

CARACTERIZAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE QUEIJOS COLONIAIS DO MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN-RS

HAAS, ICS⁽¹⁾; CASTELLI, AH⁽¹⁾; VON LAER, AE⁽¹⁾

(1) Universidade Federal de Santa Maria – Campus de Frederico Westphalen - Caixa Postal 54, CEP 98400-000, CAFW - Frederico Westphalen, RS, Brasil. E-mail:isabelhaas@bol.com.br

INTRODUÇÃO

O queijo colonial é um produto lácteo muito difundido no Rio Grande do Sul, sendo facilmente encontrado no comércio local. Esse queijo é produzido artesanalmente, normalmente em 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.

OBJETIVO

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.

METODOLOGIA

Foram coletadas oito amostras, quatro foram obtidas diretamente de produtores rurais e as outras quatro foram obtidas em estabelecimentos comerciais. Utilizaram-se as metodologias descritas pelo Instituto Adolfo Lutz (1985) para efetuar as seguintes análises:



GORDURA
PROTEÍNA
UMIDADE
CINZAS
PH

RESULTADOS

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%, essa variação pode ser decorrente das etapas de fabricação do queijo, pois o excesso de coalho, pode ocasionar maior proteólise, reduzindo o teor de proteína do produto final.

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 microorganismos 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 microorganismos, sendo muito importante para determinar a vida útil do produto .

CONCLUSÃO

Os resultados encontrados mostraram grande variação dos principais parâmetros para classificação dos queijos coloniais.

Constatou-se a importância da padronização da matéria-prima utilizada e processamento empregado na elaboração do queijo colonial. Sendo que, nesse sentido, 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. Assim como, proporcionar ao consumidor maior segurança ao consumi-lo.