



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Fernandes, Natércia Sofia Farinha

**Contribuição para o auto-controle da  
Cooperativa de Produtores de Queijo da Beira  
Baixa**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1230>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	1999
<b>Resumo</b>	O presente trabalho foi realizado na Cooperativa de Produtores de queijos da Beira Baixa que se encontra localizada na zona industrial de Idanha-a-Nova. Durante o período de permanência de Março a Junho de 1999, acompanhou-se a tecnologia usada no fabrico do queijo “à ovelheira” realizando-se colheitas de amostras diárias, durante os primeiros quinze dias de permanência na cooperativa (de 15 a 29 de Março) para análises físico-químicas. Estas análises foram feitas ao leite que chegava no próprio...
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia de Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-13T10:28:13Z com informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CONTRIBUIÇÃO PARA O AUTO-CONTROLE  
DA COOPERATIVA DE PRODUTORES DE  
QUEIJOS DA BEIRA BAIXA**

**Engenharia de Produção Animal**  
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

**Natércia Sofia Farinha Fernandes**

---

**CASTELO BRANCO**

**1999**

# Índice geral

Índice de abreviaturas

Índice de figuras

Índice de quadros

Índices de anexos

## Capítulo 1

1 – Introdução .....	1
2 - Caracterização do queijo de Castelo Branco .....	2
2.1 - A matéria Prima (leite de ovelha) .....	3
2.1.1 - Composição química do leite .....	5
2.1.2 - Higiene e microbiologia do leite .....	5
2.1.3- Factores que influenciam a composição do leite .....	6
2.2 - Transporte, recepção e conservação do leite .....	7
2.2.1 - Transporte e recepção .....	7
2.2.2 – Conservação .....	8
2.2.3 – Filtração .....	8
2.2.4 – Refrigeração .....	8
2.3 - Tecnologia de fabrico do queijo .....	9
2.3.1 – Coagulação .....	9
2.3.2 - Trabalho da coalhada .....	10
2.3.3 – Encinchamento .....	11
2.3.4 – Prensagem .....	12
2.3.5 – Salga .....	12
2.3.6 - Cura ou maturação .....	13
2.4 - Certificação do queijo .....	14

## Capítulo 2

1 - Localização e caracterização da cooperativa .....	16
1.1 - Breve historial .....	16
1.2 - Situação actual .....	17
1.3 Limpeza e desinfectação .....	18

### Capítulo 3

1 - Sistema controle qualidade por análise de risco e controle de pontos críticos (H. A. C. C. P.) .....	21
1.1 – Defenição .....	21
1.2 - Objectivos .....	21
1.3 - Bases do sistema .....	22
1.4 - Termos usados no sistema H. A. C. C. P. ....	23
1.5 - Procedimento H. A. C. C. P. ....	25

### Capítulo 4

1 - Material e Metodos .....	27
1.1 - Colheita de amostras .....	27
1.2 - Análises fisico-químicas .....	27
1.3 - Análises microbiológicas .....	29
1.3.1 - Contagem de microorganismos aeróbios totais .....	30
1.3.2 - Pesquisa de Coliformes .....	30
1.3.3 - Pesquisa de Escherichia coli .....	30
1.3.4 - Pesquisa de Salmonella .....	31
1.3.5 - Pesquisa de Staphylococcus aureus .....	31
2 - Resultados e discussão .....	33
2.1 - Considerações finais .....	43
2.1.1- Sugestões para autocontrole da Cooperativa .....	43

### Bibliografia

### Anexos

## Resumo

O presente trabalho foi realizado na Cooperativa de Produtores de queijos da Beira Baixa que se encontra localizada na zona industrial de Idanha-a-Nova.

Durante o período de permanência de Março a Junho de 1999, acompanhou-se a tecnologia usada no fabrico do queijo “à ovelheira” realizando-se colheitas de amostras diárias, durante os primeiros quinze dias de permanência na cooperativa (de 15 a 29 de Março) para análises físico-químicas. Estas análises foram feitas ao leite que chegava no próprio dia à cooperativa, ao leite do tanque de refrigeração, ao leite na cuba e ao queijo feito nesse dia.

Avaliaram-se os seguintes parâmetros: acidez, pH, caseína e gordura no caso dos leites, pH e acidez no caso do queijo. Estas análises foram realizadas no laboratório da cooperativa.

Nos três meses e meio seguintes foram realizadas colheitas de amostras semanais à segunda-feira na cooperativa, para efectuar análises microbiológicas.

Realizaram-se análises de quatro amostras diferentes por semana, tendo procedido a análise microbiológica de zaragoas das seguintes superfícies: cuba, tanque de refrigeração, sistema de arrefecimento, liras, chapas, francelas, formas, prensas, máquina de lavar queijo, tábua de cura, mãos de operadoras, assim como do sal, leite, água, salmoura e cardo. Procedeu-se à Contagem de microorganismos aeróbios totais assim como à pesquisa de coliformes totais e *Escherichia coli*, *Salmonella* e *Staphylococcus aureus*.



Este trabalho pretende contribuir para a caracterização do queijo de Castelo Branco, e da cooperativa onde este é produzido assim como detectar possíveis falhas no campo higio-sanitário durante o processo de fabrico.

Relativamente aos resultados microbiológicos devemos referir que foram satisfatórios, e que se encontram de acordo com as normas portuguesas, mas há sempre mais a fazer, no sentido de aumentar a qualidade do produto final.