

## Análise sensorial do queijo colonial artesanal do Sudoeste do Paraná

## Sensory analysis of the artisanal Colonial cheese of Southwest Paraná

### RESUMO

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

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

**Jaqueline Pastro**  
[jaque.pastro@gmail.com](mailto:jaque.pastro@gmail.com)  
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil.

**Caroline Marques**  
[caroolmarques@gmail.com](mailto:caroolmarques@gmail.com)  
Universidade Federal do Paraná, Curitiba, Paraná, Brasil.

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

O queijo Colonial artesanal, feito com leite cru, tem tradição e é fonte de renda para muitos produtores da região Sudoeste do Paraná, sendo muito apreciado pela população. O objetivo deste trabalho foi avaliar a percepção do consumidor em relação ao queijo Colonial artesanal na região Sudoeste do Paraná. Existe uma relação afetiva com o produto, não apenas como um alimento, mas sim como algo que é importante na sua vida. O uso culinário do queijo está muito presente e é notória a ligação do queijo com o território, o regionalismo. Nenhum termo negativo foi associado, indicando o contato positivo dos consumidores com o produto. O queijo Colonial artesanal tem uma importância econômica, mas também cultural para a região Sudoeste do Paraná.

**PALAVRAS-CHAVE:** Tradição. Leite cru. Afetivo.

### ABSTRACT

The homemade Colonial cheese, made with raw milk, has tradition and is a source of income for many producers in the southwestern region of Paraná, and is much appreciated by the population. The objective of this work was to evaluate the consumer's perception of homemade Colonial cheese in the southwestern region of Paraná. There is an affective relationship with the product, not only as a food, but as something that is important in their lives. The culinary use of cheese is very present and the connection of cheese with the territory, regionalism, is notorious. No negative term was associated, indicating the positive contact of consumers with the product. The homemade Colonial cheese has an economic but also cultural importance for the Southwest Paraná region.

**KEYWORDS:** Tradition. Raw milk. Affective.

**Recebido:** 19 ago. 2020.

**Aprovado:** 01 out. 2020.

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



## INTRODUÇÃO

O queijo Colonial artesanal feito a partir do leite cru, em especial o fabricado no Sudoeste do Paraná, possui tradição e é fonte de renda para muitos produtores da região, com grande apreciação pela população (SILVA et al., 2015). Não há apenas uma importância econômica, mas também afetiva, sendo que a sua produção é feita de forma familiar e em pequena escala, o que faz com que todos tenham uma proximidade maior, diferente dos queijos feitos em alta escala e de forma totalmente industrial.

Os alimentos artesanais vêm tendo uma grande visibilidade na sociedade atual, por sua vez o queijo Colonial artesanal não é diferente. A busca pela melhoria da qualidade desse produto vem sendo uma das pautas da região Sudoeste do Paraná. No entanto, sem modificar a receita original, muitas vezes passada entre gerações. Então, o intuito não é ensinar a fazer, mas sim melhorar o que já é feito, preservando o “saber-fazer”.

O objetivo deste trabalho foi avaliar a percepção do consumidor em relação ao queijo Colonial artesanal na região Sudoeste do Paraná, a fim de verificar o quão importante e presente esse alimento se faz no cotidiano das pessoas.

## MATERIAL E MÉTODOS

A percepção do consumidor em relação ao queijo Colonial artesanal foi avaliada por meio da técnica de Associação de palavras. Foi aplicado o seguinte estímulo: “Por favor, escreva as 4 primeiras palavras e/ou expressões que lhe vem à cabeça quando lê: “QUEIJO COLONIAL ARTESANAL”. Todas as associações fornecidas pelos participantes foram analisadas, agrupadas e incluídas nos resultados.

O teste foi realizado na 29ª Expobel (Exposição, Feira Agropecuária, Industrial e Comercial de Francisco Beltrão), em março/2020, durante uma degustação de queijos artesanais dos produtores associados à Aprosud (Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná), no Pavilhão da Agroindústria.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram do teste sensorial de Associação de palavras 187 consumidores, sendo 57 homens e 130 mulheres, com idade entre 18 e 80 anos. Com base nos dados obtidos, nota-se a proximidade que a maior parte das pessoas tem com o queijo Colonial artesanal.

O Quadro 1 apresenta as palavras e expressões mais utilizadas pelos participantes.

Quadro 1 – Termos levantados na Associação de palavras frente ao estímulo: Queijo Colonial artesanal.

