Qualificação e Certificação do Queijo Serrano produzido por Pecuaristas Familiares dos Campos de Cima da Serra – RS

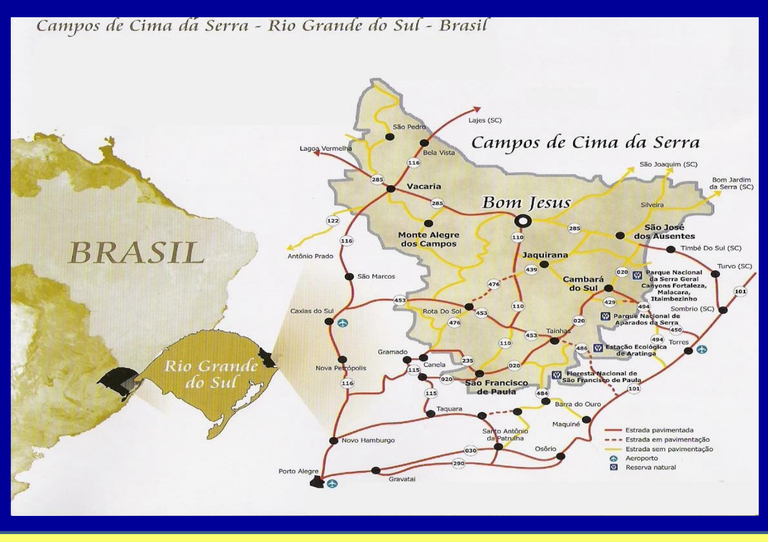
Magda Sharlem Torres

Graduanda em medicina veterinária UFRGS e bolsista BIC UFRGS

Saionara Araujo Wagner

Professora de Extensão Rural da FAVET/UFRGS e orientadora

Território dos Campos de Cima da Serra



Introdução

O projeto de pesquisa está sendo desenvolvido com pecuaristas familiares produtores de Queijo Serrano, nos Campos de Cima da Serra – RS. Região onde se estima que vivam cerca de 3500 famílias de pecuaristas familiares, sendo que 1500 produtoras de Queijo Serrano. Com uma produção estimada em 800 toneladas ano, esse queijo é feito de forma artesanal a partir do leite cru provindo da ordenha do gado de corte.

Metodologia

Para a coleta de dados foram realizadas visitas a sessenta propriedades e aplicação de questionário semi estruturado, bem como coleta de amostras queijo e de campo nativo. Foram realizadas análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais de 50 amostras de queijo, com períodos de maturação de 15, 35 e 65 dias. Para análise bromatológica do campo foram coletadas amostras nas diferentes estações do ano. As amostras foram intencional, dividida nos oito municípios participantes: Cambará do Sul, Caxias do Sul, Jaquirana, São Francisco de Paula, São José dos Ausentes, Bom Jesus, Vacaria e Ipê.

Resultados Preliminares

O sistema de produção implementado nas propriedades estudadas é o de pecuária extensiva em campo nativo. O tamanho das áreas variou entre 19 e 354 ha, sendo a superfície média de 156,7 ha, o que na região é considerada de pequeno porte. Em 43,3% esta implementado o sistema de cria e recria, com rebanho médio de 91 cabeças (65% possuem até 100 animais), com 15 vacas ordenhadas e 73 litros de leite produzidos por dia. A renda bruta total variou de R$ 9.935,00 à R$ 85.845,00 com média de R$41.1666,00 por propriedade e em 54% das propriedades a renda oriunda da atividade pecuária foi inferior à do queijo.

As análises das amostras de queijo indicaram que as variáveis, coliformes totais e fecais e estafilococos tem diferença significativa em relação aos diferentes períodos de maturação. Ao final do processo de maturação os microrganismos foram diminuindo expressivamente. Cerca de 78% das amostras não apresentaram coliformes totais, e em 100% apresentaram ausência de coliformes fecais e estafilococos após o período de maturação preconizado (65 dias). Para a análise de *Listeria sp.* 20% das amostras mostraram-se positivas. Todas as amostras apresentaram-se negativas para *Salmonella sp.* em *25g*.

Gado de corte no campo nativo e ao fundo floresta nativa e capoeira

Paisagem dos Campos de Cima de Serra no inverno

Considerações Finais

O Queijo Serrano é um produto da tradição histórica das família de pecuaristas familiares e uma fonte de renda complementar à pecuária de corte, mas nos últimos anos ganhou mais importância, sendo até mais rentável (34%) que a renda obtida com o gado de corte (23%). As análises microbiológicas do queijo mostram que o processo de maturação é eficiente para a diminuição dos microrganismos, tornando-se seguro para consumo humano. Apesar de toda importância que o Queijo Serrano tem para os pecuaristas familiares, é produzido e comercializado à margem da legislação vigente. Para tanto, o presente projeto de pesquisa disponibilizou os resultados que foram utilizados para caracterizar e descrever o sistema de produção implementado por esses produtores, bem como os parâmetros de identidade e qualidade do Queijo Serrano, que foram publicados na Portaria SEAPPA nº 214, de 14/12/2010, que aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Artesanal Serrano e dá outras providências.

Equipe: UFRGS: Professores Guiomar Bergmann, Liris Kindlein, Susana Cardoso
EMATER: Jaime Ries e João Carlos da Luz

Contatos: magda.sharlem@ufrgs.br
saionara.wagner@ufrgs.br