



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Noutel, Isabel Maria Maurício Horta

Contribuição para o estudo do queijo da Serra da Estrela

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2747>

Metadados

Data de Publicação	1996
Resumo	O presente trabalho foi realizado na Zona Agrária do Alto Mondego onde foram visitados 14 produtores de queijo “Serra da Estrela” localizados nos concelhos de Celorico da Beira, Fornos de Algodres e Gouveia pertencentes á Região Demarcada do queijo “Serra da Estrela”. Como objectivo deste trabalho tivemos a observação da tecnologia do fabrico do queijo “Serra da Estrela” e caracterização do produto final através de execução de análises físico-químicas e microbiológicas realizadas no Laboratório...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Leite, Queijo
Tipo	Thesis
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia de Produção Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T04:38:58Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Contribuição para o estudo do queijo Serra da Estrela

Eng.^a Produção Animal
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Isabel Maria Maurício Horta Noutel

— • —

CASTELO BRANCO
1996

ÍNDICE GERAL

	Páginas
Introdução	
1 - Caracterização da região demarcada do queijo Serra da Estrela	1
1.1 - Delimitação da Região Geográfica	1
1.2 - Características edafo - climáticas	5
1.2.1 - Morfologia	5
1.2.2 - Clima	6
1.3 - Raças exploradas na região	7
1.4 - Sistema de exploração de ovinos	11
1.5 - Características sócio - económicas dos produtores	14
2 - Importância económica dos produtos ovinos na região	17
3 - Caracterização e composição do leite de ovelha	18
4 - Queijo Serra da Estrela (características)	20
5 - Requisitos / condicionalismos à produção de leite e queijo na região demarcada do queijo Serra da Estrela	22
6 - Comercialização do queijo Serra da Estrela versus comercialização do queijo tipo Serra	25
7 - Associativismo e certificação	27
8 - Material e métodos	29
8.1 - Tecnologia do fabrico do queijo Serra da Estrela	29
8.2 - Controlo de qualidade dos queijos Serra da Estrela	36
8.2.1 - Análises Físico-químicas	36

	Páginas
8.2.2 - Análises microbiológicas	40
8.3 - Resultados do inquérito relativo ao “levantamento da produção de leite e queijo na região demarcada do queijo Serra da Estrela”	43
9 - Considerações Finais	46
Bibliografia	48
Anexo I - Dec - lei nº 146/84 (9 de Março)	
Anexo II - Dec - reg nº 42/85 (5 de Julho)	
Anexo III - Portaria nº 10/91 (3 de Janeiro)	
Anexo IV - Protocolo das análises físico-químicas realizadas no laboratório de Alcains	
Anexo V - NP 1935 (1986)	
Anexo VI - NP 2260 (1986)	
Anexo VII - NP 1933 (1982)	
Anexo VIII - Portaria 533/93 de 21 de Maio	
Anexo IX - Inquérito relativo ao levantamento da produção de leite e queijo na região demarcada do queijo Serra da Estrela	

RESUMO

O presente trabalho foi realizado na Zona Agrária do Alto Mondego onde foram visitados 14 produtores de queijo “Serra da Estrela” localizados nos concelhos de Celorico da Beira, Fornos de Algodres e Gouveia pertencentes à Região Demarcada do queijo “Serra da Estrela”.

Como objectivo deste trabalho tivemos a observação da tecnologia do fabrico do queijo “Serra da Estrela” e caracterização do produto final através de execução de análises físico-químicas e microbiológicas realizadas no Laboratório de Apoio Regional de Alcains.

Como complemento de informação fez-se um inquérito relativo ao “Levantamento da produção de leite e queijo na Região Demarcada do queijo Serra da Estrela”.