Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Louro, Teresinha Maria Martins

Contribuição para o estudo e caracterização do queijo de Castelo Branco

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1488

Metadados

Data de Publicação 1994

Resumo Pretendemos com este trabalho, contribuir para o estudo da tecnologia do queijo Castelo Branco, sua caracterização físico-química e microbiológica, bem como aquisição da prática laboratorial. O nosso trabalho foi realizado no Cooperativa de Produtores de Queijo da Beira Baixa, localizada em Idanha-a-Nova e decorreu durante o alavão 92/93. A parte prática do trabalho consistiu na análise do leite e queijo e foi realizada no laboratório de apoio regional em Alcains. Os valores por nós encontra...

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-27T11:10:43Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO E CARACTERIZAÇÃO DO QUEIJO DE CASTELO BRANCO

PRODUÇÃO ANIMAL

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Teresinha Maria Martins Louro

CASTELO BRANCO

1994

Índice

Resumo

Introdução

1. Caracterização da cooperativa 9

2. A ovinicultura em Portugal 11

2.1. Produção de carne 14

2.2. Produção de leite 15

2.3. A ovinicultura da Região de Castelo Branco 15

2.4. Características edafoclimáticas da região 17

2.5. O Merino da Beira Baixa 19

3. O Leite de Ovelha 21

3.1. Composição do leite de ovelha 22

3.2. Factores que influenciam a composição fisico-química do leite 24

3.2.1. Factores que influenciam a produção do leite 27

3.3. Contaminações do leite 27

4. O Queijo de Ovelha 28

4.1. Produção de queijo na C.E. 29

4.2. Produção nacional de queijo 30

4.3. Queijos Portugueses com denominações de origem 31

4.4. Os queijos da região demarcada da Beira Baixa 34

5. O queijo de Castelo Branco 36

5.1. Tecnologia de fabrico 37

5.1.1. Ordenha 37
5.1.2. Transporte do leite 40
5.1.3. Conservação do leite 41
5.1.4. Agentes Coagulantes 42
5.1.5. Coagulação 43
5.1.6. Corte e trabalho da coalhada 45
5.1.7. Dessoramento 45
5.1.8. Salga 48
5.1.9. Maturação 49

5.2. Comercialização 52

5.3. Rendimento queijeiro 54

5.4. Qualidade do queijo 55

5.4.1. Qualidade bacteriana 55
5.4.2. Composição química 56
5.4.3. Características Organolépticas 57

5.5. Defeitos mais comuns 57

6. Material e Métodos 60

6.1. Ordenha 61

6.2. Transporte e Conservação 61

6.3. Análises química ao leite 61

6.4. Análises microbiológicas do leite 62

6.5. Tecnologia do queijo da Castelo Branco 62

6.6. Controlo de qualidade do queijo 63

6.6.1. Análises químicas do queijo 64
6.6.2. Análises microbiológicas do queijo 65
6.6.3. Análises Organolépticas do queijo 66

7. Apresentação e discussão de resultados 67

7.1. Análises físico-químicas do leite 68

7.2. Análises microbiológicas do leite 70

7.3. Análises físico-químicas do queijo 72

7.4. Análises microbiológicas do queijo 76

7.5. Características físicas e organolépticas do queijo 78

7.6. Rendimento Queijeiro 83

8. Tipificação 86

9. Conclusão 89

10. Bibliografia 91

Anexos

Resumo

Pretendemos com este trabalho, contribuir para o estudo da tecnologia do queijo Castelo Branco, sua caracterização físico-química e microbiológica, bem como aquisição da prática laboratorial.

O nosso trabalho foi realizado no Cooperativa de Produtores de Queijo da Beira Baixa, localizada em Idanha-a-Nova e decorreu durante o alavão 92/93.

A parte prática do trabalho consistiu na análise do leite e queijo e foi realizada no laboratório de apoio regional em Alcains.

Os valores por nós encontrados foram os seguintes:

- *Análises químicas do leite* - Os valores médios foram: gordura 7.1%, acidez 29.6, caseína 4.39, densidade 1,035 e pH 6.7

- *Análises químicas do queijo* - Os valores médios foram: humidade no queijo isento de matéria seca 64.6%, gordura no butirómetro 18.8%, gordura 64.6%, gordura na matéria seca 4.4%, acidez 14.6%, coeficiente de maturação 40.2% e proteínas 18.9%.

- *Análises microbiológicas do leite* - Na pesquisa de microrganismos mesófilos e termorresistentes, a maioria das amostras apresentaram valores superiores aos admitidos. A pesquisa de coliformes foi negativa na maior parte das amostras. Relativamente à pesquisa de esporulados anaeróbicos, ela foi negativa para a totalidade das amostras.

- *Análises microbiológicas do queijo* - A pesquisa de salmonelas foi negativa em todas as amostras. A pesquisa de *E. coli* foi positiva em todos os casos; relativamente aos *Staphilococus aureus* foi negativa em 8 das 12 amostras analisadas; no que diz respeito à pesquisa de Coliformes as duas amostras analisadas foram positivas.

- *Análises físicas do queijo* - Os valores médios foram: peso 1.18 Kg; altura 6.5 cm e diâmetro 14.8 cm.