



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Carvalho, Fernando Miguel Santiago

Contribuição para o estudo tecnológico, físico-químico e bacteriológico do Queijo Amarelo de Castelo Branco

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1485>

Metadados

Data de Publicação	1993
Resumo	Depois de uma breve introdução histórica, da exploração de animais da espécie ovina e caprina, no distrito de Castelo Branco, é estudada a indústria queijeira no fabrico e comercialização do Queijo Amarelo, na sua região demarcada, apresentando uma nova tecnologia no seu fabrico, esquematizando os resultados das análises físico-químicas, bacteriológicas da matéria prima utilizada e do produto final, o queijo, terminando por fazer uma apreciação dos resultados obtidos....
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-20T04:12:10Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO TECNOLÓGICO,
FÍSICO-QUÍMICO E BACTERIOLÓGICO DO
QUEIJO AMARELO DE CASTELO BRANCO**

PRODUÇÃO ANIMAL
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Fernando Miguel Santiago Carvalho



CASTELO BRANCO

1993

INDICE

	Página
I - Introdução	3
II- Exploração de Ovinos e Caprinos na Beira Baixa	5
1 - Caracterização Geológica	5
1.1 Caracterização Climática	5
2 - Espécies e Raças Exploradas	11
3 - A Ovinicultura na Região de Castelo Branco	12
3.1 O Sector Pecuário	13
3.2 Caprinos	15
4 - Maneio de Ovinos	17
4.1 Principais Alimentos do Ovino	17
4.2 Exploração do Rebanho Leiteiro	19
4.3 Ordenha	20
4.4 Regime de Exploração de uma Cabrada	21
4.5 Doenças	22
4.6 Herdade do Couto da Varzea	23
5 - Composição e Características Gerais do Leites de Ovelha e de Cabra	24
5.1 Considerações Gerais	24

6 - Produção de Leite na Região Demarcada	26
6.1 Destino	28
6.2 Produção de queijo na Região Demarcada	29
6.3 Cura	31
7 - Tipificação do Queijo Amarelo da Beira Baixa	32
7.1 Área da Região Demarcada do Queijos da Beira Baixa	32
7.2 Condições a que terá que satisfazer o Queijo Amarelo da Beira Baixa	33
8 - Importancia Económica do Queijo	34
8.1 Comercialização do Queijo Amarelo	36
9 - Tecnologia do Fabrico do Queijo	38
9.1 Considerações Gerais	38
10 Tecnologia Tradicional do Queijo Amarelo	51
III Parte Experimental	53
1 - Objectivos	53
2 - Material e Métodos	53
3 - Apresentação e Discussão dos Resultados	63
4 - Considerações Finais	78
Bibliografia	79
Anexos	84

RESUMO

Depois de uma breve introdução histórica, da exploração de animais da espécie ovina e caprina, no distrito de Castelo Branco, é estudada a indústria queijeira no fabrico e comercialização do Queijo Amarelo, na sua região demarcada, apresentando uma nova tecnologia no seu fabrico, esquematizando os resultados das análises físico-químicas, bacteriológicas da matéria prima utilizada e do produto final, o queijo, terminando por fazer uma apreciação dos resultados obtidos.