



Capacitação dos produtores de queijos artesanais na região norte do Paraná

Training of artisan cheese producers in the northern region of Paraná

Jaqueline Manoelle da Silva

jaquemanuelle@hotmail.com

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, PR, Brasil

Marly Sayuri Katsuda

mstkatsuda@gmail.com

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, PR, Brasil

RESUMO

Os produtos derivados do leite, como o queijo, fazem parte da vida dos seres humanos. Para produção do queijo artesanal é necessário às boas práticas de fabricação e conhecimento da tecnologia, pois se devem seguir todos os parâmetros de qualidade. Deste modo, um material de capacitação ajudaria a padronizar a produção e informar sobre a importância das boas práticas de fabricação, pois para um produto de qualidade deve-se estar nos parâmetros microbiológicos e físicos, para segurança alimentar. O projeto de extensão auxilia produtores de queijos, o material produzido visa a capacitação dos produtores de queijo de Londrina e região. Os vídeos irão contribuir na elaboração de queijo meia cura e nas boas práticas de fabricação, em seguida a legislação vigente.

PALAVRAS-CHAVE: Qualidade. Tecnologia.

ABSTRACT

Milk products such as cheese are part of human life. For the production of artisanal cheese, good manufacturing practices and knowledge of technology are necessary, as all quality parameters must be followed. In this way, a training material would help to standardize production and inform about the importance of good manufacturing practices, as for a quality product it must be in microbiological and physical parameters for food safety. The extension project helps cheese producers, the material produced aims to train cheese producers in Londrina and region. The videos will contribute to the preparation of half-cured cheese and good manufacturing practices, following the current legislation.

KEYWORDS: Quality. Technology.



INTRODUÇÃO

A qualidade do leite é definida por padrões como a caracterização físico química e a higiene, e para o manipulador ou a indústria elaborar derivados lácteos é necessário certificar-se a qualidade do leite cru. Logo, para atestar a qualidade do leite cru são necessários boas práticas de fabricação e assegurar a sanidade animal. Conforme a Normativa N°73, de 2019, a propriedade destinada a ordenha deve ter disponível água potável e realizar análises da qualidade da água anualmente, pois é utilizada no processo da ordenha, como higienização dos equipamentos e armazenamento do leite (BRASIL, 2019).

O queijo artesanal é definido pela Lei N° 13.860, de 2019, é aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, e com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação. À vista disso, a Lei cita que o queijeiro artesanal é responsável pela identidade, pela qualidade e a segurança sanitária do queijo produzido, e assegurar que esteja nos padrões sanitários (BRASIL, 2019).

Os produtos derivados lácteos, como os queijos fazem parte da mesa dos seres humanos, assim ao longo do tempo foram aprimorando as tecnologias e padronizando. O queijo meia cura é muito tradicional em Minas Gerais, é um queijo maturado, segundo a Instrução Normativa n° 74, de 24 de junho de 2020 o queijo minas meia cura é o produto obtido por coagulação do leite pasteurizado, por meio de coalho, outras enzimas coagulantes apropriadas, ou com ambos, complementada pela ação de bactérias lácticas isoladas ou em combinação (BRASIL, 2020).

Em consequência, o objetivo foi produzir material em vídeo visando a capacitação dos produtores sobre as boas práticas de fabricação e a tecnologia do queijo meia cura.

MATERIAIS E MÉTODOS

O projeto em extensão é destinado a auxiliar os produtores de leite com finalidade a produção de queijo, presente na Universidade Técnica Federal do Paraná (UTFPR), no câmpus de Londrina, deste modo sabemos a necessidade de informação para obter um produto de qualidade. Consequentemente a ideia foi desenvolver dois vídeos para capacitação de produtores, como boas práticas de fabricação onde aborda a importância da higiene pessoal, higiene dos equipamentos e qualidade da água. O segundo vídeo aborda a tecnologia do queijo meia cura, contudo a importância da qualidade do leite, assim levando conhecimento para os produtores para que possam assim melhorar sua produção.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O leite é um substrato ideal para desenvolvimento de vários tipos de microrganismos, como bactérias, leveduras, fungos e outras significativas que levam alterações no leite. Mesmo que os animais leiteiros sejam saudáveis, sempre há uma taxa de microrganismos, dependendo das medidas higiênicas adotadas na ordenha até o armazenamento. A taxa e tipos de microrganismos que o leite cru possui chegando no local, vem de três principais fontes: interior do úbere, exterior do úbere e os equipamentos e outros utensílios utilizados na ordenha. (ORDÓÑEZ, JUAN A)

Considerando essas informações, foi proposto elaborar dois vídeos contendo informações importantes sobre boas práticas de fabricação e sobre tecnologia do queijo meia cura.

