

QUEIJO COLONIAL



Queijo da Colônia ou Queijo Tipo Colonial



DIA DA QUALIDADE APIL-RS

OSVALDO BRUNETTO
EXPOINTER-2015

HISTÓRICO

Origem incerta :

Portugueses?

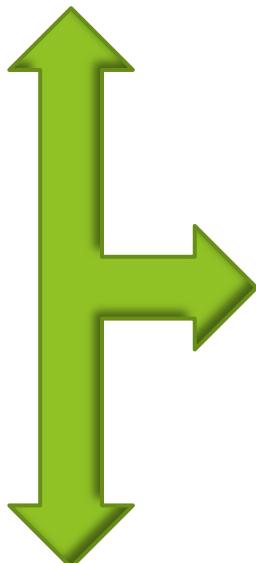
Espanhois?

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: Mecanica (peso direto)

SALGA: Na Massa ou Superficie

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 COLÔNIA**

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:

“VARIAVEL”



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 HISTÓRIA 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 CARACTERÍSTICAS MARCANTES DESTE PRODUTO;
- É JUSTO “CONSUMIRMOS” DE FORMA RÁPIDA E IRRESPONSÁVEL O CONCEITO CONSTRUIDO 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 HISTÓRIA 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 CARACTERÍSTICAS MARCANTES DESTE PRODUTO;

É JUSTO “CONSUMIRMOS” DE FORMA RÁPIDA E IRRESPONSÁVEL O CONCEITO CONSTRUIDO 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

CONSULTOR TÉCNICO DA APIL-RS