

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO QUÍMICA DO QUEIJO DE LEITE DE BÚFALA NO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DO MEARIM – MA: PRIMEIRO PASSO PARA UMA MARCA COLETIVA

Geyssane Oliveira (geyssanesousa@hotmail.com)

Itaan De Jesus Pastor Santos (itaanps@gmail.com)

João Soares Gomes Filho (joaosoares.filho@hotmail.com)

Edijanne Rocha Mendes Baima (edijannemendes@yahoo.com.br)

Mateu Silva (mateopriv16@gmail.com)

Luciano Mendes Garcia (luorigemcultura@gmail.com)

RESUMO: O estabelecimento de uma marca coletiva é uma estratégia eficaz para pequenos produtores, pois garante a qualidade e a origem de um produto, agrega valor e fortalece a reputação do grupo. Essa iniciativa permite que os produtores acessem mercados maiores, negociem melhores preços e aumentem sua competitividade, superando barreiras que seriam intransponíveis individualmente. Para que a marca coletiva tenha credibilidade, é fundamental que haja regras e padrões de qualidade e de produção comuns a todos os membros. Com base nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi realizar a análise físico-química em amostras de queijo coalho de búfalas como estratégia para a organização de uma marca coletiva. Essa pesquisa teve aprovação do Comitê de Ética em pesquisa (Nº61409822.5.0000.5554). As amostras foram coletadas nas cinco agroindústrias familiares existentes no

município de Vitória do Mearim-MA; acondicionadas em embalagens estéreis e transportadas sob refrigeração para análise laboratorial. Os procedimentos seguiram as normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz (IAL), determinando-se os teores de carboidratos, gordura, cinzas, umidade, sódio e proteína. Os resultados mostraram que as amostras apresentam valores médios muito próximos entre si para os componentes avaliados: carboidratos ($1,71 \pm 0,04 \text{g}/100\text{g}$), cinzas ($4,00 \pm 0,00 \text{g}/100\text{g}$), gordura ($8,25 \pm 0,33 \text{g}/100\text{g}$), proteína ($21,00 \pm 0,50 \text{g}/100\text{g}$) e sódio ($230,50 \pm 4,83 \text{g}/100\text{g}$). A umidade também se manteve consistentemente baixa (menor que $2,78 \text{g}/100\text{g}$). A uniformidade na composição nutricional e a baixa variação entre as amostras sugerem a adoção de práticas de produção semelhantes, indicando um potencial padrão de qualidade comum entre os produtores. Essa consistência representa um ponto de partida ideal e extremamente favorável para a criação de uma marca coletiva. Ao se unirem sob um selo comum, os produtores podem garantir um padrão de qualidade para os consumidores, diferenciar-se no mercado, fortalecer o poder de negociação e agregar valor aos seus produtos. A marca coletiva, funcionando como um selo de origem e qualidade, comunicaria ao consumidor que, independentemente do produtor, o queijo possui as mesmas características e excelência, impulsionando o desenvolvimento regional de forma sinérgica e sustentável.

Palavras-chave: queijo de búfala; agroindústria familiar; baixada maranhense.