

Diagnóstico da produção de Queijo Colonial Artesanal produzido no Território Cantuquiriguaçu - Paraná

Ana Carla Ribeiro Ferreira<sup>1</sup>, Simone de Oliveira<sup>1</sup>, Daniela Ragazzon<sup>2,3</sup>, **Eduarda Molardi Bainy<sup>1,3</sup>**

<sup>1</sup>. Universidade Federal da Fronteira Sul , Colegiado de Engenharia de Alimentos, Laranjeiras do Sul / Paraná, Brasil

<sup>2</sup>. Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná - IAPAR-EMATER , Laranjeiras do Sul, Paraná, Brasil

<sup>3</sup>. Universidade Federal da Fronteira Sul , Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos , Laranjeiras do Sul / Paraná, Brasil

O queijo Colonial é um produto artesanal valorizado na região Sul do país e a produção desse queijo é uma prática comum em agroindústrias familiares do Território Cantuquiriguaçu localizado na mesorregião Oeste e Centro Sul do Paraná, Brasil. Há poucos estudos que descrevam as condições de produção do leite e dos queijos produzidos nessa região. O objetivo principal do trabalho foi caracterizar a produção dos queijos coloniais artesanais do Território Cantuquiriguaçu. Nove produtores de queijo Colonial artesanal (QCA) participaram do mapeamento inicial, sendo que três queijarias estavam regularizadas com registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), uma agroindústria estava em processo de regularização e cinco produtores não possuíam inspeção e nem estrutura adequada para produção. Duas queijarias com registro no SIM (Q1 e Q2) e uma em processo de regularização (Q3) foram selecionadas com base na disponibilidade para a pesquisa de campo. A coleta de dados do diagnóstico foi realizada por meio de questionário respondido através de entrevista com o mestre queijeiro e na observação in loco da agroindústria. O questionário englobava dados do produtor, produção de leite e do queijo, boas práticas de fabricação (BPF) e controle de qualidade (CQ). Os produtores das Q1 e Q2 possuíam cerca de 20 animais em lactação. A Q3 era uma agroindústria com volume de produção menor e não possuía animais próprios, obtendo o leite de um fornecedor da família. Todos realizavam o controle de tuberculose e brucelose nos rebanhos e o controle de mastite do leite. O volume de produção de leite era em torno de 400 L/dia (Q1) e 420 L/dia (Q2). A Q3 processava 160 L leite/semana. A obtenção do leite era por ordenha mecânica, com tanque de expansão para resfriamento do leite e realizavam pasteurização lenta para produção de queijo. Q1 e Q2 utilizavam somente o leite da propriedade para produção do QCA. A produção de queijos era de 47 kg queijo/dia para Q1, 32 kg queijo/dia para Q2 e 18 kg queijo/semana para Q3. As análises de CQ do leite e dos produtos não eram realizadas diariamente por não terem laboratórios próprios. As análises do leite das Q2 e Q3 eram realizadas pelo laticínio com registro SIF que adquiria parte do leite produzido. Os três mestres queijeiros possuíam mais de 4 anos de experiência com produção de queijos, cursos de qualificação na área, sendo que duas (Q1 e Q3) tinham ensino superior e a produtora da Q2 possuía ensino médio completo. As três agroindústrias possuíam estrutura recomendada para produção de queijos, com equipamentos de aço inox, água tratada, manual de BPF e produtos resfriados contendo embalagem e rotulagem. De maneira geral, as agroindústrias possuíam as condições higiênico-sanitárias mínimas para produção de queijos. Observou-se a necessidade de suporte técnico para melhoria da documentação da qualidade, como a implementação dos PACs e planilhas de controle de forma ativa e diária. Adicionalmente, se faz necessário apoio financeiro para realização das análises laboratoriais para o CQ do leite e do QCA. O conhecimento da realidade das queijarias e da produção dos queijos na

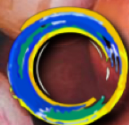


# IAFP Latino 2024

Simpósio Latinoamericano  
em Segurança dos Alimentos  
**Santos - SP - Brasil**  
**11 a 14 Nov, 2024**

região é essencial para orientar os produtores corretamente, visando a padronização, melhoria e controle da qualidade e agregação de valor do queijo Colonial produzido no Território Cantuquiriguaçu.

**Agradecimentos:** As autoras agradecem as agroindústrias participantes do estudo, IDR-PR-EMATER e as bolsas de Programa de Apoio a Inclusão Social - Pesquisa e Extensão Universitária (PIBEX e PIBIS) da Fundação Araucária e Superintendência Geral de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior.



**BRAFP**



International Association for  
**Food Protection**