



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Santos, Carla Ferreira Tavares Correia dos

## **Queijaria artesanal : o queijo de Azeitão**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/169>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2008
<b>Resumo</b>	Com a realização deste trabalho pretendeu-se acompanhar toda a tecnologia do fabrico do queijo de Azeitão – D.O.P. (Denominação de Origem Protegida). Desde a recolha da matéria-prima (leite) ao produto final; identificando todo o processo de fabrico, controlo, certificação e comercialização do queijo de Azeitão....
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	Queijaria, Leite de ovelha, Queijo, Cardo, Coagulação
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Agronómica - Ramo Zootecnia

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-23T16:44:07Z com  
informação proveniente do Repositório

Com a realização deste trabalho pretendeu-se acompanhar toda a tecnologia do fabrico do queijo de Azeitão – D.O.P. (Denominação de Origem Protegida). Desde a recolha da matéria-prima (leite) ao produto final; identificando todo o processo de fabrico, controlo, certificação e comercialização do queijo de Azeitão.

O estudo e obtenção dos dados técnicos deste processo, foi possível através de uma integração de três meses, na equipa de trabalho da queijaria Ambiqueijo – produtos Alimentares Lda., situada no casal dos Cantos da Quinta do Anjo – Palmela. Onde o queijo de Azeitão é produzido e comercializado como produto regional.

Este trabalho tem por finalidade saber como se realiza a produção do queijo de Azeitão-DOP, ajudara compreender o que é este alimento e, como surgiu na vida e hábitos alimentares da sociedade. Dando também a conhecer, em parte alguma da sua história, o modo de produção, as características do produto, a sua região demarcada de produção, controlo, certificação, bem como toda a sua evolução.

Espera-se assim que a evolução prossiga o seu próprio caminho, para o enriquecimento do património do nosso país.