

QUEIJO COLONIAL DO BAIXO VALE DO RIO DO PEIXE, SC: PROCESSO DE FABRICAÇÃO POR AGRICULTORES FAMILIARES

Orientador: DEGENHARDT, Roberto

Pesquisadora: RAABER, Mariza

Curso: Ciências Biológicas

Área do conhecimento: Área das Ciências da Vida

Entre os alimentos tradicionais, o queijo colonial elaborado a partir de leite cru possui elevada demanda de consumo e produção. A produção de queijo é fruto de um *saber-fazer* secular e um produto característico da região do Vale do Rio do Peixe, criando espaços de trabalho e sociais, produzindo e reproduzindo valores e significados. É nesse contexto que, neste trabalho, teve-se por finalidade descrever o processo de fabricação do queijo colonial produzido por agricultores familiares na região do Baixo Vale do Rio do Peixe, SC. A descrição do processo é a primeira etapa da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. No período de fevereiro a outubro de 2014, foram visitados cinco proprietários rurais dos Municípios de Ouro, Campos Novos e Presidente Castello Branco. As famílias foram escolhidas aleatoriamente nas comunidades. Para o levantamento de dados, foram realizadas entrevistas etnográficas e por meio de formulários preestabelecidos pelos pesquisadores. Durante um período de oito meses foram observadas todas as etapas envolvidas no processo, desde a ordenha até a expedição do produto final, bem como os utensílios e a mão de obra envolvida na produção. Foram descritos dois processos e estabelecidas as seguintes etapas: Ordenha (mecânica ou manual); Transporte até o local de processamento; Filtração; Armazenamento; Preaquecimento; Adição de ingredientes; Coagulação; Corte da coalhada; Dessoragem; Colocação dos moldes; Prensagem; Viragem; Salmoura (opcional); Cura; Armazenamento e Expedição. As principais diferenças observadas foram a utilização de produtos químicos para a higienização da ordenhadeira, a salmoura realizada após a retirada dos moldes e sala específica para a cura e o armazenamento dos queijos para a família "C". Para as demais etapas não foram observadas mudanças significativas. Na região, a comercialização dos queijos ocorre na propriedade das famílias produtoras, e fora dela informalmente. O trabalho evidenciou que é a diversidade de saberes e de sabores o principal atributo apreciado pelos consumidores, um dos elementos de diferenciação e de valorização de produtos artesanais como o queijo colonial.

Palavras-chave: Alimentos artesanais. Laticínios coloniais. Agricultura familiar.

roberto.degenhardt@unoesc.edu.br

marizaraaber@yahoo.com