim, as dificuldades que encontravam em manter o negócio. Com isso alcançamos o objetivo pois, o interesse do projeto é manter a produção de queijos artesanais e a confiabilidade de um produto que faz parte da tradição rio-grandense.



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.
- 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.