



XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz

Desafios do Laboratório de Saúde Pública: conhecer, monitorar e responder

04 a 07 de novembro de 2024

São Paulo/SP

e40700

• Bromatologia e Química

Avaliação do teor de umidade (TU) e matéria gorda no extrato seco (MGES) do queijo colonial consumido no estado do Paraná

Amanda Maciel 

Divisão de Laboratório de Saneantes e Alimentos, Físico Química de Alimentos, Laboratório Central do Estado do Paraná, São José dos Pinhais, PR, Brasil.

*Autor de correspondência: amanda.maciel@sesa.pr.gov.br

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

Os queijos coloniais devem ser elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural. Esse tipo de queijo representa 49% dos queijos coletados e analisados pela Divisão de Laboratório de Saneantes e Alimentos (DVLSA), através do Monitoramento da Qualidade dos Produtos de Origem Animal (POA) nos últimos 10 anos, e não possui um regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) ou legislação estadual específica que oriente sobre suas características físico-químicas. Por esse motivo, o trabalho a seguir objetiva realizar o estudo estatístico dos valores de teor de umidade (TU) e matéria gorda no extrato seco (MGES) dos queijos coloniais analisados pela Físico Química de Alimentos (FQAI), e comparar esses resultados com os valores legislados nos estados de Santa Catarina (SC) e Rio Grande do Sul (RS). Para isso, foram avaliadas 87 amostras realizadas na FQAI através de dados do sistema Harpya Datasus. Essas informações foram analisadas estatisticamente pelo *software* Libre Office Calc. Os resultados obtidos apresentaram valores entre 20,47% e 55,41% para TU, o que os caracteriza como queijos de baixa, média, alta e muito alta umidade e, ao serem comparados com os teores legislados por outros estados, apresentam 98,4% de amostras satisfatórias em relação a SC e 65,4% de amostras satisfatórias em relação ao RS. Já os resultados obtidos para MGES apresentaram valores entre 41,6% e 90,3%, o que os caracteriza como queijos semi-gordos e gordos e extra-gordos e, ao serem comparados com os teores legislados por outros estados, apresentam 92,9% de amostras satisfatórias em relação à SC e 85,8% de amostras satisfatórias em relação ao RS. Dessa forma, é possível observar que, os ensaios realizados para queijos coloniais paranaenses apresentam grande quantidade de resultados satisfatórios em relação às legislações vigentes em outros estados. Esses resultados indicam que, apesar da ausência de legislação para esse tipo de queijo, há uma regularidade na sua produção e comercialização dentro do estado do Paraná.

Palavras-chave. Legislação de Alimentos, Queijo, Alimentos de Origem Animal.