



GESTÃO DA QUALIDADE DA ÁGUA NAS QUEIJARIAS: DESAFIOS E ORIENTAÇÕES PRÁTICAS

Júlio César Lacerda de Araújo¹, Evandeilson José Cavalcante Cordeiro², Maria Vitória Barbosa Fabício³, Karla Paloma Rodrigues de Lima Silva⁴, Genésio José da Silva Neto⁵, Aline Costa Ferreira⁶, Mônica Correia Gonçalves⁷
monica.correia@professor.ufcg.edu.br e alinecfx@yahoo.com.br

Resumo: O estudo analisou a qualidade da água nas queijarias, destacando fontes como poços e abastecimento público, com parte da água sem tratamento. Identificou-se que o transporte e armazenamento da água influenciam a qualidade do queijo. A pesquisa também abordou contaminações e elaborou um guia com boas práticas para melhorar o uso da água e garantir conformidade com as normas sanitárias.

Palavras-chaves: Qualidade da água, queijarias, armazenamento, normas sanitárias.

1. Introdução

A segurança na elaboração dos produtos da agroindústria é diretamente afetada pela qualidade da água utilizada no processo. Diante disso, as normas sanitárias determinam que a água utilizada esteja em conformidade com os padrões de potabilidade, e a comprovação do atendimento a esse requisito é exigida para o licenciamento e funcionamento das agroindústrias [1].

As principais fontes de captação da água para as agroindústrias produtoras de queijos artesanais são poços comum e artesiano, abastecimento comunitário, cisterna e açude e 35% da água captada não recebe nenhum tratamento [2].

Com base nas respostas dos produtores obtidas através da aplicação de um questionário este estudo teve como objetivo desenvolver um guia orientativo sobre a qualidade da água utilizada em queijarias bem como capacitar os produtores sobre a forma correta de higienizar os recipientes de armazenamento da água.

2. Metodologia

Inicialmente foram realizadas algumas pesquisas para servir de base na construção de um questionário que foi aplicado aos produtores participantes. O questionário contemplou perguntas relacionadas a fonte da água utilizada na queijaria, formas de coleta da água, volume de água utilizada na queijaria e higienização dos

reservatórios de água. O link para acesso ao questionário foi compartilhado com os produtores via WhatsApp.

Um guia orientativo sobre os procedimentos necessários para realizar a higienização dos recipientes usados para armazenar a água e sobre o tratamento da água nas agroindústrias foi elaborado e será compartilhado com o público beneficiado com as atividades do projeto após a etapa de diagramação. O guia orientativo foi elaborado através de uma pesquisa bibliográfica adaptando de acordo com a realidade dos produtores e serviu de referência para a capacitação dos produtores.

Devido a distância entre as agroindústrias que estão localizadas em diversas cidades não foi viável a realização da capacitação *in loco*. A melhor estratégia para viabilizar a participação de todos foi realizar a capacitação em formato virtual via *meet*.

3. Resultados e Discussão

Verificou-se que dentre os 13 produtores participantes da pesquisa 69,2% possuem acesso a uma água de boa qualidade, o que possibilita a adequada limpeza dos ambientes e equipamentos utilizados na produção de queijos. Contudo, 30,8% dos produtores relataram que a água que eles têm acesso é de má qualidade, podendo comprometer a higienização adequada dos equipamentos e instalações, aumentando os riscos de contaminação microbiológica e afetando o produto final para os consumidores.

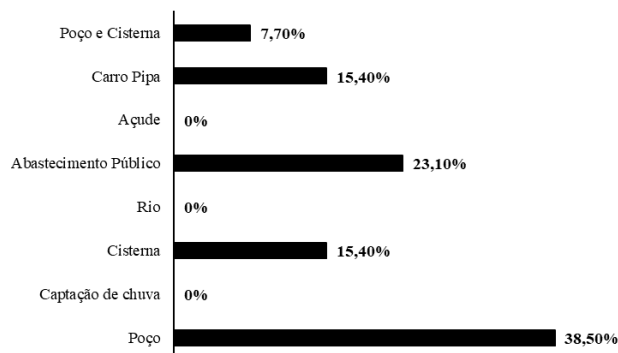


Figura 1 – Fontes da água utilizadas pelos produtores.

^{1,2,3,4}Estudantes de Graduação, UFCG, Campus Campina Grande, PB. Brasil.

⁵Estudante de Graduação, UFCG, Campus Pombal, PB. Brasil.

⁶Orientadora, Professora, UFCG, Campus Campina Grande, PB. Brasil.

⁷Coordenadora, Professora, UFCG, Campus Campina Grande, PB. Brasil.

