



30º CONGRESSO BRASILEIRO DE ZOOTECNIA

10 a 14 de Maio de 2021

ISBN: 978-65-89908-12-8

COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJO COALHO SEM REGISTRO NO MUNICÍPIO DE PRINCESA ISABEL - PB

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

SOUZA; Mayara Dillane Lima Fernandes; Fabiana Maria da Silva; Mailza Gonçalves de¹

RESUMO

O queijo coalho é um produto típico da região nordeste, sendo muito consumido pela população, tendo grande influência cultural, social e econômica. No entanto, ainda é comum encontrar esse produto sendo confeccionado de maneira informal em áreas rurais de pequeno porte ou de agricultura familiar, pois com as instruções normativas n.76 e 77 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, o processo de formalização ou entrega do leite nos laticínios ficou mais complexo, especialmente para pequenos produtores, o que acaba gerando uma forte presença de produto sem registro. Dessa forma, objetivou-se identificar pontos de comercialização do queijo coalho sem registro no município de Princesa Isabel-PB. A pesquisa foi realizada na cidade supracitada, a qual possui por volta de 23 mil habitantes, durante o mês de março de 2021, em todos os bairros da cidade em questão (n=11). Foram identificados 29 pontos comerciais distribuídos pela cidade, onde 100% vendiam queijo coalho sem registro. Destes, 86% eram mercados, 7% frigoríficos e 7% lojas de conveniência. Outro aspecto importante é que 41% (n=12) estavam localizados no centro da cidade, o que pode ser um indicativo de um processo de fiscalização deficiente, já que em teoria não seriam pontos afastados e de pouca movimentação de pessoas, afirmativa esta ratificada pela concentração nos bairros fora do centro, que foi menor (média de 3 pontos/bairro). Apesar disto, um ponto positivo observado foi que em todos os pontos de comercialização os queijos estavam sob refrigeração (65% em freezer, 27% em expositor refrigerado aberto e 8% em geladeira). Do ponto de vista nutricional, o leite é considerado um dos alimentos mais completos por apresentar em sua composição proteínas, vitaminas, minerais, entre outros, e devido a sua composição é propício para multiplicação de microrganismos podendo transmitir doenças para a população, quando utilizado sem tratamento térmico adequado. Além de microrganismos patogênicos, as toxinas liberadas por estes podem causar alterações químicas, tais como a degradação de gorduras, proteínas e carboidratos, tornando-o impróprio para o consumo e industrialização, ou provocar distúrbios alimentares, por isso é tão importante haver um processo padronizado de fabricação, o qual vai garantir no final um produto com qualidade, qualidade esta assegurada pela certificação (selos de inspeção municipal, estadual ou federal). O consumo de queijo coalho comercializado em Princesa Isabel - PB por não apresentar nenhum tipo de certificação que possa garantir a segurança do produto, pode levar a problemas de saúde para a população do município em questão.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição e produção de ruminantes, certificação, leite,

¹ Graduanda em zootecnia - UFRPE; Docente - UFRPE; Pós-graduanda - UNESP., mayara_fernandes28@hotmail.com

