

Boas práticas de fabricação e qualidade físico-química de Queijos Coloniais Artesanais de uma agroindústria de laticínios do Território Cantuquiriguaçu – Paraná

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

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

A produção de queijos Coloniais é uma tradição enraizada em muitas comunidades rurais e de grande importância na região Sul. Desde 2021 há iniciativas promovidas pelo Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná para regularização de agroindústrias e valorização dos queijos da região, bem como incentivo de estudos na região para fornecer informações técnicas para registro de indicação geográfica dos queijos Coloniais artesanais (QCA) produzidos em agroindústrias do Território Cantuquiriguaçu, localizado na mesorregião Oeste e Centro Sul do Paraná, Brasil. O presente trabalho teve como objetivo avaliar as características físico-químicas de QCA e as boas práticas de fabricação (BPF) de um laticínio familiar do Território. Análises físico-químicas foram realizadas para quatro queijos (tradicional, temperado, defumado e ao vinho). Foram realizadas visitas técnicas para observação das condições higiênico-sanitárias com aplicação de *checklist* de BPF e um questionário de conhecimento de segurança dos alimentos para queijarias, entre os meses de maio e julho de 2024. Os conteúdos de umidade e de gordura no extrato seco (GES) foram usados para classificação dos queijos segundo regulamento técnico de identidade e qualidade para produtos lácteos do MAPA, pois ainda não há um específico para QCA. Os QCA foram classificados como de “queijo de média umidade (entre 36,0 e 45,9%)”, conhecido como massa semidura. A atividade de água e o pH tiveram valores médios de 0,90 e 5,4, respectivamente. A atividade de água igual ou inferior a 0,92 é um parâmetro importante para controle de *Listeria monocytogenes*, dispensando a pesquisa regular desse microrganismo, conforme legislação nacional dos padrões microbiológicos, se os queijos tiverem tempos de maturação adequados para garantir esse padrão de qualidade. Os QCA tradicional e temperado foram classificados como queijos gordos e dois (defumado e ao vinho) como semigordos. A mestre queijeira possuía ensino médio completo, cursos na área e teve 90% de acerto nas questões de conhecimento de segurança dos alimentos, considerado suficiente. A única questão incorreta referia-se ao manipulador de alimentos com doenças como diarreia, gripe e dor de garganta aumenta o risco de contaminação do alimento. A agroindústria tinha somente três membros da família envolvidos na produção, um médico veterinário da prefeitura que atuava como responsável técnico e possuía registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e o selo do SUSAF-PR que permite o comércio intraestadual. O laticínio possuía equipamentos de aço inox, água tratada, e produtos resfriados contendo embalagem com rótulo, porém precisava de algumas melhorias nas edificações e instalações, como instalação de lavatório na entrada da produção e instalação de cerca na área externa. Adicionalmente, não realizava análise de controle de qualidade dos produtos devido à falta de conhecimento técnico das análises e ao custo de um laboratório próprio, o qual é uma realidade comum de agroindústrias familiares. O estabelecimento tinha descrito os PACs requeridos para o SUSAF-PR, mas o monitoramento através de registros e planilhas de autocontrole precisavam ser implementados na rotina diária. A agroindústria possuía condições higiênico-sanitárias mínimas para produção de alimentos e outras melhorias para aprimoramento das BPF eram

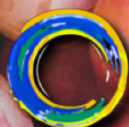


# IAFP Latino 2024

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

padronização do tempo de maturação dos queijos para garantir atividade de água inferior à 0,92, rastreabilidade e atualização da rotulagem.

**Agradecimentos:** As autoras agradecem a agroindústria participante do estudo, o incentivo do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-PR-EMATER) e as bolsas de Programa de Apoio a Inclusão Social - Pesquisa e Extensão Universitária da Fundação Araucária e Superintendência Geral de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior.



**BRAFP**



International Association for  
**Food Protection**