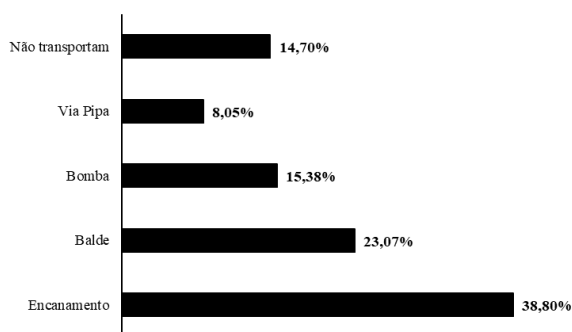


Figura 2 - Transporte da fonte de água para o reservatório

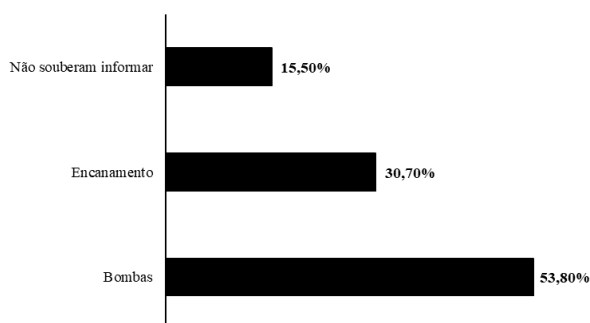


Figura 3 - Transporte da água do reservatório até a queijaria

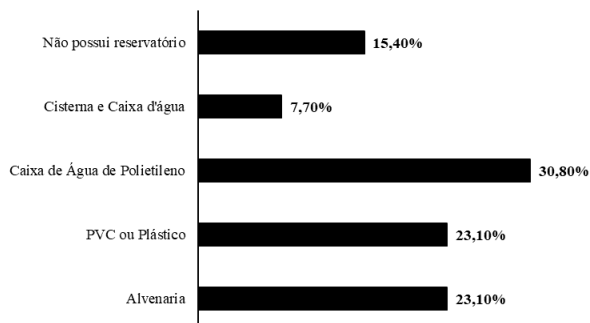


Figura 4 - Reservatórios utilizados para armazenar a água

O guia orientativo intitulado “Qualidade da água utilizada nas queijarias” foi elaborado com informações relacionadas a qualidade da água utilizada nas queijarias, proteção das fontes de água, tratamento da água (filtração e cloração), vantagens e limitações do uso do cloro, cuidados no preparo das soluções cloradas para higienização, formas de medir o teor de cloro livre presente na água e a limpeza dos reservatórios (Figura 5).

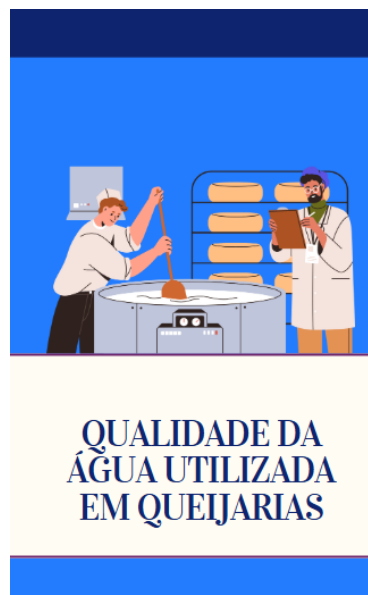


Figura 5 - Capa do guia orientativo “Qualidade da água utilizada nas queijarias”

4. Conclusão

A qualidade da água é crucial para a segurança e qualidade dos produtos agroindustriais, especialmente nas queijarias. O estudo identificou que as principais fontes de água, como poços e abastecimento público, apresentam diferentes níveis de risco, e uma parte significativa da água não recebe tratamento adequado. Além disso, o transporte e armazenamento da água, com diferentes métodos e tipos de reservatórios, podem afetar a qualidade do produto final. A partir dessas informações, foi elaborado um guia orientativo para melhorar as práticas de higiene e uso da água nas queijarias, alinhando-se às normas sanitárias e garantindo a qualidade dos queijos produzidos.

5. Referências

- [1] MARQUES, M.; ROCHA, D. F. L.; MENEZES, M. F. S. C. Qualidade da água utilizada na produção de alimentos em agroindústrias de Santo Augusto, RS. Revista Ciência e Inovação, v. 10, 2024.
- [2] GONÇALVES, M. C.; CAVALCANTI, M. T.; DANTAS, I. C. Perfil dos produtores e da produção de queijo de leite de cabra da Paraíba [livro eletrônico] / Campina Grande, PB: Instituto Nacional do Semiárido, 2023.

Agradecimentos

Ao CEBBI, IACOC, PEASA e Roteiro do Queijo pelo suporte e colaboração no desenvolvimento das atividades.
À UFCG pela concessão de bolsa(s) por meio da Chamada PROPEX 003/2023 PROBEX/UFCG.