

## Aspectos de qualidade e valorização do queijo Colonial Artesanal na região Sudoeste do Paraná

### Quality and appreciation aspects of Artisanal Colonial cheese in the Southwest region of Paraná

#### RESUMO

O queijo Colonial é um produto artesanal característico da região Sul do país, produzido frequentemente a partir do leite cru. Inicialmente, sua produção era voltada ao consumo interno e meio de troca, porém com a necessidade de agregar valor à produção de leite e aumentar a renda, passou-se a comercializá-lo, mantendo essa atividade até hoje. O objetivo deste trabalho foi contribuir para a valorização e melhoria de qualidade do queijo Colonial artesanal da região Sudoeste paranaense. Foi realizado um diagnóstico para identificação dos produtores de queijo Colonial artesanal existentes na região (mapeamento). Foi elaborado um livro, com linguagem acessível e simples, com o objetivo de orientar os produtores quanto às Boas Práticas de Produção e Processamento do queijo Colonial artesanal. Esse material didático está sendo utilizado no curso de qualificação oferecido a todas as queijarias da região. Foi possível identificar e mensurar as agroindústrias familiares produtoras de queijo Colonial da região Sudoeste paranaense. Esses dados serão muito importantes para aprofundar o conhecimento acerca das condições de produção do queijo Colonial e para a valorização do produto.

**PALAVRAS-CHAVE:** Agroindústria. Leite cru. Produtor rural.

#### ABSTRACT

Colonial cheese is a handicraft product characteristic of the southern region of the country, often produced from raw milk. Initially, its production was focused on domestic consumption and means of exchange, but with the need to add value to milk production and increase income, began to market it, maintaining this activity to this day. The objective of this work was to contribute to the enhancement and quality improvement of artisanal Colonial cheese from the southwestern region of Paraná. A diagnosis was made to identify the artisanal Colonial cheese producers in the region (mapping). A book was prepared, with accessible and simple language, with the purpose of guiding the producers on the Good Practices of Production and Processing of artisanal Colonial cheese. This teaching material is being used in the qualification course offered to all the cheese shops in the region. It was possible to identify and measure the Colonial cheese family agroindustries of the southwestern region of Paraná. These data will be very important to deepen the knowledge about the conditions of production of Colonial cheese and for the valorization of the product.

**KEYWORDS:** Agrobusiness. Raw milk. Rural producer.

**Matheus Sbruzzi Fiebig**  
[maahrokz@gmail.com](mailto:maahrokz@gmail.com)  
Universidade Tecnológica  
Federal do Paraná, Francisco  
Beltrão, Paraná, Brasil.

**Fabiane Picinin de Castro Cislighi**  
[fabianecastro@utfpr.edu.br](mailto:fabianecastro@utfpr.edu.br)  
Universidade Tecnológica  
Federal do Paraná, Francisco  
Beltrão, Paraná, Brasil.

**Thamiris Cristina Silva**  
[thamircristina37@gmail.com](mailto:thamircristina37@gmail.com)  
Universidade Tecnológica  
Federal do Paraná, Francisco  
Beltrão, Paraná, Brasil

**Ygor Santos de Moraes Abreu**  
[ygorabreu@alunos.utfpr.edu.br](mailto:ygorabreu@alunos.utfpr.edu.br)  
Universidade Tecnológica  
Federal do Paraná, Francisco  
Beltrão, Paraná, Brasil

**Andréa Cátia Leal Badaró**  
[andreabadaro@utfpr.edu.br](mailto:andreabadaro@utfpr.edu.br)  
Universidade Tecnológica  
Federal do Paraná, Francisco  
Beltrão, Paraná, Brasil.

**Recebido:** 19 ago. 2019.

**Aprovado:** 01 out. 2019.

**Direito autorial:** Este trabalho está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.



## INTRODUÇÃO

O queijo Colonial é um queijo artesanal típico da região Sul do Brasil, um dos mais procurados e aceitos pela população do Sudoeste do Paraná, uma vez que tem origens antigas e se tornou parte da cultura dos indivíduos nessa região. Inicialmente, sua produção era voltada ao consumo interno e meio de troca, entretanto, com a necessidade de agregar valor à produção de leite e aumentar a renda, passou-se a comercializá-lo, mantendo-se essa atividade até hoje (SILVA et al., 2015).

