

# QUEIJO COLONIAL



**Queijo da Colônia ou Queijo Tipo Colonial**



DIA DA QUALIDADE APIL-RS

OSVALDO BRUNETTO  
EXPOINTER-2015

# HISTÓRICO

Origem incerta :

Portugueses?

Espanhois?

Alemães?

Italianos?

Poloneses?

Ourtos?



**No caso Gaúcho,:**

- Produção leiteira baseado na pecuária extensiva
- Produção de leite inexpressiva, até chegada de imigrantes
- Fabricação caseira e especialmente do consumo veio com Imigrantes

# QUEIJO DA COLONIA

- CAFÉ DA MANHA
- CONSUMO DIRETO
- RALADO
- PEQUENAS FABRIQUETAS DE QUEIJO
- COMERCIALIZAÇÃO





# QUEIJO DA COLONIA

**ATÉ 1950**

**LEITE:** cru e Integral

**INSUMOS:** Coalho e Sal

**COAGULAÇÃO:** IRREGULAR (Tempo, Temperatura e Textura)

**CORTE:** Grão Grande e Irregular

**MEXEDURA:** Lenta Tempo Curto

**AQUECIMENTO:** Irregular 30-45°C

**DESSORAMENTO:** Não

**ENFORMAGEM:** 1 A 3 KG - Forma Cilíndrica

**PRENSAGEM:** Mecânica (peso direto)

**SALGA:** Na Massa ou Superfície

**MATURAÇÃO:** Dias a Meses

**COMERCIALIZAÇÃO:** Consumo Proprio e Vizinhança



**“PADRONIZAÇÃO DIFÍCIL”**



# FABRIQUETAS DE QUEIJO

**ATÉ 1950**

- ORDENHA,
- ARMAZENAMENTO,
- TRANSPORTES
- SELEÇÃO DO LEITE -
- TRATAMENTO TERMICO
- EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES
- TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO
- MAO DE OBRA
- MATURAÇÃO,
- TRANSPORTE
- COMERCIALIZAÇÃO
- DEMANDAS DE MERCADO



**DIFICULDADES DE PADRONIZAÇÃO**







# QUEIJO DA COLONIA

## ATÉ 1970

- SEM CONTROLE SANITARIO GADO
- ORDENHA, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE...
- CONDIÇÕES HIGIENICO-SANITARIAS
- LEITE CRU
- EQUIPAMENTOS
- MATURAÇÃO
- PORÃO DA CASA
- CONHECIMENTO TECNICO: “RECEITA”



**DIFICULDADES DE PADRONIZAÇÃO**



# QUEIJO

# COLONIAL

## FASE INDUSTRIAL APÓS 1950

- AUMENTO VOLUME LEITE OFERECIDO
- AUMENTO ACENTUADO ~EXODO E URBANIZAÇÃO
- LEGISLAÇÃO SANITARIA
- NOVOS EQUIPAMENTOS
- NOVAS INSTALAÇÕES
- DIFUSÃO DO CONHECIMENTO
- EXIGENCIAS DE MERCADO
- MELHOR INFRAESTUTURA (ESTRADAS, ENERGIA, COMUNICAÇÃO)



**NOVOS PRODUTOS E  
NOVOS MERCADOS,  
REDUZIRAM INTERESSE  
PELO QUEIJO DA COLONIA**



# CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

**FORMATO:** Cilíndrico -

**DIÂMETRO E PESOS:** Variáveis

**SABOR:** LEVEMENTE ÁCIDA (ACENTUADA)  
E PICANTE

**“OLHADURAS”** : Abundantes e  
Irregulares

**SABOR E ODOR:** CARACTERÍSTICO  
( “Cheiro de Vaca” ou estábulo)

**CONSISTENCIA E TEXTURA:**  
“VARIÁVEL”



**MEMÓRIA SENSORIAL**

# O NOVO QUEIJO COLONIAL

A PARTIR DE 2.000



PESQUISAS DE MERCADO INDICARAM INTERESSE DO CONSUMIDOR PELO RETORNO DE UM PRODUTO COM AS CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO DA COLONIA.

