



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Dias, Paulina Maria Duarte

## **Ensaio de vários tipos de salga em queijos de Castelo Branco**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1465>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	1992
<b>Resumo</b>	A maior parte do queijo que se produz no mundo é feito a partir do leite de vaca, por ser o animal que mais abunda e que mais se ordenha, mas também se utilizam em grandes quantidades os leites de ovelha, cabra e de búfala. A ovinicultura tem a sua área de interesse confinada aos Países da Bacia do Mediterrâneo, encontrando aqui as condições ideais de exploração contribuindo duma forma significativa para a economia dos povos desta região. O nosso País tem uma longa tradição neste domínio, sendo...
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T07:30:05Z com informação proveniente do Repositório



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

# **Ensaaios de vários tipos de salga em queijos de Castelo Branco**

Produção Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Paulina Maria Duarte Dias



**CASTELO BRANCO**

1992

## ÍNDICE

	Página
1 - Introdução .....	4
2 - Objectivos .....	5
3 - Considerações Gerais .....	6
3.1 - Importância Económica da Ovinicultura na Região .	6
3.2 - Tipos de Queijo produzidos no Distrito de Castelo Branco .....	9
3.3 - A Sub-região demarcada do Queijo de Castelo Branco .....	11
3.4 - Comercialização .....	12
4 - A Matéria Prima - Leite .....	14
4.1 - Definição de Leite .....	14
4.2 - Composição e Características Gerais do Leite de Ovelha .....	18
5 - Tecnologia do Fabrico de Queijo .....	20
5.1 - Considerações Gerais .....	21
5.1.1 - Ordenha .....	21
5.1.2 - Transporte e Conservação do Leite .....	23
5.1.3 - Agente Coagulante .....	24
5.1.4 - Coagulação .....	26
5.1.5 - Dessoramento .....	30
5.1.6 - A Salga .....	31
5.1.7 - Maturação .....	36
5.1.8 - Conservação do Queijo, Câmaras de Cura ..	39
6 - Tecnologia do Queijo de Castelo Branco .....	41
6.1 - Preparação do Leite em Tina .....	42
6.2 - Corte ou Divisão da Coalhada .....	44
6.3 - Dessoramento e Pré-prensagem .....	45

6.4 - Encinchamento .....	46
6.5 - Prensagem .....	47
6.6 - Rendimento em Fresco .....	48
6.7 - Salga .....	49
6.8 - Cura .....	50
6.9 - Rendimento em Curado .....	59
6.10 - Sub-produtos .....	60
7 - Controle de Qualidade .....	62
7.1 - Análises Físico-Químicas .....	62
7.1.1 - Do Leite .....	62
7.1.2 - Do Queijo .....	64
7.2 - Análises Microbiológicas .....	68
7.2.1 - Do Leite .....	68
7.2.2 - Do Queijo .....	71
8 - Apresentação e Discussão dos Resultados .....	72
8.1 - Análise Físico-Química do Leite .....	72
8.2 - Análise Microbiológica do Leite .....	74
8.3 - Análise Físico-Química do Queijo .....	76
8.4 - Análise Microbiológica do Queijo .....	83
8.5 - Características Físicas e Organolépticas .....	88
9 - Conclusão .....	93
10 - Bibliografia .....	97
Anexos .....	103

## 1 - INTRODUÇÃO

A maior parte do queijo que se produz no mundo é feito a partir do leite de vaca, por ser o animal que mais abunda e que mais se ordenha, mas também se utilizam em grandes quantidades os leites de ovelha, cabra e de búfala.

A ovinicultura tem a sua área de interesse confinada aos Países da Bacia do Mediterrâneo, encontrando aqui as condições ideais de exploração contribuindo numa forma significativa para a economia dos povos desta região. O nosso País tem uma longa tradição neste domínio, sendo no entanto de crer que terá ainda um longo caminho a percorrer no sentido de rentabilizar esta actividade, numa forma racional e dignificar os produtores que a ela se dedicam, (Sampaio e Curto, 1988).

A exploração de ovinos e caprinos no distrito de Castelo Branco, é o suporte económico da lavoura da região, sendo o leite utilizado na elaboração dos mais diversos produtos lácteos de entre os quais se destaca o saboroso e afamado queijo de Castelo Branco.

Este interesse regional justifica plenamente o desenvolvimento de acções que promovam e defendam a alta qualidade dos queijos aqui produzidos,

Nesta região produzem-se três variedades de queijo, o queijo de Castelo Branco (mais conhecido por queijo à ovelheira) produzido com leite de ovelha estreme, o queijo Amarelo da Beira Baixa, e o queijo Picante da Beira Baixa, estes dois últimos fabricados com leite de ovelha e/ou de cabra.

A normalização dos queijos, que nos indicam quais as características que um determinado tipo de queijo deve reunir, e a demarcação da área da sua produção, são etapas indispensáveis à defesa e promoção dos mesmos. Com a entrada de Portugal no Mercado Comum Europeu, era necessário fazê-lo pois, caso contrário seríamos ameaçados pela “Invasão” de queijos produzidos na Dinamarca, França, Holanda etc., com as mesmas designações (Vieira e Robalo, 1987).