

## **Determinação de Cloreto de Sódio e Sódio em Queijos Coloniais**

**Felipe da Silveira Carnette, Nicollas Iaroseski de Moura, Regina Felisberto (Orientadora)**

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do sul - Campus Porto Alegre

`felipedasilveiracarnette@hotmail.com, regina.felisberto@poa.ifrs.edu.br`

A população brasileira, em geral, tem tido o hábito de consumir produtos artesanais, deixando de lado o produto industrializado. O consumo de queijo teve um aumento considerável, assim sendo acompanhado por sua produção, principalmente a de forma artesanal, devido sua comercialização ser assegurada por legislação. O tipo de queijo produzido na serra gaúcha é denominado colonial, que tem sua produção industrial e artesanal. Porém a quantidade de Cloreto de Sódio, essencial para a produção de queijo, em excesso pode acarretar em doenças. À vista disso a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda 623 mg de Cloreto de Sódio para 100 g de queijo. Desse modo este trabalho tem como objetivo, verificar o teor de Cloreto de Sódio e Sódio nos queijos coloniais de produção Artesanal e Industrial. Para obtenção de amostras representativas foram coletados três queijos de cada tipo de produção, devidamente preparados. Os métodos analíticos adotados seguiram o Manual Básico - Controle de Qualidade de Leite e Derivados. Foram determinadas as cinzas, por gravimetria, o teor de Cloreto de Sódio, por argentimetria e o teor de Sódio por fotometria de chama. O queijo colonial de produção Artesanal apresentou  $407 \pm 27$  mg de cloreto de sódio para 100 g, enquanto o de produção Industrial  $1.020 \pm 10$  mg de cloreto de sódio para 100 g. Os teores de sódio obtidos foram  $524,7 \pm 87,5$  %(m/m) e  $1.252,7 \pm 11,9$  %(m/m) para o queijo de produção artesanal e industrial, respectivamente. Os teores de cinzas obtidos foram  $2,09 \pm 0,05$  %(m/m) e  $3,75 \pm 0,03$  %(m/m) para o queijo de produção artesanal e industrial, respectivamente. Assim que foi feita a análise gravimétrica, obtiveram-se mais cinzas do queijo de produção industrial do que no de produção artesanal. Tendo em vista os resultados das análises analíticas, quando comparados demonstram a coerência dos resultados obtidos no projeto, concluindo que o teor de cloreto de sódio e sódio para as amostras de produção industrial são maiores do que a de produção artesanal.

**Palavras-chave.** Saúde, Queijo colonial, sódio.

Financiamento/Apoio: IFRS Campus Porto Alegre