COM NOVOS EQUIPAMENTOS, NOVOS PARAMETROS DE QUALIDADE E NOVOS FERMENTOS REINICIOU-SE A PRODUÇÃO DO “NOVO PRODUTO”

QUEIJOS MINAS PADRÃO E COBOCÓ ADOTADOS COMO “REFERENCIAS” PARA ATENDER O MERCADO

NÃO HÁ PESQUISAS CONCRETAS PARA ADAPTAR A TECNOLOGIA À NOVA REALIDADE



## SITUAÇÃO ATUAL:

- ▶ ALGUMAS INDÚSTRIAS ATENDERAM A UMA OU OUTRA DAS CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO DA COLONIA;
- ▶ OUTRAS SE APROXIMARAM UM POUCO MAIS;
- ▶ OUTRAS ADOTARAM AS CARACTERÍSTICAS DOS QUEIJOS-REFERENCIA -(TROCANDO O NOME)

# QUESTÕES IMPORTANTES

1. O QUEIJO COLONIAL É UM PRODUTO COM CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS?
2. APRESENTA POTENCIALIDADES DE MERCADO?
3. É POSSIVEL PRODUZIR UM PRODUTO COM AS CARACTERISTICAS ORIGINAIS, DENTRO DA NOVA REALIDADE?
4. QUEM PODERIA DESENVOLVER UMA PESQUISA (EXPERIMENTOS) PARA OBTER O RESULTADO DESEJADO?



## OU CEDEMOS A ARGUMENTOS COMO:

- ▶ “Novas exigências de mercado” ?
- ▶ “Sem padrão definido, é mais fácil produzir e vender” ?
- ▶ “Vamos tirar proveito apenas do histórico do produto” ?
- ▶ “Custos”





# MEMORIA SENSORIAL

## CONSIDERANDO A CULTURA E A HISTORIA QUE ENVOLVE ESTE PRODUTO e:

- QUE A MEMORIA SENSORIAL É UM DOS REGISTRO MAIS DURADOUROS FEITOS PELO CEREBRO HUMANO;
- QUE A MEMORIA SENSORIAL, AINDA QUE DE FORMA EMPÍRICA, MANIFESTOU COM CLAREZA ALGUMAS CARACTERISTICAS MARCANTES DESTE PRODUTO;
- É JUSTO “CONSUMIRMOS” DE FORMA RAPIDA E IRRESPONSAVEL O CONCEITO CONSTRUÍDO AO LONGO DE TANTOS ANOS?



QUESTÕES A SEREM LEVADAS  
EM CONTA NA ELABORAÇÃO DO  
RTIQ

# EXPERIMENTOS PARA ADAPTAÇÃO

## PROCEDIMENTOS:

1. MATERIA PRIMA: LEITE PASTEURIZADO, 3,2 A 3,8% GORDURA
2. INSUMOS; CLORETO CALCIO, FERMENTOS ( TERMÓFILOS/MESOFILOS), COALHO E SAL
3. COAGULAÇÃO NORMAL
4. CORTE E MEXEDURA: GRÃOS GRANDES (4), AGITAÇÃO LENTA,
5. Aquecimento até 38°C
6. Dessoramento: Não
7. Pré-prensagem; leve e rápida. Rápida aeração
8. Enformagem : formas cilíndricas (Cobocó)
9. Prensagem : normal
10. Salga na massa(opcional)ou salmoura.
11. Secagem/Maturação 18 a 25 dias



## ► **Considerações:**

- 1- Pasteurização e gordura: Buscando padronização, sabor e textura e legislação
- 2- Fermento: acidificação, / olhaduras
- 3- Corte e agitação: umidade e lactose
- 4- Dessoramento: **não**, para facilitar acidificação
- 5- Pré prensagem e Aeração: olhaduras mecânicas
- 6- Enformagem : Formas CILÍNDRICAS
- 7- Maturação: Sabor inicia após 12º dia. Sabor picante : 30 a 35 dias



# MEMORIA SENSORIAL

**CONSIDERANDO A CULTURA E A HISTORIA QUE ENVOLVE ESTE PRODUTO e:**

- QUE A MEMORIA SENSORIAL É UM DOS REGISTRO MAIS DURADOUROS FEITOS PELO CEREBRO HUMANO;
- QUE A MEMORIA SENSORIAL, AINDA QUE DE FORMA EMPÍRICA, MANIFESTOU COM CLAREZA ALGUMAS CARACTERISTICAS MARCANTES DESTE PRODUTO;
- **É JUSTO “CONSUMIRMOS” DE FORMA RAPIDA E IRRESPONSAVEL O CONCEITO CONSTRUÍDO AO LONGO DE TANTOS ANOS?**
- **OU CONTINUAMOS CORTANDO OS GALHOS DA ÁRVORE PARA COLHER OS FRUTOS?**



**QUESTÕES A SEREM  
LEVADAS EM CONTA  
NA ELABORAÇÃO  
DO RTIQ**



O B R I G A D O !

OSVALDO BRUNETTO

[osvaldo.brunetto@gmail.com](mailto:osvaldo.brunetto@gmail.com)

CONSULTOR TÉCNICO DA APIL-RS