O primeiro vídeo se inicia com boas práticas de fabricação que são de suma importância para a qualidade do produto final, principalmente na produção de derivados lácteos, para se obter queijos de boa qualidade o leite não pode estar contaminado, então medidas básicas devem ser dotadas desde a ordenha, realização da limpeza de equipamentos e utensílios da ordenha, outro fator de contaminação do leite e a

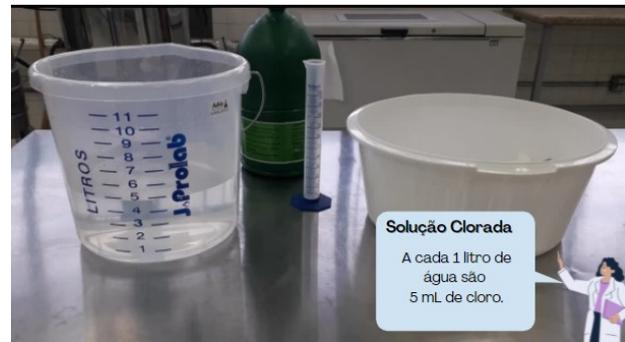
má limpeza de tetos e úberes. Dentro das boas práticas de fabricação os fatores que vão definir a qualidade são a higiene pessoal, a higiene de equipamentos e utensílios, a qualidade da água e controle de pragas, o vídeo traz essas informações com clareza e assim como preparar e utilizar a solução clorada 100 ppm (Figura 1A/1B)

Figura 1 - Apresentação da capa do vídeo (A) e do preparo da solução clorada (B)

A



B

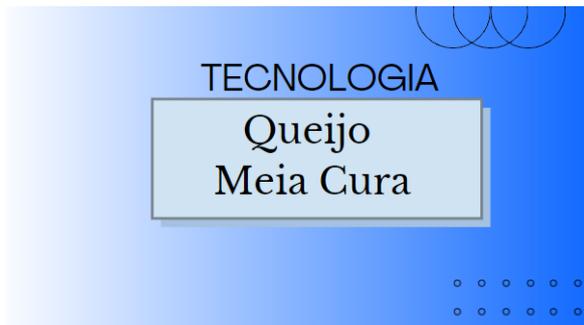


Fonte: Autoria própria, 2021

Já no segundo vídeo contém a tecnologia do queijo meia cura, detalhando todos os processos e a importância da qualidade do leite (Figura 2A). O vídeo conta com os detalhes da temperatura a que o leite deve ser submetido, logo o preparo e adição do fermento e coalho líquido, orientando que deve-se ser utilizado dentro das condições que o fabricante exige (Figura 2B).

Figura 2 - Apresentação da capa do vídeo (A) e demonstração da etapa da adição de coalho líquido (B)

A



B



Fonte: Autoria própria, 2021

Em sequência consta o corte do coalho, utilizando a lira no vertical e horizontal, em seguida a pré-prensagem nas vasilhas com dessorador e prensagem com o peso de inox. No final do vídeo conta com a viragem do queijo e o seu armazenamento para a etapa de cura, onde o local deve-se ter temperatura adequada e prateleiras de madeira (Figura 3).

O material técnico propôs ilustrar ao usuário orientações com informações e técnicas, demonstrando materiais e equipamentos, etapas de preparo da solução clorada e tempo de imersão dos utensílios que são utilizados, orienta sobre a qualidade da água e a legislação vigente. Apresenta-se na tecnologia do queijo meia cura todos os procedimentos, de forma clara e com todas as etapas. Houve a preocupação de elaborar os vídeos com linguagem simples e acessível aos produtores em vista da compreensão dos



mesmos que a qualidade do queijo se refere principalmente às boas práticas de fabricação e uma produção correta.

Figura 3 - Armazenamento do queijo meia cura



Fonte: Autoria própria, 2021

CONCLUSÃO

Os procedimentos de boas práticas de fabricação são muito importantes desde a ordenha da vaca até a produção, pois definem a qualidade do produto final. Contudo, é necessário obter informações de práticas higiênicas da produção e armazenamento, assim visando à segurança alimentar. Sendo assim, a partir de material técnico orientando os procedimentos e realizando produção adequada para o queijo meia cura.

AGRADECIMENTOS

A Fundação Araucária PIBIS pela concessão da bolsa, ao Paulo T Hiroki da Emater (coordenador da produção leiteira) pela aproximação da nossa equipe aos produtores. Ao laticínio De Leite pela colaboração ao desenvolvimento deste projeto.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei N° 13.860, de 18 de julho de 2019. Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências. Diário Oficial da União, pub. 19 de setembro de 2019, ed. 138, Seção 1, pág. 1. Acesso em: 18 de jul. 2021

BRASIL. Instrução normativa n°73, de 23 de dezembro de 2019. Estabelecer, em todo o território nacional, o Regulamento Técnico de Boas Práticas Agropecuárias destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais. Diário Oficial da União, pub. 30 de dezembro de 2019, ed. 251, Seção 1, pág. 120. Acesso em: 18 de jul. 2021

BRASIL. Instrução normativa n°74, de 24 de julho de 2020. Dispõe sobre a identidade e os requisitos de qualidade que deve apresentar o produto denominado queijo minas meia cura. Diário Oficial da União, pub. 29 de julho de 2020, ed. 144, Seção 1, pág. 10. Acesso em: 18 de jul. 2021

ORDÓÑEZ, JUAN A. e colaboradores - Tecnologia em Alimentos Vol. 2, Alimentos de Origem Animal. Capítulo 2, Microbiologia do leite. Ed. Artmed, 2005.