



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
**INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO**

# **QUEIJO DE CASTELO BRANCO**

Estudo de alguns parâmetros

PRODUÇÃO ANIMAL

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

MARIA JACINTA DA CONCEIÇÃO ALMENDRA



**CASTELO BRANCO**

1992

## ÍNDICE

INTRODUÇÃO	3
OBJECTIVOS .....	4
I - LEITE UTILIZADO .....	5
1 - Definição de Leite .....	5
1.1 - Principais Constituintes do Leite .....	5
2 - Análises Físico-Químicas .....	8
3 - Análises Microbiológicas .....	9
II - TECNOLOGIA USADA .....	11
1 - Preparação do Leite a Queijar .....	11
2 - Coagulação .....	11
3 - Corte da Coalhada e Dessoramento .....	15
4 - Encinchamento ou Moldagem .....	21
5 - Prensagem .....	21
6 - Rendimento em Fresco .....	25
7 - Salga .....	25
8 - Cura ou Maturação .....	28
9 - Rendimento em Curado .....	31
III - ANÁLISE DO PRODUTO FINAL .....	33
1 - Definição de Queijo .....	33
2 - Características Organolépticas .....	33
3 - Análises Físico-Químicas .....	33
4 - Análises Microbiológicas .....	36
IV - APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS .....	37
1 - Composição Físico-Química do Leite de Ovelha .....	37
2 - Análise Microbiológica do Leite Laborado .....	39
3 - Qualidade do Queijo .....	42
3.1 - Características Organolépticas .....	42
3.2 - Análises Físico-Químicas do Queijo .....	43
3.3 - Análises Microbiológicas .....	50
4 - Rendimento Queijeiro .....	52

V	- CONCLUSÕES .....	56
VI	- BIBLIOGRAFIA .....	58

ANEXOS

## INTRODUÇÃO

"É difícil, pelo menos, chegar às origens exactas da utilização do Rebanho ovino na produção leiteira. Sabe-se, no entanto, que o Rebanho de ovelhas acompanhou o desenvolvimento da civilização mediterrânica. Muitos escritos, e para só citar o Antigo Testamento, a Ilíada, a Odisseia, os Bucólicos, mencionam ou narram pastorais nos quais o Rebanho de ovelha acompanhava o homem de então. Ali se encontram igualmente referências à ordenha da ovelha e à fabricação do queijo.

A maior parte dos queijos hoje fabricados a partir do leite de ovelha são os produtos de uma tradição ancestral. A sua origem é tanto mais incerta quanto ela é antiga e se encontra envolta em lenda." (Assenat, 1985).

É portanto de admitir que durante vários séculos, o leite tenha entrado na alimentação do homem, que o consumia directamente das fêmeas e com o andar dos tempos transformado em queijo. (Rebelo, 1983).

Hoje em dia, e particularmente nesta região de Castelo Branco, a ovinicultura tem um papel relativamente importante.

A produção de leite de ovelha é, quase exclusivamente, utilizada para o fabrico de queijo de ovelha, constituindo este um factor de relativa importância económica nesta região.

É pois de salientar que o efectivo ovino na região (apenas os concelhos de Castelo Branco e Idanha-a-Nova), e segundo os dados da Ovibeira, é de 170.000 ovinos.

No caso do queijo de Castelo Branco, este é curado pelo produtor e só após a cura é que é vendido.

Os preços praticados neste ano de 1992, variam entre 1600\$00 e 2000\$00 por quilo de queijo.

A produção total e anual de queijo nesta região está estimada em 2500 toneladas/ano. (IROMA, 1990)