



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Almeida, Raquel Ribeiro Marques de

Aplicabilidade do Reg. (CE) n.º 1774/2002 numa queijaria

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/797>

Metadados

Data de Publicação	2009
Resumo	O soro de queijo é considerado um dos grandes poluentes da indústria de lacticínios, rico em lactose, gorduras e proteínas. Actualmente, sendo pouco aproveitado para fins alimentícios, pelas pequenas e médias indústrias, e dada a reestruturação do quadro jurídico dos subprodutos de origem animal, com a entrada em vigor do Reg. (CE) n.º 1774/2002, a necessidade de eliminação legal, aproveitamento, ou valorização do soro lácteo, tornou-se uma preocupação de valor acrescentado para os operadores do...
Palavras Chave	Subprodutos lácteos, Leite de ovelha, Reg. (CE) n.º 1774/2002, Requeijão
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Zootécnica

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-24T09:55:12Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Aplicabilidade do Reg. (CE) nº 1774/2002
numa Queijaria**

Engenharia Zootécnica
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Raquel Ribeiro Marques de Almeida

—◆—
CASTELO BRANCO

2009

ÍNDICE

RESUMO.....	I
ABSTRACT	II
ÍNDICE DE FIGURAS	III
ÍNDICE DE TABELAS	IV
I. INTRODUÇÃO.....	1
II. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	3
1. Segurança Alimentar	3
1.1. Sistema HACCP	4
1.2. Doenças de origem Alimentar	6
1.3. Crises Alimentares: Reformulação legislativa	7
2. Regulamento (CE) N.º 1774/2002: Implicações no Sector dos Lacticínios	10
3. Regulamento (CE) nº 79/2005	11
3.1. Enquadramento legal	11
3.2. Categorização das matérias segundo o seu risco	12
3.3. Eliminação segundo as categorias	13
3.4. Utilização de categorias M3 para alimentação animal	14
3.5. Transporte de matérias de categoria M3	15
4. Soro Lácteo	17
4.1. Composição do soro lácteo.....	17
4.2. Alternativas para aproveitamento do soro lácteo	19
4.3. Transformação de soro em requeijão	21
III. MATERIAL E MÉTODOS.....	25
1. Caracterização da Empresa.....	25
2. Composição de Soro de Queijo de Ovelha	26
3. Viabilidade económica da produção de requeijão	27

III.	RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	31
1.	Produção de Requeijão	31
2.	Rendimento Líquido	31
IV.	CONSIDERAÇÕES FINAIS	34
	BIBLIOGRAFIA	36
	AGRADECIMENTOS	V
	ANEXOS	VI

RESUMO

O soro de queijo é considerado um dos grandes poluentes da indústria de lacticínios, rico em lactose, gorduras e proteínas.

Actualmente, sendo pouco aproveitado para fins alimentícios, pelas pequenas e médias indústrias, e dada a reestruturação do quadro jurídico dos subprodutos de origem animal, com a entrada em vigor do Reg. (CE) n.º 1774/2002, a necessidade de eliminação legal, aproveitamento, ou valorização do soro lácteo, tornou-se uma preocupação de valor acrescentado para os operadores do sector.

O presente trabalho teve como objectivo caracterizar o soro lácteo, resultante do fabrico de queijo de ovelha, de uma queijaria produtora de Queijos da Beira Baixa. Avaliou-se também a possibilidade de utilização do soro, no Fabrico de Requeijão como alternativa, para o aproveitamento economicamente viável e ambientalmente correcto deste subproduto.

O fabrico de Requeijão, pelo aproveitamento de soro resultante do fabrico de queijo, considera-se uma alternativa técnica, económica e ambientalmente viável, para as pequenas e médias empresas.

Palavras-chave: Subprodutos lácteos, leite de ovelha, Reg. (CE) n.º 1774/2002, requeijão.