SENSAÇÕES/ LEMBRANÇAS	REFEIÇÕES/ ALIMENTO	OUTRAS
Alegria	Banha	Agricultura familiar
Amor	Bauru	Alternativa de renda
Aroma	Café com leite	Amarelo
Bonito	Cerveja	Caseiro
Capricho	Comida	Casquinha (Casca)
Carinho	Cucas	Chapa
Casa de mãe	Fricassê	Com sabor diferencial
Casa da nona	Hambúrguer	Confiável
Cheiro evidente	Lanche	Conhecer quem fez
Colônia	Lasanha	Cor
Colonial	Leite	Cultura
Consistente	Leite cru	Curado
Cuidado	Leite fresco	Dedicação
Delícia	Macarrão	Diferenciado
Delicioso	Manteiga	Do campo/roça
Derretido	Mussarela	Feira do produtor
Eu amo	Nata	Feito à mão
Família	Omelete	Feito pelo produtor rural
Fazenda	Ovo	Fome
Gosto do Colonial	Pão	Furado
Gostoso	Pão de queijo	Furadinho
Infância	Parmesão	Interior
Lembro quando tirava leite	Pastel de queijo	Melhor queijo que tem
Limpo	Pizza	Mulheres
Mãe	Polenta brustolada	Natural
Maravilha	Polenta com queijo	Natureza
Maravilhoso	Puína	Nutritivo
Meu pai	Queijo com goiabada	Orgânico
Meus avós	Queijo e salame	Original
Minha irmã	Queijo frito	Pequeno agricultor
Muito bom	Queijo Prato	Produto com tradição
Parentes	Requeijão	Pontualidade
Prazer	Risoto	Produzido artesanalmente
Puro	Salame	Progresso
Realização	Sopa	Qualidade
Sabor	Vinho	Queijo forte
Saboroso		Redondo
Satisfatório		Regional
Saudade		Renda para a região
Simplicidade		Saudável
Tia		Saúde

Tudo de bom		Selo arte
Valorização		Sem aditivos químicos
		Sem agrotóxicos
		Sítio
		Sucesso
		Sudoeste
		Técnica
		Tradição da região
		Único
		Vaca
		Validade

Fonte: Autoria própria (2020).

A partir das respostas, percebe-se o envolvimento afetivo dos consumidores com o queijo Colonial artesanal. Muitos associam o queijo à família, sentimentos nostálgicos como casa da mãe, casa da nona, infância, assim como também sentimentos únicos como amor, alegria, carinho e prazer.

Além disso, o uso culinário do queijo também pode ser observado fazendo parte do cotidiano das pessoas ao associar o queijo Colonial artesanal a outros alimentos como café com leite, omelete, pão, pão de queijo, lasanha, polenta, entre outros. Também foram citadas bebidas como vinho e cerveja, o que sugere que o queijo também é consumido como aperitivo/acompanhamento.

As características sensoriais marcantes do queijo Colonial artesanal também foram citadas pelos consumidores como seu sabor, aroma, casca, formato redondo, queijo forte e cor amarela. A ligação do queijo com o território, o regionalismo também ficou claro nas respostas tradição da região, agricultura familiar, Sudoeste, único, feito pelo produtor rural, cultura, diferenciado. Ressalta-se ainda a associação do queijo Colonial artesanal com leite fresco, leite cru, qualidade, confiança, feito à mão.

Entre as diversificadas expressões e palavras usadas, algumas são bem regionais, um vocabulário que faz parte do cotidiano local. É importante explorar e analisar a percepção geral dos consumidores sobre produtos alimentícios com vocabulário próprio. A Associação de Palavras permite acessar esse tipo de resposta, o que pode auxiliar no desenvolvimento e aprimoramento desse tipo de produto. Os termos nostálgicos levantados e também o fato de nenhum termo negativo ter sido encontrado nas respostas só reforça o contato positivo dos consumidores com o produto e a importância que o queijo Colonial artesanal tem para a região Sudoeste do Paraná.

## CONCLUSÃO

O uso culinário do queijo está muito presente e pode-se notar a relação afetiva dos consumidores da região com o queijo Colonial artesanal. É notória a ligação do queijo com o território, o regionalismo. Nenhum termo negativo foi associado, indicando o contato positivo dos consumidores com o produto. O queijo Colonial artesanal tem uma importância econômica, mas também cultural para a região Sudoeste do Paraná.

### AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao CNPq, Central Cresol Baser e UTFPR pelo auxílio financeiro; à Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná (Aprosud).

### REFERÊNCIAS

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 Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos**. v. 33, n. 2, jul./dez., 2015.