Um produto artesanal costuma ser produzido em pequenas quantidades, com excelência, pelos próprios produtores rurais ou familiares, que detêm o domínio total do processo produtivo, aliando o uso de métodos tradicionais e manuais (CNA, 2019).

Os alimentos artesanais vêm se sobressaindo por meio de projetos de valorização e estratégias para promoção e manutenção de suas características e produção no meio rural. No entanto, têm sido alvo de pressão no sentido da legalização, pois, em grande parte dos casos, esses alimentos estão sendo produzidos informalmente, ou seja, sem anuência ou fiscalização do Estado. Para formalizar esse tipo de produção, discute-se a dificuldade de responder às exigências legais preservando, ao mesmo tempo, características que constituem o saber-fazer envolvido neste tipo de produção, a singularidade e diversidade desses produtos. Esse é um desafio para a produção de queijos Coloniais a partir de leite cru (CRUZ; MENASCHE, 2014).

As agroindústrias de pequeno porte localizadas no meio rural têm uma demanda por novas tecnologias que visem agregar valor aos produtos. O objetivo deste trabalho foi obter um mapeamento dos produtores de queijo Colonial da região, publicar material didático e executar curso de capacitação/qualificação a fim de contribuir para a valorização e melhoria de qualidade do queijo Colonial artesanal da região Sudoeste paranaense.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

Foi realizado um diagnóstico para identificação dos produtores de queijo Colonial artesanal existentes na região Sudoeste do Paraná, definindo municípios e localidades, por meio do contato com os parceiros institucionais do projeto (Emater - PR e Central Cresol Baser). Através de um questionário e/ou visitas *in loco*, foram coletados dados sobre o número de animais (vacas) da propriedade, volume de leite e queijo produzidos. Nessa etapa, foram também coletadas amostras dos queijos produzidos a fim de verificar a qualidade higiênico-sanitária.

Com o objetivo de orientar os produtores quanto às Boas Práticas de Produção e Processamento do queijo Colonial artesanal, foi elaborado um livro, composto por dois volumes, com linguagem acessível e simples. Esse material didático foi utilizado no curso de qualificação, e também será adotado para o trabalho de formação no Sistema Cresol. O livro impresso foi disponibilizado para os produtores, Emater e demais inscritos no curso. Além disso, a versão digital foi amplamente divulgada e disponibilizada para todos os interessados.

A partir das informações coletadas na etapa de mapeamento, foi elaborado e oferecido a todas as queijarias da região um curso sobre as normas básicas de produção segura de queijo, contemplando itens necessários para melhoria da qualidade e da segurança do queijo Colonial artesanal, sem, contudo, modificar a essência do modo tradicional de fabricação já utilizado pelos produtores da região.

O curso foi composto por 14 módulos, sendo que alguns dos tópicos abordados foram: obtenção higiênica do leite, sanitização e higiene ambiental para agroindústrias, microbiota e maturação de queijos, gestão da qualidade, legislação, rotulagem, entre outros. O público-alvo do curso abrangeu as agroindústrias e produtores que fabricam queijos na região Sudoeste do Paraná, agentes de assistência técnica e extensão rural, agentes de inspeção, profissionais da área e estudantes.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Com base nos dados do mapeamento, foi possível identificar e estimar os produtores de queijo Colonial artesanal da região Sudoeste paranaense, composta por 42 municípios (Tabela 1). Estima-se que o número de produtores da região seja muito maior do que o obtido no mapeamento, pois alguns produtores tiveram receio de informar que produziam queijo, devido à condição de clandestinidade. Além disso, em alguns municípios, como Boa Esperança do Iguaçu, Honório Serpa, Nova Esperança do Sudoeste e Pinhal de São Bento, não foram informados os dados sobre a produção de queijo Colonial artesanal. Nem todo o leite produzido diariamente na propriedade é destinado à fabricação do queijo, pois alguns produtores vendem parte do leite para os laticínios.

