



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Bastos, Iolanda Marina Flores de

**Contribuição para o estudo de um núcleo de  
cabras da raça Serrana : caracterização do queijo  
de cabra**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1438>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	1990
<b>Resumo</b>	A cabra foi através dos tempos, um animal especialmente útil ao homem, por fornecer o leite diário, alimento completo, ainda hoje base da dieta familiar de muitos povos dos continentes africano e asiático. No Ocidente, foi sendo gradualmente substituída pela vaca na sua função leiteira. Em Portugal, isso terá acontecido nos finais do século passado, no qual ainda nos aparecem registos da importância da exploração caprina. A testemunhá-lo está o conhecido ditado popular: <leite de cabra, queijo ...
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-24T17:34:40Z com  
informação proveniente do Repositório



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

**Contribuição para o estudo de um  
núcleo de cabras da raça Serrana;  
caracterização do queijo de cabra**

PRODUÇÃO ANIMAL

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Iolanda Marina Flores de Bastos

---

**CASTELO BRANCO**  
1990

## INDICE

	pág.
INTRODUÇÃO .....	6
OBJECTIVOS .....	8
I PARTE - ACOMPANHAMENTO DE UM NUCLEO DE CABRAS DA RAÇA SERRANA, VARIEDADE JARMELENSE NA REGIÃO DA SERRA DA GARDUNHA .....	9
1. CARACTERIZAÇÃO DA EXPLORAÇÃO .....	10
2. CONHECIMENTO DA RAÇA .....	11
3. REPRODUÇÃO E INDICES REPRODUTIVOS .....	12
3.1. Material e Métodos .....	14
3.2. Apresentação de resultados e discussão .....	15
4. PRODUÇÃO E INDICES PRODUTIVOS .....	17
4.1. Crescimento dos cabritos .....	17
4.1.1. Material e métodos .....	17
4.1.2. Apresentação de resultados e discussão .....	18
4.2. Lactação .....	20
4.2.1. Material e métodos .....	21
4.2.2. Apresentação de resultados e discussão .....	23
II Parte - CARACTERIZAÇÃO DE UM QUEIJO DE CABRA, PRODUZIDO NA REGIÃO DA SERRA DA GARDUNHA .....	28
1. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA ACERCA DAS CARACTERIS- TICAS DO LEITE DE CABRA, TECNOLOGIA DO QUEIJO E RESPECTIVA QUALIDADE .....	29
1.1. A Ordenha .....	29

1.2.	Transporte e conservação do leite .....	32
1.3.	Características do leite de cabra .....	33
1.3.1.	Composição química e propriedades físico-químicas .....	33
1.3.2.	Factores que influenciam a composição química do leite .....	36
1.4.	Fabrico do queijo .....	40
1.4.1.	Coagulação .....	41
1.4.2.	Dessoramento .....	43
1.4.3.	Salga .....	45
1.4.4.	Maturação .....	46
1.5.	Rendimento queijeiro .....	49
1.6.	Qualidade do queijo .....	50
1.6.1.	Características organolépticas ....	50
1.6.2.	Composição química .....	51
1.6.3.	Qualidade bacteriológica .....	52
2.	MATERIAL E METODOS .....	56
2.1.	Ordenha .....	56
2.2.	Transporte e Conservação .....	57
2.3.	Análises químicas ao leite .....	57
2.4.	Quantidade de leite a queijar .....	58
2.5.	Características da queijaria .....	59
2.6.	Tecnologia artesanal do queijo de cabra .....	61
2.7.	Controlo de qualidade .....	64
2.7.1.	Análises químicas .....	64
2.7.2.	Análises microbiológicas .....	69
2.7.3.	Características físicas e organolépticas .....	69

3. APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS E DISCUSSÃO .....	71
3.1. Composição Química do leite de cabra .....	71
3.2. Qualidade do Queijo .....	73
3.2.1. Composição química .....	73
3.2.2. Provas microbiológicas .....	77
3.2.3. Características organolépticas ....	80
3.3. Rendimento queijeiro .....	85
3.4. <i>Condições ambientais na queijaria</i> .....	86
4. TIPIFICAÇÃO .....	87
5. CONCLUSÕES .....	92
6. BIBLIOGRAFIA .....	93
7. ANEXOS .....	101

## INTRODUÇÃO

A cabra foi através dos tempos, um animal especialmente útil ao homem, por fornecer o leite diário, alimento completo, ainda hoje base da dieta familiar de muitos povos dos continentes africano e asiático.

No Ocidente, foi sendo gradualmente substituída pela vaca na sua função leiteira. Em Portugal, isso terá acontecido nos finais do século passado, no qual ainda nos aparecem registos da importância da exploração caprina. A testemunhá-lo está o conhecido ditado popular: <leite de cabra, queijo de ovelha, manteiga de vaca>.

Ao mesmo tempo que é substituída pela espécie bovina, é também desacreditada, tendo por base, toda uma série de mitos que dela faziam um animal devastador de áreas agrícolas e florestais, causa principal de erosão dos solos. O facto de, quando comparada a raças bovinas melhoradas, apresentar menor interesse económico no âmbito da produção leiteira, contribuiu também para o abandono da sua exploração.

Foi assim condicionada a sobreviver em locais onde se tornava impossível o melhoramento animal, encorajando perpetuação dos seus defeitos (FRENCH, 1971).

A par dos seus detractores, existem também inúmeros partidários, que muito têm feito pela espécie, defendendo-a com argumentos óbvios, entre os quais não podemos deixar de referir a sua rapidez e agilidade nas deslocações, a sua alimentação variada, a inteligência demonstrada em pastoreio, entre outros. Todas estas características reunindo-se para lhe conferir uma forte capacidade de sobrevivência, sem comparação com outros animais domesticados e explorados pelo homem.

Numa comunidade em que tantos se preocupam com as rígidas quotas leiteiras e os enormes excedentes de manteiga e outros lacticínios, há ainda mercado para o queijo de cabra; de forma limitada, é certo, mas com boas perspectivas de crescimento, desde que sejam garantidas a sua qualidade e pureza, a par de preservação das tecnologias artesanais que lhe conferem o nome tão afamado.