

CARACTERIZAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE QUEIJOS COLONIAIS NO MUNICÍPIO DE FREDERICO WETPHALEN-RS

O queijo colonial é um produto lácteo muito difundido no Rio Grande do Sul, sendo facilmente encontrado no comércio local. Esse queijo é feito mediante produção artesanal, normalmente nas áreas rurais. Possui baixo custo de produção, em função de seu processo simples de manufatura, sendo composto basicamente de leite, sal e fermentos lácteos. Normalmente passa por um processo de cura, que pode levar de 30 a 75 dias. Apesar de ser um produto muito popular e já fazer parte da cultura gastronômica da região Sul, não existe padronização deste produto (KOELLN apud LUCAS, 2009). O objetivo deste trabalho foi avaliar alguns parâmetros físico-químicos do queijo colonial comercializado no município de Frederico Westphalen, RS, com a finalidade de contribuir para a padronização e melhoria da qualidade do produto. Foram coletadas oito amostras, quatro foram obtidas diretamente de produtores rurais e as outras quatro foram obtidas em estabelecimentos comerciais. As determinações realizadas foram gordura, proteína, umidade, cinzas e pH, utilizando a metodologias descritas pelo Instituto Adolfo Lutz (1985).

O percentual de gordura dos queijos variou de 22,72% a 56,42%, portanto, podem ser classificados como queijos magros a semi-gordos, segundo a Portaria nº 146 de 07 de março de 1996, baseando-se no regulamento técnico de identidade e qualidade dos queijos. O percentual de proteína variou entre 8,37% e 17%. Com relação à umidade, os queijos apresentaram níveis baixos segundo a mesma portaria, com variação entre 7,35 % e 28,25%. A umidade pode interferir na atividade de água e nas ações metabólicas de micro-organismos ao longo do armazenamento, com suas possíveis consequências na textura, pH, sabor e aroma. O teor de cinzas esteve entre 11% e 31,53%, e o pH variou de 5,16 a 6,39. Os valores encontrados para cinzas representam a quantidade total de minerais presentes no queijo, já o pH vai exercer influência sobre o desenvolvimento, e a sobrevivência dos micro-organismos, sendo muito importante para determinar a vida útil do produto (SILVA, 2000).

Os resultados encontrados mostraram grande variação dos principais parâmetros para classificação dos queijos coloniais (proteína, gordura, umidade, cinzas e pH). A partir dos resultados constatou-se a importância da padronização da matéria-prima utilizada e processamento empregado na elaboração do queijo colonial. A orientação técnica dos produtores é uma das principais necessidades para adequação dos produtos e processos, como também das instalações. Com o estabelecimento de procedimentos padronizados, será possível a obtenção de produtos com maior competitividade e qualidade.

Embora não haja padrão definido na legislação para esse tipo de queijo, é importante ter a padronização das propriedades físico-químicas do produto, pois irá proporcionar ao consumidor maior segurança ao consumi-lo.