



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS EM
EXPLORAÇÕES DE OVINOS DE LEITE**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Vanessa Gregório Rodrigues

—◆—
CASTELO BRANCO

2007

Índice Geral

RESUMO

ABSTRACT

Índice de figuras

Índice de tabelas

Índice de anexos

I – Introdução	1
I-1 – Raças de ovinos	2
I-1.1 – A raça Merino da Beira Baixa	2
I.1.2 – A raça Lacaune	3
I.2 – Fabrico do queijo de ovelha	4
I.2.1 – Caracterização da Cooproque	4
I.2.2 – Tecnologia do fabrico do queijo	4
I.2.2.1 – Recepção e armazenamento do leite	6
I.2.2.2 – Coagulação	6
I.2.2.3 – Dessoramento	7
I.2.2.4 – Prensagem	7
I.2.2.5 – Salga	8
I.2.2.6 – Maturação ou cura	9
I.2.2.7 – Rotulagem, embalagem e expedição	10
I.3 – Objectivos do trabalho	10
II – Material e métodos	11
II.1 – Elaboração de inquéritos aos produtores	11
II.2 – Análises microbiológicas	12
II.3 – Manual de boas práticas	12

III – Apresentação e discussão dos resultados	13
III.1 – Resultados dos inquéritos	13
III.2 – Resultados das análises microbiológicas efectuadas	18
III.3 – Manual de boas práticas	21
IV - Considerações finais	50

Bibliografia

Agradecimentos

Anexos

RESUMO

Dada a preocupação da sociedade actual, sobre a segurança e qualidade dos alimentos consumidos, é importante que exista um sistema de controlo desde a matéria-prima até ao fabrico e do fabrico até ao consumidor.

Este trabalho teve como principal objectivo elaborar um Manual de Boas Práticas para ser utilizado em explorações que produzem leite de ovelha para a cooperativa Cooproque que fabrica queijo de ovelha com leite cru.

Este manual destina-se a implementar as boas práticas de gestão numa exploração leiteira com o principal objectivo de produzir leite cru de ovelha, inócuo para produção de queijo e assegurar a segurança do consumidor.

Numa primeira parte elaborou-se um inquérito para caracterizar cada exploração leiteira associada à cooperativa, sendo complementada com observações directas e análises microbiológicas feitas nas salas de ordenha de cada exploração.

Numa segunda parte analisaram-se as respostas dos produtores e tentou-se desenvolver um Manual de Boas Práticas com os respectivos registos para um adequado sistema de controlo, para adoptar nas diversas explorações que fornecem leite de ovelha à cooperativa Cooproque.

Palavras – Chaves: Boas práticas; Leite; Qualidade; Queijo.