

Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária de Castelo Branco

CARACTERIZAÇÃO DE UMA QUEIJARIA DA REGIÃO DA BEIRA BAIXA

Carla Marisa Baptista Catanho

Dissertação apresentada ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção de Licenciatura em Engenharia Agrónómica, Ramo Zootecnia, realizada sob a orientação científica do Professor Paulo Águas da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

“As doutrinas expressas são da exclusiva responsabilidade do autor”

Agradecimentos

Ao terminar este trabalho não poderia deixar de assinalar que a sua versão final se deve a todos aqueles que de algum modo deram contributos pertinentes para o desenvolvimento do mesmo e em especial a quem deixo os meus agradecimentos:

Ao meu orientador de estágio, professor Paulo Águas, que sempre me ajudou na orientação de todo o trabalho, pela disponibilidade relevada ao longo de todo o tempo e pelas sugestões relevantes feitas durante a orientação.

À queijaria Jorge A. S. Silva, em especial ao engenheiro Jorge Silva que sempre mostrou total disponibilidade e colaboração para realizar o meu trabalho.

À minha família, que são os pilares fundamentais no meu desenvolvimento, pela sua tolerância, compreensão e carinho aquando da realização deste relatório.

A todos os meus amigos e colegas, pela amizade e apoio que me deram em todos os momentos.

A todos, o meu mais sincero obrigado.

Palavras-chave: Queijo; Beira Baixa; Caracterização; Tecnologia; Certificação.

Resumo

Este trabalho foi realizado na queijaria Jorge A. S. Silva, localizada na vila de Alcains, no concelho de Castelo Branco, conhecida pelas marcas “Tapadas das Sortes”.

A unidade em estudo está devidamente licenciada para a produção de queijos e segundo a legislação em vigor é classificada como uma queijaria do tipo 3. Foram identificadas as instalações e todo o tipo de equipamentos envolvidos na produção, bem como foi observada a eficácia do método de limpeza e desinfecção de forma a obter um produto seguro.

Durante o período de estágio, acompanhou-se todo o processo de fabrico utilizado na produção dos queijos, desde a receção do leite até à expedição do produto final. Verificou-se se as características dos produtos da queijaria, se enquadravam nas especificidades dos queijos típicos da Beira Baixa.

Neste sentido estudaram-se todos os passos necessários à certificação dos seus produtos que poderá ser uma mais-valia em termos de mercado.

Foram também sugeridos possíveis intervenções que poderão melhorar a funcionalidade, a produtividade e a qualidade dos produtos finais da queijaria.

Keywords: Cheese; Beira Baixa; Characterization; Technology; Certification.

Abstract

This work was accomplished in the cheese mill Jorge A. S. Silva, located in the district of Castelo Branco, in Alcains town, known by the "Tapada das Sortes".

The unit study is duly licensed for cheese production and in agreement to the current legislation, it is classified as type 3. They were identified the facilities and whole type of equipments involved in the production, as well as it was observed the effectiveness of the cleaning and disinfection method to obtain a safe product.

During the apprenticeship period was followed throughout the manufacturing process of the cheese, from the moment when the milk was received until the dispatch of the final product. It was verified if the products characteristics from the cheese mill fit in the specific characteristics of the typical cheeses of Beira Baixa.

In this sense were studied all the necessary steps to the certification of their products that can be a surplus value in market terms.

They were also suggested possible interventions that can improve the functionality, the productivity and the quality of the final products of the cheese mill.

Índice geral

Resumo

Abstract

Índice de figuras

Índice de tabelas

1. Introdução	1
1.1. Unidade em estudo	2
1.2. Metodologia	2
2. Tipificação da unidade de estudo	3
2.1. Instalações	3
2.2. Equipamentos	5
2.3. Abastecimento de água	6
3. Tecnologia do fabrico	6
3.1. Recepção e armazenamento do leite	6
3.2. Coagulação	7
3.3. Dessoramento	8
3.4. Enchimento ou Moldagem	8
3.5. Trabalho da Coalhada	8
3.6. Prensagem	9
3.7. Salga	9
3.8. Maturação	9
3.9. Embalagem e Expedição	10
3.10. Rotulagem	10
3.11. Fluxo de fabrico e diagrama de fabrico	12
3.12. Soro	13
4. Certificação	14
4.1. Produtos da queijaria	14
4.1.1. Queijo de Ovelha Curado “À Ovelheira”	15
4.1.2. Queijo de Ovelha Curado “À Cabreira”	15
4.1.3. Queijo de Ovelha Curado “Meias Doses”	16
4.1.4. Queijo de Ovelha e Cabra Curado “Mestiços”	16
4.1.5. Queijo de Cabra Curado “Chocalho”	17
4.1.6. Queijos “caganitas” e “Chocalhinhos”	17
4.1.7. Comparação entre os queijos da queijaria e queijos da Beira Baixa	18
5. Higienização e limpeza	18
6. Considerações finais	19
Referências bibliográficas	21
Anexos	

Índice de ilustrações

	Pág.
Ilustração 1 - Tanque de refrigeração	7
Ilustração 2 - Cuba de coagulação	7
Ilustração 3 - Trabalho da coalhada	8
Ilustração 4 - Salga	9
Ilustração 5 - Maturação dos queijos	10
Ilustração 6 - Rótulo certificado	11
Ilustração 7 - Exemplos de rótulos utilizados na queijaria	11
Ilustração 8 - fluxograma de fabrico	12
Ilustração 9 - Eliminação do soro	13

Índice de tabelas

	Pág.
Tabela 1 - Manutenção dos equipamentos	5
Tabela 2 - Características organolépticas do Queijo “ <i>À Ovelheira</i> ”	15
Tabela 3 - Características organolépticas do Queijo “ <i>À Cabreira</i> ”	16
Tabela 4 - Características organolépticas do Queijo “ <i>Mestiço</i> ”	17
Tabela 5 - Características organolépticas do Queijo “ <i>Chocalho</i> ”	17

Lista de abreviaturas e siglas

D.O.P- Denominação de Origem Protegida

REAI- Regime de Exercício de Actividade Industrial