

I CONCURSO DE PRODUTOS LÁCTEOS DA REGIÃO CENTRO-OESTE

PET ENGENHARIA DE ALIMENTOS

petengali@gmail.com

Jéssica Maiara Bernardes DIAS; Mariana Zanatta BRUNO; Lorena Inácio CARDOSO; Samanta VINCIGUERRA; Celso José de MOURA.

Palavras-chave: concurso, laticínios, queijo, centro-oeste.

Justificativa

A cadeia produtiva do leite ocupa posição de destaque na economia brasileira (EMBRAPA, 2002). De acordo com o IBGE, o Brasil é o 5º maior país em produção de leite. Sendo a região Centro-Oeste responsável por 30% do volume nacional produzido (BARROS e FILHO, 2009).

O Centro-Oeste ainda concentra um dos maiores números de indústrias de laticínios do país. A estrutura desse mercado é bastante complexa, em virtude do elevado número de agentes econômicos que atuam no sistema. Mas ao longo dos anos essas indústrias vêm se desenvolvendo, para atender a demanda desses produtos, que teve um aumento significativo devido a fatores como, o aumento da população, aumento da renda, entre outros. Além disso, o consumidor está muito mais exigente em relação ao padrão de qualidade dos produtos, devido a conscientização a respeito de saúde e segurança alimentar (EMBRAPA, 2002).

Essas indústrias produzem uma ampla variedade de produtos, entre eles o queijo se destaca. São fabricados mais de 70 tipos de queijos, sendo o queijo tipo mussarela o mais fabricado, ocupando 30% do mercado, seguido do queijo prato com 20% (JOLY, 2008).

Objetivos

Avaliar os queijos do tipo prato e mussarela, fabricados na região centro-oeste, nos aspectos especificados pelo regulamento técnico de identidade e qualidade dos queijos.

Metodologia

Buscou-se parceira com o Sindicato das Indústrias de Laticínios no Estado de Goiás, com a Múltiplos Eventos e Feiras e a Feira de Fornecedores e Aprimoramento Tecnológico para a Indústria da Alimentação (FFATIA), os quais contribuíram com a divulgação e suporte logístico do evento. Logo depois, foi definido juntamente com os parceiros o produto a ser avaliado.

Foi elaborado o regulamento do concurso no qual constava as seguintes informações: só poderia participar empresas registradas em algum sistema de inspeção (Federal, Estadual ou Municipal); as categorias a serem avaliadas, queijo tipo mussarela e prato; o número mínimo de produtos necessários a avaliação; data e local a ser entregue os produtos e critérios de classificação. Também foi elaborada uma ficha de avaliação para as amostras participantes do concurso e o prêmio as indústrias vencedoras.

As indústrias de laticínios foram convidadas por meio de correios, via eletrônica e nas reuniões do Sindicato das Indústrias de Laticínios no Estado de Goiás.

Foram convidados nove profissionais da área com experiência para compor a banca de jurados do concurso.

Os produtos foram recebidos e devidamente acondicionados. As amostras de todos os produtos foram apresentadas aos juízes com identificação feita por um código de três dígitos aleatórios, de conhecimento somente da equipe coordenadora do Concurso.

O resultado foi divulgado pela comissão organizadora e pelos órgãos de imprensa, durante a V Exposição de Produtos Lácteos. As indústrias classificadas em primeira, segunda e terceira colocação receberam um troféu e todas as empresas participantes receberam um certificado de participação.

Resultados/discussão

Participaram do concurso nove indústrias de laticínios. Dessas, sete participaram na categoria mussarela e cinco na categoria prato. Um número pequeno comparado ao número de laticínios existentes na região. Fato que pode ser justificado devido à falta de conhecimento por parte das indústrias da importância de

participação no concurso para as mesmas e ainda por ser a primeira edição do evento.

Na avaliação dos queijos foram considerados os seguintes atributos: aroma, odor, sabor, aspecto global e cor. A Figura 1 mostra as médias das notas obtidas pelas indústrias nos queijos da categoria mussarela.

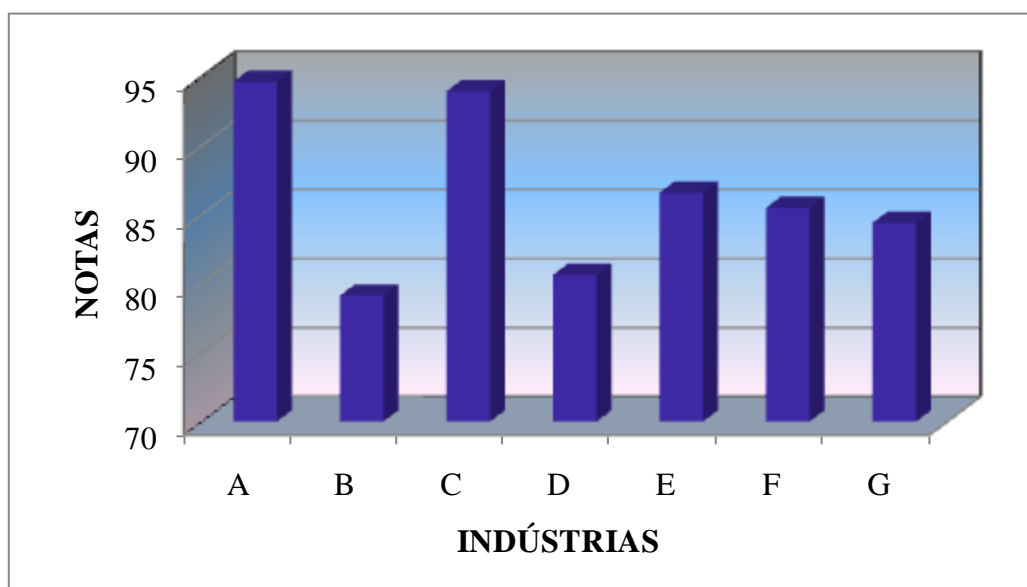


Figura 1: Média das notas atribuídas pelos juízes aos queijos mussarela participantes do I Concurso de produtos lácteos do Centro-oeste.

