



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Mata, Maria Eugénia Silva da

Contribuição para o estudo do queijo de Castelo Branco : (estudo comparativo da salga a seco e salmoura)

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1492>

Metadados

Data de Publicação

1994

Resumo

O presente trabalho foi realizado na Cooperativa de Produtores de Queijo da Beira Baixa, na queijaria da Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior (DRABI), no Couto da Várzea, em Idanha-a-Nova. Baseando-se este num estudo comparativo entre a Salmoura e Salga a Seco no Queijo de Castelo Branco, tendo em atenção as análises físico-químicas e microbiológicas do leite e queijo, além de se terem efectuado análises organolépticas a este. No que diz respeito aos resultados das análises, verif...

Tipo

report

Revisão de Pares

Não

Coleções

ESACB - Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-09T13:48:32Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO
DO
QUEIJO DE CASTELO BRANCO
(ESTUDO COMPARATIVO DA SALGA A SECO E SALMOURA)**

Produção Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Maria Eugénia Silva da Mata

CASTELO BRANCO

1994

ÍNDICE

Introdução	8
1 - Objectivos	9
2 - Caracterização edafo-climática da região	10
3 - Ovinicultura	12
3.1 - Produções	14
4 - Queijos	17
4.1 - Papel da gordura no queijo	18
4.2 - A importância e a qualidade do queijo tradicional	18
4.3 - Região Demarcada dos Queijos da Beira Baixa	20
4.4 - Tipos de queijo	21
4.4.1 - Queijo de Castelo Branco	21
4.4.2 - Queijo Amarelo	23
4.4.3 - Queijo Picante	23
5 - Comercialização	24
6 - Leite	25
6.1 - Composição físico-química do leite	26
6.2 - Factores da variação da composição do leite	29
7- Tecnologia do fabrico de queijo	32
7.1 - Ordenha	32
7.2 - Transporte	34
7.3 - Refrigeração e conservação	35
7.4 - Agente coagulante	37
7.5 - Coagulação	38

7.6 - Corte e dessoramento	40
7.7 - Enchinchamento ou moldagem	42
7.8 - Prensagem	42
7.9 - Salga	42
7.9.1 - salga a seco	44
7.9.2 - salmoura	44
7.10 - Cura	46
7.11 - Rendimento	47
7.12 - Soro e requeijão	48
8 - Material e Métodos	50
8.1 - Ordenha	50
8.2 - Transporte e conservação	50
8.3 - Coagulação	50
8.4 - Corte da coalhada	52
8.5 - Dessoramento e pré-prensagem	53
8.6 - Prensagem	55
8.7 - Rendimento em fresco	55
8.8 - Salga	56
8.8.1 - salmoura	56
8.8.2 - salga a seco	57
8.9 - Cura	58
8.10 - Rendimento em curado	59
9 - Controlo de qualidade	60
9.1 - Análises físico-químicas	60
9.1.1 - Do leite	60
9.1.2 - Do queijo	61
9.2 - Análises microbiológicas	66
9.2.1 - Do leite	66
9.2.2 - Do queijo	67
9.3 - Características físicas e organoléticas	67

10 - Discussão dos resultados	68
10.1 - Análises físico-químicas	68
10.1.1 - Do leite	68
10.1.2 - Do queijo (salga a seco)	69
10.1.3 - Do queijo (salmoura)	72
10.2 - Análises microbiológicas	75
10.2.1 - Do leite	75
10.2.2 - Do queijo(salga a seco)	78
10.2.3 - Do queijo (salmoura)	80
10.3 - Características organolépticas	80
11 - Conclusões	90
Bibliografia	94
Anexos	

RESUMO

O presente trabalho foi realizado na Cooperativa de Produtores de Queijo da Beira Baixa, na queijaria da Direcção Regional de Agricultura da Beira Interior (DRABI), no Couto da Várzea, em Idanha-a-Nova.

Baseando-se este num estudo comparativo entre a Salmoura e Salga a Seco no Queijo de Castelo Branco, tendo em atenção as análises físico-químicas e microbiológicas do leite e queijo, além de se terem efectuado análises organolépticas a este.

No que diz respeito aos resultados das análises, verificamos que a composição química do leite é aceitável, contudo, a acidez de alguns fabricos apresentava valores superiores aos que são permitidos. Quanto às análises microbiológicas, estas apresentam, em geral valores superiores aos que são permitidos; a pesquisa de inibidores é que foi sempre negativa.

Em relação aos queijos, de salmoura e de salga a seco, a média da sua composição química não varia muito; no entanto o coeficiente de maturação dos queijos de salmoura apresenta valores superiores aos da salga a seco. Por seu lado, nas análises microbiológicas, apenas a pesquisa de Salmonela é negativa em todas as amostras. A pesquisa de *S. aureus* é positiva em 31% das amostras da salga a seco e 38% nas de salmoura. A pesquisa de *E. coli* em uma grama, foi positiva em todas as amostras. A pesquisa de coliformes em 0,1 grama foi também positiva.

Perante os dados apresentados, podemos concluir que o teor de cloretos nos queijos de salmoura é mais homogéneo; atingindo estes uma maturação mais cedo que os da salga a seco. Ao optarmos pela salmoura, vamos obter uma economia de mão-de-obra, o que fará com que o produto final (queijo), se possa obter mais barato.