



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO E CARACTERIZAÇÃO DO REQUEIJÃO

Eng^a. de Produção Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Graça Maria Gomes Cativo Lopes Gonçalves



CASTELO BRANCO

1996

Índice

Dedicatória	
Agradecimentos	
Índice	
Resumo	1
Abstract	2
Introdução	3
1) Definição. Tipos de requeijão	4
2) Importância económica	5
3) Composição do leite de ovelha	6
4) Diagrama do fabrico do queijo	15
5.1) Produção do requeijão	18
5.1.1) Aproveitamento do soro	18
5.1.2) Fabrico do requeijão	20
5.2) Produção do requeijão	22
5.2.1) Ordenha	22
5.2.2) Transporte	22
5.2.3) Recepção do leite	22
5.2.4) Cuba de coagulação	24
5.2.5) Panela de requeijão	24
5.3) Tecnologia do fabrico de requeijão	25
6) Controlo de Qualidade	28
6.1) Considerações Gerais	28
6.2) Análises Físico–Químicas	33
6.3) Análises Microbiológicas	37
7) Discussão dos Resultados	39
8) Comercialização	41
8.1) Valor alimentar	42

8.2) Embalagem	43
8.3) Receitas de utilização do requeijão	45
9) Conclusão	49
Bibliografia	50
Anexos	53
Anexo I – Normas Portuguesas	54
Anexo II – Boletins de análise	55

Resumo

O principal objectivo deste trabalho é dar uma pequena contribuição para o estudo e caracterização do subproduto (derivado do leite) requeijão.

A componente prática decorreu na Cooperativa de Produtores de Queijo da Beira Baixa (Idanha-a-Nova), onde acompanhamos o processo tecnológico do fabrico de queijo e requeijão. Decorreu também nos laboratórios de Nutrição animal e de Microbiologia da Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

Nas análises físico-químicas os valores médios encontrados foram: humidade 69,12% (d.p. 2,13); gordura 15,9% (d.p. 3,57); proteína 10,40% (d.p. 0,93); cloretos 1,26% (d.p. 0,22); pH 6,3 (d.p. 0,06). Estes valores segundo a bibliografia consultada enquadram-se nos valores médios indicados, exceptuando o valor da proteína que neste caso fica um pouco aquém dos valores indicados na bibliografia e dos cloretos que apresentam valores um pouco superiores.

Nas análises microbiológicas, só se constata uma ligeira discrepância nas amostras 4, 5, 8, 10 e 11 referentes à contagem de bolores e leveduras, que neste produto não deveriam existir.