

AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO QUEIJO COLONIAL PRODUZIDO NA REGIÃO DE FREDERICO WESTPHALEN

PICININI, A.C¹; CABRAL, J¹; LIMA, I.S.O¹; PERES, A.¹; GUEDES, F.F².

Queijo colonial, Fabricação caseira, Análise físico-química, Fonte de renda.

O queijo colonial gaúcho é um produto feito de forma artesanal cujas receitas e técnicas de fabricação foram passadas às gerações das famílias que o mantiveram como fonte de renda e sustento. Para o queijo colonial não existe uma forma padrão de produção, por isso torna-se necessário conhecer os processos envolvidos em sua elaboração, determinar e comparar as características físico-químicas e os fatores que influenciam na qualidade final do produto. Ao longo dos anos a comercialização caseira é barrada pela insegurança dos estabelecimentos por falta de comprovação sanitária inviabilizando a prática comercial formal. Através da parceria entre a ULBRA e a EMATER/RS, foi possível realizar 23 análises em amostras de queijo colonial cedidas por pequenos produtores rurais da região de Frederico Westphalen e avaliar suas características físico-químicas a fim de elaborar o regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) para o queijo colonial gaúcho, das quais 17 são de procedência caseira, 5 de agroindústria. As amostras foram recolhidas e entregues ao laboratório de alimentos da ULBRA pela EMATER/RS. As mesmas foram submetidas aos ensaios de gordura, umidade, acidez, resíduo mineral fixo (cinzas) e cloretos, conforme metodologia descrita na Instrução Normativa nº 68, 2006, do MAPA. A tabela 1 apresenta os valores das análises realizadas em duplicata, obtendo-se assim a média dos resultados para umidade (45,43%); extrato seco (54,57%); gordura (25,60%); gordura no extrato seco (46,76), constatando que os queijos produzidos nesta região se enquadram como queijos de umidade média (conhecidos como massa semidura) e gordo conforme portaria Nº 146, 1996, do MAPA. A tabela 2 demonstra valores para as demais análises: cloretos (0,89%); cinzas (3,68%) e acidez (0,32%). A partir dos resultados obtidos observou-se que não há uniformidade na produção do queijo colonial segundo dados das portarias vigentes. Os principais aspectos considerados que podem influenciar no resultado final do produto foram: diferentes raças bovinas, sistema de ordenha, ração, pasto, métodos de pasteurização, adição de ingredientes e formato.

¹Acadêmicos do Curso de Química, Laboratório de Alimentos, Universidade Luterana do Brasil –ULBRA/Canoas. adilsoncasagrande@ulbra.edu.br

²Professora e Orientadora do Curso de Química, Laboratório de Alimentos, Universidade Luterana do Brasil –ULBRA/Canoas fernanda.guedes01@ulbra.edu.br

O repasse dos dados aos produtores ocorreu na quarta-feira do dia 05 de junho de 2018, as 11:39 da manhã, por vídeo conferência, totalizando 19 participantes, conforme imagem 1 e 2.

Foi de extrema importância a participação dos produtores pois é de interesse deste projeto manter e abrir mercados para a produção de queijos artesanais já que é parte da tradição Gaúcha.

Tabela 01. Classificação queijos conforme análise do teor de umidade e gordura.

Fonte: Os autores

Código Amostra	% Umidade (m/m)	Classificação	% Extrato seco (m/m)	% Gordura (m/m)	% Gordura no extrato seco (m/m)	Classificação
FWSP22	54,03	Alta	45,97	23,17	50,40	Gordo
FWL33	46,64	Alta	53,36	25,93	48,60	Gordo
FWB01	35,93	Baixa	64,07	31,31	48,88	Gordo
FWT19	40,64	Média	59,36	30,85	51,98	Gordo
FWTR25	31,74	Baixa	68,26	31,90	46,74	Gordo
FWT20	42,45	Média	57,55	27,28	47,41	Gordo
FWT07	42,94	Média	57,06	24,82	43,5	Semi Gordo
FWPI15	41,59	Média	58,41	27,59	47,24	Gordo
FWL30	50,38	Alta	49,62	23,02	43,39	Gordo
FWL10	49,25	Alta	50,75	26,41	52,04	Gordo
FWTR26	47,61	Alta	52,39	23,59	45,03	Gordo
FWSE23	53,86	Alta	46,14	15,24	33,02	Semi Gordo
FWCH05	44,38	Média	55,62	22,55	40,55	Semi Gordo
FWS18	49,50	Alta	50,50	26,30	52,07	Gordo
FWE06	47,61	Alta	52,39	26,30	50,21	Gordo
FWP14	49,61	Alta	50,56	25,81	51,06	Gordo
FWP13	39,33	Média	60,67	36,52	60,20	Extra Gordo
FWL34	44,66	Média	55,34	25,04	45,24	Gordo
FWSP21	48,18	Alta	51,82	15,56	30,03	Semi Gordo
FWI09	46,74	Alta	53,26	28,17	52,9	Gordo
FWPL16	47,44	Alta	52,56	20,90	39,77	Semi Gordo
FWCH04	45,48	Média	54,52	27,01	49,55	Gordo
FWB02	45,01	Média	54,99	23,44	42,63	Semi Gordo
Média	45,43	Média	54,57	25,6	46,76	Gordo
FWJ12			Amostra Insuficiente			

Tabela 02. Classificação da produção, percentual de cinzas, acidez e cloretos.

Código Amostra	% Acidez	% Cinzas	% cloretos	Indústria
FWSP22	0,24	3,20	1,13	NI
FWL33	0,33	3,47	1,16	AG
FWB01	0,14	3,92	1,00	NI
FWT19	0,35	3,16	0,6	NI
FWTR25	0,2	5,05	1,84	FC
FWT20	0,33	4,15	1,22	FC
FWT07	0,34	3,71	0,36	FC
FWPI15	0,14	3,7	0,13	FC
FWL30	0,31	2,95	0,94	AG
FWL10	0,25	3,56	0,89	FC
FWTR26	0,58	3,27	0,81	FC
FWSE23	0,12	3,37	0,58	FC
FWCH05	0,15	6,39	0,66	FC
FWS18	0,16	4,13	0,87	FC
FWE06	0,53	4,44	1,5	FC
FWP14	0,57	4,61	1,4	FC
FWP13	0,69	2,93	0,58	FC
FWL34	0,68	3,89	0,96	FC
FWSP21	0,18	3,16	0,51	FC
FWI09	0,28	2,75	0,96	FC
FWPL16	0,19	3,58	1,05	FC
FWCH04	0,23	2,31	0,25	FC
FWB02	0,33	2,96	1,02	AG
Média	0,32	3,68	0,89	FC
FWJ12	Amostra Insuficiente			

muito boa as palestras, e essa metodologia de videoconferência nos ajuda também, já que não nos deslocamos do escritório e podemos dar continuidades no turno seguinte

Josiane Marcia Bianchi

Figura 1 – Comentário deixado por produtor após o término da conferência



Figura 2 – vídeo conferência



REFERÊNCIAS

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. (07 de Março de 1996). **Portaria nº146**. *Diário Oficial da União - MAPA - Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária*. Brasília, DF, 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/LLAV/35/03/01. Diário oficial da União –MAPA – Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Brasil.

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.

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