

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.

Universidade Luterana do Brasil-ULBRA,
Laboratório de Alimentos

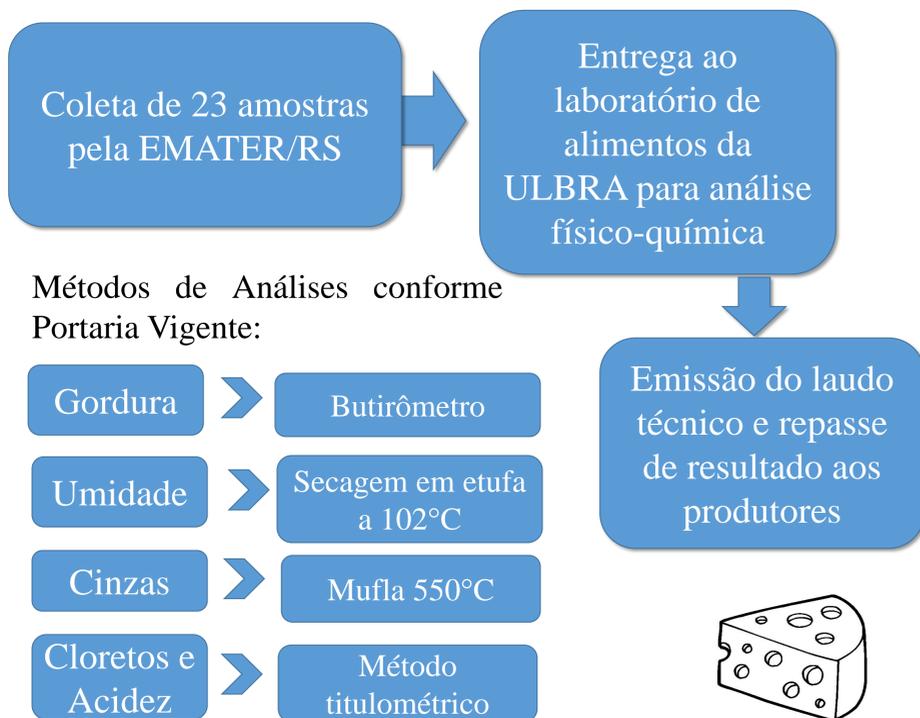
INTRODUÇÃO

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. 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

OBJETIVOS

- Resgatar a história e conhecer a origem da matéria-prima e o processo de fabricação de queijo colonial gaúcho;
- Avaliar as propriedades físico-químicas segundo normas vigentes;
- Qualificar produtores;
- Preservar o valor histórico e social.

METODOLOGIA



Figuras 1 e 2- Preparação das amostras.



Figuras 3,4 e 5- Análise cinzas, gordura, acidez e cloretos

RESULTADOS

As 23 amostras foram submetidas aos ensaios físico-químicos conforme metodologia descrita na Instrução Normativa n° 68, 2006, do MAPA, obtendo-se assim a média dos resultados para umidade (45,43%); estrato 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 N° 146, 1996, do MAPA. Observou-se nenhuma uniformidade em relação a estes aspectos.

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.

REFERÊNCIAS

BRASIL. (07 de Março de 1996). **Portaria n° 146**. *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 n° 68** - MAPA - Ministério da Agricultura. *Diário Oficial da União*. Brasil.

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



Figura 6 – Vídeo conferência realizada no dia 05 de junho