



Evento	Salão UFRGS 2015: FEIRA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA DA UFRGS - FINOVA
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	caracterização do processo produtivo do queijo artesanal serrano
Autor	AMANDA DIAS DE OLIVEIRA
Orientador	VERONICA SCHMIDT

CARACTERIZAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO DO QUEIJO ARTESANAL SERRANO

Amanda Dias de Oliveira, Bianca Pinto Pereira, Andrea Troller Pinto, Verônica Schmidt

O Queijo Artesanal Serrano (QAS) é um produto fabricado na região compreendida pelos Campos de Cima da Serra, no RS e pelo Planalto Sul Catarinense e que tem na pecuária extensiva em campo nativo a principal atividade econômica. Esta região foi inicialmente colonizada por imigrantes portugueses e era rota comercial dos tropeiros, e o queijo, um produto excedente, era trocado pelos tropeiros por sal, açúcar, entre outros, em outras regiões. Atualmente, o queijo pode ser responsável por 10 a 60% da renda das propriedades. Por não ser sazonal, é utilizado para custear despesas diárias da casa, auxiliando na manutenção da família no campo, mantendo suas atividades de pecuárias e preservando características socioculturais da região.

O queijo é produzido, conforme a tradição histórica e cultural da região, a partir do leite cru integral de vacas de raças de corte, obtido e beneficiado na propriedade de origem e que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas.

Em 2010, a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Agronegócio do estado do Rio Grande do Sul aprovou o Regulamento Técnico Para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal Serrano e seu processo de fabricação. O caráter de inovação do presente estudo está na construção de parâmetros de qualidade, os quais subsidiarão a redação da legislação pertinente, e na padronização do processo produtivo deste Queijo que, embora tenha sua “fórmula” historicamente passada de geração em geração, não possui características organolépticas e de segurança alimentar que viabilizem sua produção e comercialização em escala. Neste sentido, esta fase do projeto teve como objetivos determinar as etapas do processo produtivo do QAS.

A produção do QAS ocorre na própria propriedade e a queijaria localiza-se em peça anexa ao galpão ou a moradia. Entretanto, com a elaboração de regulamento técnico próprio à produção do QAS, algumas propriedades têm investido na construção de ambientes apropriados para a produção do produto, visando a qualidade e inocuidade do queijo produzido.

As etapas de produção do QAS são: a) filtragem (o leite é filtrado em tecido branco com a finalidade de remover material estranho ao leite), b) adição do coalho (composto de uma mistura de enzimas - quimosina renina e pepsina bovina - que tem a função de precipitar a caseína, formando o coágulo firme), c) corte da coalhada (com o corte da coalhada ocorre a primeira dessoragem; nesta etapa do processamento pode ocorrer adição de água quente à massa para auxiliar na retirada do soro; o amassamento da massa tem por finalidade a retirada do soro), d) enformagem (na maioria formas de madeira, com formato predominante retangular e peso entre 1 a 3 kg), e) prensagem (as prensas são feitas através de um sistema de alavancas, cujo peso é feito com pedras que podem ou não estarem envoltas em saco plástico, como forma de evitar contato do material poroso da pedra com o queijo) e f) maturação.

A forma de produzir o QAS pouco se alterou ao longo do tempo, pois continua a ser produzido apenas com leite cru, coalho e sal. Na produção de QAS, a salga pode ser realizada com a colocação de sal diretamente na massa, ou através de salmoura e, ainda, com a adição parcial do sal sobre o coador no momento da filtragem do leite.