Nota-se que a média das notas atribuídas aos queijos das referentes indústrias na avaliação foram boas, apenas uma das sete indústrias participantes obteve média abaixo de 80,0. Os queijos mussarela premiados no I Concurso de produtos lácteos da região Centro-oeste foram: indústria A primeiro colocado, indústria C e E segundo e terceiro colocado, respectivamente. O que se observa neste resultado é o fato da pequena diferença entre as notas dos queijos avaliados, isso indica que os queijos produzidos pelas empresas participantes apresentam um padrão de qualidade homogêneo em seus produtos.

Na categoria prato participaram cinco empresas. A Figura 2 mostra as médias das notas obtidas pelas indústrias na categoria prato.

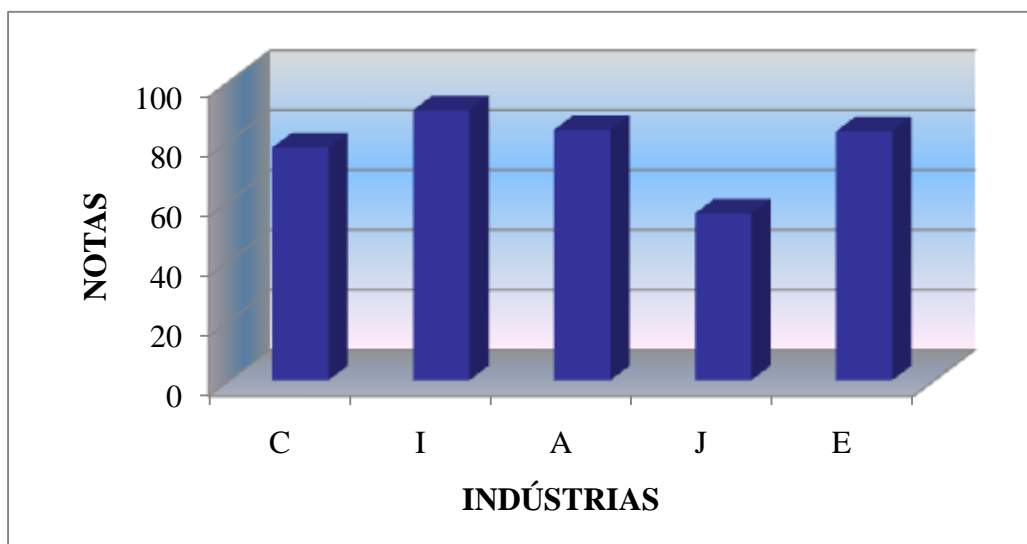


Figura 2: Média das notas atribuídas pelos juízes aos queijos prato participantes do I concurso de produtos lácteos do Centro-oeste.

Na categoria queijo prato à semelhança dos queijos da categoria mussarela, demonstraram um ótimo desempenho, tendo apenas um dos cinco concorrentes com média abaixo de 60,0. Destas foram classificadas as indústrias I, E, A, respectivamente primeira, segunda e terceira colocação.

Conclusões

O concurso cumpriu seu propósito em avaliar a qualidade de queijos fabricados na região Centro-oeste, onde se observou que todos os queijos avaliados apresentaram um ótimo desempenho, demonstrando que os fabricantes da região estão buscando atender os regulamentos e produzindo queijos de qualidade.

As empresas premiadas usaram e estão usando o resultado do concurso como forma de divulgação e demonstração de que seus produtos são de qualidade.

Referências Bibliográficas

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA GADO DE LEITE. **Sistema de Produção de Leite**. Disponível em: <<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Leite/LeiteCerrado/introducao.html>>. Acesso em: 11 jun. 2011.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA GADO DE LEITE.
Mercado de Leite e derivados. Disponível em: <
<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Leite/LeiteCerrado/mercados.html>>. Acesso em: 11 jun. 2011.

BARROS, C. S. R. M.; FILHO, P. S. **Perspectivas para o agronegócio do leite: a visão da indústria.** Disponível em: <
<http://www.cileite.com.br/panorama/conjuntura32.html>>. Acesso em: 11 jun. 2011.

JOLY, L. **Principais tipos de queijo produzidos no Brasil.** Disponível em: <
<http://mundoestranho.abril.com.br/materia/quais-sao-os-principais-tipos-de-queijo-produzidos-no-brasil>>. Acesso em: 11 jun. 2011.

Anexos



Imagem 1: Avaliação dos queijos tipo prato e mussarela.



Imagem 2: Avaliação dos queijos tipo prato e mussarela.



Imagem 3: Equipe organizadora passando as instruções gerais da avaliação .



Imagem 4: Reposição dos queijos.