



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Cascão, Patrícia Isabel Camões Cardoso

Contributo para o estudo do queijo de cabra da raça Serpentina

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1960>

Metadados

| | |
|---------------------------|---|
| Data de Publicação | 2004 |
| Resumo | Este Relatório de Estágio descreve o trabalho experimental realizado, que teve como objectivo contribuir para o estudo e caracterização do queijo de cabra de raça Serpentina, analisando os aspectos químicos e bioquímicos do leite e os aspectos químicos, bioquímicos e tecnológicos do queijo, em diferentes fases de maturação e em função da queijaria onde é fabricado. Para a realização do estudo foram seleccionadas duas queijarias no Alentejo, que laboram queijos de cabra de raça Serpentina. Dura... |
| Palavras Chave | Leite, Cabra Serpentina, Queijo |
| Tipo | report |
| Revisão de Pares | Não |
| Coleções | ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal |

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-11T14:52:05Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CONTRIBUTO PARA O ESTUDO DO QUEIJO
DE CABRA DA RAÇA SERPENTINA**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Patrícia Isabel Camões Cardoso Cascão



CASTELO BRANCO

2004

ÍNDICE

ÍNDICE DE FIGURAS

ÍNDICE DE QUADROS

RESUMO

ABSTRACT

LISTA DE ABREVIATURAS

| | |
|---|----|
| INTRODUÇÃO | 1 |
| 1 - CARACTERIZAÇÃO DA RAÇA | 2 |
| 1.1 - Origem | 2 |
| 1.2 - Localização, Livro de Registo Zootécnico e Efectivo | 2 |
| 1.3 - Maneio Alimentar | 5 |
| 1.4 - Maneio Reprodutivo | 5 |
| 2 - LEITE | 7 |
| 2.1 - DEFINIÇÃO DE LEITE | 7 |
| 2.2. - PROPRIEDADES FISICO-QUÍMICAS | 7 |
| 2.2.1 - Acidez | 7 |
| 2.2.2 - Densidade | 8 |
| 2.2.3 - pH | 8 |
| 2.2.4 - Propriedades Organolépticas | 8 |
| 2.3 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA | 9 |
| 2.3.1. - Água | 12 |
| 2.3.2 - Matéria gorda | 12 |
| 2.3.3 - Matérias Azotadas | 14 |
| 2.3.4 - Lactose | 16 |
| 2.3.5 - Sais Minerais | 17 |
| 2.3.6 - Vitaminas e Enzimas | 17 |

| | |
|---|----|
| 3 - O QUEIJO | 18 |
| 3.1 - PROCESSO GERAL DO FABRICO DO QUEIJO | 19 |
| 3.1.1 - Preparação do leite para o fabrico do queijo | 20 |
| 3.1.2 - Coagulação | 22 |
| 3.1.2.1 - Tipos de Coagulação e Agentes Coagulantes | 22 |
| 3.1.2.2 - O mecanismo de formação da coalhada | 23 |
| 3.1.2.3 - Factores que influenciam a coagulação enzimática | 24 |
| 3.1.3 - Dessoramento, Corte, Encinchamento, Moldagem, Prensagem e Salga | 25 |
| 3.1.4 - Maturação | 26 |
| 3.2 - COMPOSIÇÃO DO QUEIJO E TRANSFORMAÇÕES AO LONGO DA MATURAÇÃO | 27 |
| 3.2.1 - Humidade | 27 |
| 3.2.2 - Lactose | 28 |
| 3.2.3 - Gordura | 29 |
| 3.2.4 - Proteína e Fracções Azotadas | 30 |
| 3.3 - VARIEDADES DE QUEIJO | 32 |
| | |
| 4 - MATERIAL E MÉTODOS | 33 |
| 4.1 - Delineamento Experimental e Recolha de Amostras | 33 |
| 4.2 - Processo de Fabrico do Queijo | 35 |
| 4.3 - Análises laboratoriais do leite e do queijo | 37 |
| 4.4 - Sistema de produção das duas explorações | 38 |
| 4.5 - Análises Estatísticas | 39 |
| | |
| 5 - RESULTADOS E DISCUSSÃO | 40 |
| 5.1 - Composição do leite e factores que afectam a sua variação | 40 |
| 5.1.1 - Variação da composição do leite entre queijarias | 42 |
| 5.1.2 - Variação da composição do leite em função dos diferentes tratamentos térmicos | 44 |
| 5.1.2.1 - Queijaria 1 | 44 |

| | |
|--|-----------|
| 5.1.2.2 - Queijaria 2 | 47 |
| 5.2 - Composição do queijo e factores que afectam a sua variação | 49 |
| 5.2.1 - Variação da composição do queijo em função da queijaria | 49 |
| 5.2.2 - Variação da composição do queijo ao longo da maturação | 50 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS | 54 |
| BIBLIOGRAFIA | 56 |
| AGRADECIMENTOS | 61 |
| ANEXOS | 63 |

RESUMO

Este Relatório de Estágio descreve o trabalho experimental realizado, que teve como objectivo contribuir para o estudo e caracterização do queijo de cabra de raça Serpentina, analisando os aspectos químicos e bioquímicos do leite e os aspectos químicos, bioquímicos e tecnológicos do queijo, em diferentes fases de maturação e em função da queijaria onde é fabricado.

Para a realização do estudo foram seleccionadas duas queijarias no Alentejo, que laboram queijos de cabra de raça Serpentina.

Durante três meses foi seguido o processo de fabrico e cura dos queijos de cabra, Nas duas queijarias foram recolhidas amostras de leite com uma periodicidade quinzenal, sendo recolhido leite cru e após sofrer tratamento térmico. Posteriormente foram recolhidos os queijos fabricados com esse leite e analisados ao longo do processo de maturação. Foram obtidos os seguintes valores médios como resultado da análise do leite: Res Seco 13,17g/100g; MG 4,29g/100g; SNG 8,88g/100g; GORS 32,58g/100g; NT 0,59g/100g; PB 3,79g/100g; CAS 2,58g/100g, não se verificando variações na composição do leite, excepto no teor de FB (3,87 e 3,73g/100g), em função da queijaria. Quando observado o efeito do tratamento térmico no leite, verificam-se variações significativas apenas no teor de CAS (2,37 e 3,21 g/100g).

A composição química do queijo varia significativamente ao longo do processo de cura, verificando-se ao longo da maturação um aumento dos teores de MG e PB e uma redução da HUM e HUMIG. A maior ou menor variação destes parâmetros depende das condições de temperatura e humidade relativa do ar no interior da sala de cura, sendo uma temperatura mais elevada e uma humidade relativa mais baixa, os responsáveis pela aceleração da maturação do queijo. Verificam-se também variações significativas na composição do queijo consoante o processo de fabrico, dependendo este facto de factores, como a intensidade do dessoramento e a quantidade de sal adicionada.

Palavras-chave: Leite, cabra Serpentina, queijo, composição.