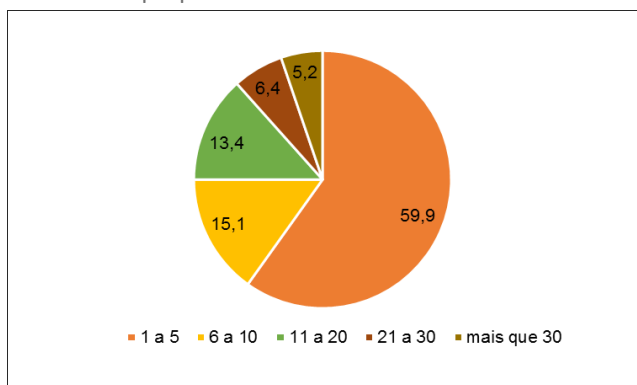
Tabela 1 – Mapeamento dos produtores de queijo Colonial Artesanal da região Sudoeste do Paraná

Municípios	n° de produtores	n° de animais	Volume de leite (L/dia)	Volume de queijo (kg/dia)
Ampére	2	15	150	18
Barracão	6	71	360	10,3
Bela Vista do Córdoba	6	18	890	45,5
Bom Jesus do Sul	2	27	420	7,2
Bom Sucesso do Sul	3	Não informado	140	14
Capanema	1	25	200	10
Chopinzinho	12	82	1336	152,5
Clevelandia	5	22	250	24,5
Coronel Domingos Soares	4	21	222	24,9
Coronel Vivida	9	53	380	38,5
Cruzeiro do Iguaçu	1	8	90	08
Dois Vizinhos	7	30	642	49
Eneas Marques	10	142	1950	430
Flores da Serra do Sul	1	25	330	13
Francisco Beltrão	8	56	388	23
Itapejara	9	Não informado	Não informado	65
Manfrinópolis	1	12	140	16
Mangueirinha	5	26	66	08
Mariópolis	7	55	555	37,5
Marmeleiro	3	17	30	04
Nova Prata Iguaçu	2	3	26	04
Palmas	13	112	5001	27,1
Pato Branco	3	6	55	6
Perolas do Oeste	5	107	1320	19
Planalto	2	28	Não informado	Não informado
Pranchita	6	21	203	17,7
Realeza	10	135	455	17,5
Renascença	10	29	232	24
Salgado Filho	11	152	2462	141
Salto da Lontra	4	32	405	21
Santa Izabel do Oeste	1	36	320	40
Santo Antônio Sudoeste	4	20	245	25,6
São João	9	-	40	45
São Jorge do Oeste	12	65	1164	5,7
Saudades do Iguaçu	10	34	407	33,7
Sulina	2	12	85	7
Verê	11	45	192	27,7
Vitorino	2	32	445	18
<b>Total mapeado</b>	<b>219</b>	<b>1.574</b>	<b>21.956</b>	<b>1.479</b>

Fonte: Autoria própria (2019).

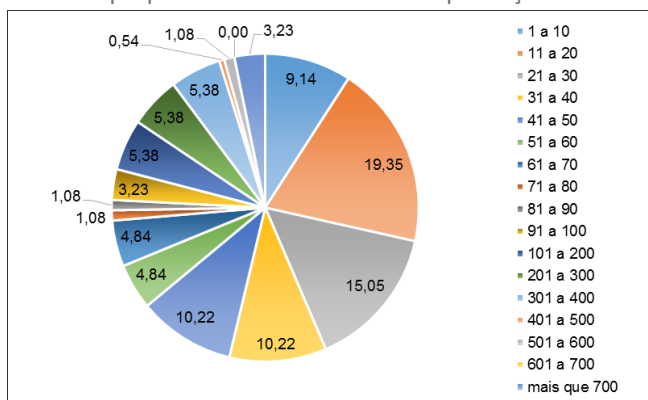
Através do mapeamento, foi possível constatar que a região Sudoeste do Paraná é representada por pequenos produtores de Queijo colonial artesanal, sendo que a grande maioria das propriedades tem até 5 animais na produção de leite (Figura 1) e o volume total de leite produzido diariamente é pequeno, de até 50 litros (Figura 2). Cerca de 70 % das propriedades produzem até 5 kg de queijo por dia (Figura 3). Esses dados são muito importantes para aprofundar o conhecimento acerca das condições de produção deste queijo e para a valorização do produto.

