



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO E CARACTERIZAÇÃO DO QUEIJO DE CASTELO BRANCO

PRODUÇÃO ANIMAL
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Teresinha Maria Martins Louro

CASTELO BRANCO

1994

Índice

Resumo	
Introdução	
1. Caracterização da cooperativa	9
2. A ovinicultura em Portugal	11
2.1. Produção de carne	14
2.2. Produção de leite	15
2.3. A ovinicultura da Região de Castelo Branco	15
2.4. Características edafoclimáticas da região	17
2.5. O Merino da Beira Baixa	19
3. O Leite de Ovelha	21
3.1. Composição do leite de ovelha	22
3.2. Factores que influenciam a composição físico-química do leite	24
3.2.1. Factores que influenciam a produção do leite	27
3.3. Contaminações do leite	27
4. O Queijo de Ovelha	28
4.1. Produção de queijo na C.E.	29
4.2. Produção nacional de queijo	30
4.3. Queijos Portugueses com denominações de origem	31
4.4. Os queijos da região demarcada da Beira Baixa	34

5. O queijo de Castelo Branco	36
5.1. Tecnologia de fabrico	37
5.1.1. Ordenha.....	37
5.1.2. Transporte do leite.....	40
5.1.3. Conservação do leite.....	41
5.1.4. Agentes Coagulantes	42
5.1.5. Coagulação.....	43
5.1.6. Corte e trabalho da coalhada.....	45
5.1.7. Dessoramento.....	45
5.1.8. Salga	48
5.1.9. Maturação	49
5.2. Comercialização	52
5.3. Rendimento queijeiro.....	54
5.4. Qualidade do queijo.....	55
5.4.1. Qualidade bacteriana.....	55
5.4.2. Composição química.....	56
5.4.3. Características Organolépticas	57
5.5. Defeitos mais comuns	57
6. Material e Métodos.....	60
6.1. Ordenha.....	61
6.2. Transporte e Conservação	61
6.3. Análises química ao leite.....	61
6.4. Análises microbiológicas do leite.....	62
6.5. Tecnologia do queijo da Castelo Branco	62
6.6. Controlo de qualidade do queijo	63
6.6.1. Análises químicas do queijo	64
6.6.2. Análises microbiológicas do queijo.....	65
6.6.3. Análises Organolépticas do queijo.....	66

7. Apresentação e discussão de resultados.....	67
7.1. Análises físico-químicas do leite.....	68
7.2. Análises microbiológicas do leite.....	70
7.3. Análises físico-químicas do queijo.....	72
7.4. Análises microbiológicas do queijo.....	76
7.5. Características físicas e organolépticas do queijo.....	78
7.6. Rendimento Queijeiro	83
8. Tipificação	86
9. Conclusão	89
10. Bibliografia.....	91

Anexos

Resumo

Pretendemos com este trabalho, contribuir para o estudo da tecnologia do queijo Castelo Branco, sua caracterização físico-química e microbiológica, bem como aquisição da prática laboratorial.

O nosso trabalho foi realizado no Cooperativa de Produtores de Queijo da Beira Baixa, localizada em Idanha-a-Nova e decorreu durante o alavão 92/93.

A parte prática do trabalho consistiu na análise do leite e queijo e foi realizada no laboratório de apoio regional em Alcains.

Os valores por nós encontrados foram os seguintes:

- *Análises químicas do leite* - Os valores médios foram: gordura 7.1%, acidez 29.6, caseína 4.39, densidade 1,035 e pH 6.7

- *Análises químicas do queijo* - Os valores médios foram: humidade no queijo isento de matéria seca 64.6%, gordura no butirómetro 18.8%, gordura 64.6%, gordura na matéria seca 4.4%, acidez 14.6%, coeficiente de maturação 40.2% e proteínas 18.9%.

- *Análises microbiológicas do leite* - Na pesquisa de microrganismos mesófilos e termorresistentes, a maioria das amostras apresentaram valores superiores aos admitidos. A pesquisa de coliformes foi negativa na maior parte das amostras. Relativamente à pesquisa de esporulados anaeróbicos, ela foi negativa para a totalidade das amostras.

- *Análises microbiológicas do queijo* - A pesquisa de salmonelas foi negativa em todas as amostras. A pesquisa de *E. coli* foi positiva em todos os casos; relativamente aos *Staphilococcus aureus* foi negativa em 8 das 12 amostras analisadas; no que diz respeito à pesquisa de Coliformes as duas amostras analisadas foram positivas.

- *Análises físicas do queijo* - Os valores médios foram: peso 1.18 Kg; altura 6.5 cm e diâmetro 14.8 cm.