



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

O QUEIJO DE NISA

Contribuição para o seu Estudo

PRODUÇÃO ANIMAL

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Mário Luis Maia Condessa



CASTELO BRANCO

1989

ÍNDICE

	pág.
- Introdução	1
I - Aspectos Económicos	4
1 - Origem dos efectivos ovinos e sua evolução	4
2 - Produções	7
3 - Tipos de Queijo	8
3.1 - O Queijo "Cabreiro"	8
3.2 - O Queijo "Mestiço"	10
3.3 - O Queijo "Rabeja"	10
4 - Preços	12
4.1 - Preços do leite e do queijo	12
II - Tecnologia	15
1 - Ordenha	16
2 - Transporte	18
3 - Coagulação	20
3.1 - Temperatura e tempo de coagulação	24
4 - Trabalho de coalhada e encinchamento	26
5 - Salga	34
6 - Maturação	34
6.1 - Rendimento e quebras de cura	39
6.2 - Características das câmaras de maturação	39
6.2.1 - Temperatura	42
6.2.2 - Humidade Relativa	45
7 - Tipificação	48
7.1 - Ensaio de Norma	48
III - Controlo de Qualidade	51
1 - Análises Microbiológicas	51
1.1 - Análises Microbiológicas de leite	51
1.2 - Análises Microbiológicas de queijo	53
2 - Análises Físico-Químicas de queijo	58

	pág.
IV - Comercialização	64
1 - Circuitos de comercialização	64
V - Sugestões para melhorar o "Queijo de Nisa"	67
1 - Qualidade	67
2 - Rendimento dos Agricultores	68
VI - Conclusões	69
VII - Bibliografia	71
- Anexo I	73
- Anexo II	75

INTRODUÇÃO

Este trabalho tem como finalidade principal, fornecer um contributo para o estudo da tecnologia do “Queijo de Nisa” e das suas características físicas, químicas e microbiológicas.

A justificar a sua realização, tivemos em conta a inexistência de qualquer trabalho sobre o assunto, além de breves apontamentos dispersos e a necessidade urgente de preservar e tipificar este produto artesanal que tanta fama possui junto dos consumidores portugueses.

A região de fabrico do “Queijo de Nisa” estende-se a toda a área do concelho e a algumas freguesias dos concelhos de Marvão, Castelo de Vide e Crato. A este facto não é alheia uma certa uniformidade dos solos e do clima que caracterizam esta região, vulgarmente designada por “Região das Areias”.

Escolhemos, com base de trabalho, duas queijarias situadas no concelho de Nisa que têm uma produção significativa deste tipo de queijo. Uma, situada na vila de Nisa, numa antiga cavalaria adaptada para o efeito; a outra, situada a poucos quilómetros de Nisa, na propriedade das “Macenas”. Ambas têm boas condições de fabrico e de maturação, comprovadas pelos bons produtos obtidos.

Nestas queijarias, foram acompanhados os fabricos durante cerca de 4 meses (15 de Março a 10 de Julho de 1988). Durante esse período foram registadas, por termohigrógrafos nelas instalados, as variações diárias de temperatura e humidade. Procedemos também ao registo dos tempos ocupados nas várias operações de fabrico, desde a ordenha, coagulação do leite à maturação do queijo; medimos e pesámos as quantidades de ingredientes - leite, cardo e sal, bem como os queijos em fresco, aos 30 dias e ao fim de 45 dias de cura para determinação do rendimento e quebras de cura. Foi ainda registada a temperatura de coagulação do leite.

Em laboratório, foram efectuadas análises bacteriológicas e químicas aos leites utilizados no fabrico dos queijos. Aos queijos fabricados com este leite, depois de 45 dias de cura, foram também efectuadas análises bacteriológicas, químicas e avaliado o seu aspecto físico.

Hoje em dia, o fabrico deste queijo é processado em pequenas queijarias familiares, sem as necessárias condições para uma melhoria de qualidade. Essas condições, essenciais, permitirão a sua valorização económica numa região bastante carenciada de recursos próprios.

Os tempos são outros, os fabricantes artesanais - roupeiros - têm tendência a desaparecer e assiste-se à explosão que se verifica na actividade da indústria queijeira da região, na freguesia de Tolosa, onde muito do queijo produzido é de mistura de ovelha, cabra e vaca, em condições deficientes o que tem gerado o descrédito do produto, uma vez que é vendido com a designação de ‘Queijo de Nisa’.