Figura 1 – Percentual de propriedades de acordo com o número de animais (vacas)



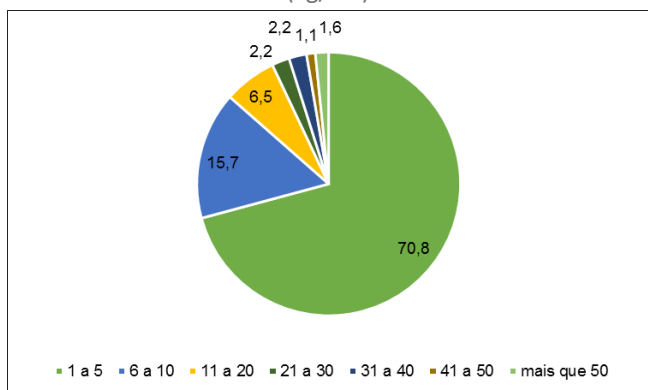
Fonte: Autoria própria (2019).

Figura 2 – Percentual de propriedades de acordo com a produção de leite total (litros/dia)



Fonte: Autoria própria (2019).

Figura 3 – Percentual de propriedades de acordo com a produção de queijo produzido (kg/dia)



Fonte: Autoria própria (2019).

O livro elaborado teve a participação de diferentes profissionais da área, tanto de Universidades, como do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e da Emater – PR. O material é uma forma de consulta rápida para os produtores e técnicos de extensão rural. A versão digital do livro está disponível <http://leite.fb.utfpr.edu.br/site/index.php/materiais-para-download/>, para download.

O curso de qualificação “Segurança Alimentar na Produção de Queijo Colonial artesanal” foi realizado semanalmente, em um total de 14 módulos. O curso teve como objetivo conscientizar e qualificar os produtores de queijo artesanal da região sobre a importância e necessidade da melhoria da qualidade e da segurança do queijo Colonial, sem, contudo, modificar a essência do “saber-fazer”. O curso teve ótima aceitação e procura pela comunidade, especialmente pelos produtores e técnicos da Emater-PR.

### CONCLUSÃO

O trabalho tem gerado embasamento científico para propiciar a possível produção legal de queijo Colonial artesanal com leite cru. Além disso, tem fomentado, entre a população em geral, a valorização do queijo Colonial, podendo tal produto representar uma nova alternativa de comercialização, como produto regional, com características típicas da região Sudoeste do Paraná.

### AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao CNPq, Fundação Araucária, Central Cresol Baser e UTFPR pela concessão de bolsas e auxílio financeiro; à Emater-PR e às queijarias participantes que contribuíram para a coleta de dados e amostras deste estudo.

### REFERÊNCIAS

CRUZ, F.T.; MENASCHE, R. O debate em torno de queijos feitos de leite cru: entre aspectos normativos e a valorização da produção tradicional. **Vigilância Sanitária em Debate**, v. 2, p. 34-42, 2014.

SILVA, F.; SILVA, G.; TONIAL, I.B.; CASTRO-CISLAGHI, F.P. Qualidade microbiológica e físico-química de queijos coloniais com e sem inspeção, comercializados no Sudoeste do Paraná. **Boletim CEPPA**, v. 33, p. 33-44, 2015.

Programa CNA de Alimentos Artesanais e Tradicionais do Brasil. Disponível em: <<https://www.cnabrazil.org.br/paginas-especiais/alimentos-artesanais-e-tradicionais>>. Acesso em: 02 ago. 2019.