



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Estudo analítico da qualidade da matéria-prima em queijarias tradicionais com base na legislação em vigor

Paula Cristina Matos Guterres

Engenharia Biológica e Alimentar

Engenheiro Vítor Amaro Lopes

Engenheiro Paulo Águas

Castelo Branco, Novembro de 2009

“As doutrinas expressas neste trabalho são da inteira responsabilidade do seu autor”

O presente relatório de estágio “Estudo analítico da qualidade da matéria-prima em queijarias tradicionais com base na legislação em vigor” foi realizado, na Empresa Aquimisa, Consultores Agro-Industriais, Lda.” sob a orientação do Prof. Paulo Águas e pelo co-orientador Eng. Victor Lopes.

Resumo

O presente relatório aborda o tema do controlo analítico da qualidade da matéria-prima nas queijarias tradicionais (tendo em conta a legislação em vigor) como um dos factores fundamentais para a garantia da segurança alimentar do produto final tratando-se, neste caso, do queijo.

O queijo pode ser definido como um produto que é obtido a partir do leite coalhado, separado do soro e amadurecido durante um período de tempo variável. É considerado uma conserva obtida pela coagulação do leite, pela acidificação e desidratação da coalhada.

A realização de médias geométricas, dos microrganismos aeróbios mesófilos presentes no leite, permite a avaliação da sua qualidade, bem como a identificação de perigos para a segurança alimentar e o estabelecimento de uma série de medidas correctivas no caso de os resultados das respectivas médias geométricas serem insatisfatórios.

Da análise dos resultados verificamos que estes são, na sua maioria insatisfatórios sendo, deste modo necessária a sensibilização dos produtores face à aplicação das correctas condições de higiene durante o maneio do rebanho e da ordenha do leite para que se possa obter um produto final de alta qualidade.

Palavras-chave: controlo analítico; segurança alimentar; médias geométricas.

Abstrat:

This report is about the analytic control of quality of the raw material used in the traditional cheese-dairy (according to the compel observance of laws) as one of the fundamental factors to guaranty the food security of the final product, in this case it is the cheese.

Cheese can be defined as a product that comes from clotted milk, parted from the whey and ripened during a variable period of time. It is considered a kind of preservation obtained from the milk coagulation, the acidification and dehydration of the clotted.

The realisation of geometric average to the aerobic mesophyls (microorganisms) allows quality evaluation as the risk factors for the food security and also the settlement of a series of counteractive measures, if the results of the respective averages are not satisfactory.

The analysis of the results we see that these are mostly poor and thus need the awareness of producers on the correct implementation of hygiene in the working of the milking herd and milk so you can get a high-end product quality.

Key-words: analytic control; food security; geometric average.

Índice

1. Introdução	1
2. Controlo da qualidade do leite.....	2
2.1 O leite como matéria-prima para o fabrico de queijo	2
2.1.1 Leite de vaca	3
2.1.2 Características do leite de ovelha:.....	3
2.1.3 Características do leite de cabra:.....	4
2.2 Características do leite cru	4
2.3 Características do leite tratado pelo calor	5
2.3.1 Leite pasteurizado.....	5
2.3.2 Leite esterilizado.....	5
2.4 Características microbiológicas do leite:.....	6
2.5 Objectivos do regulamento 852/04 de 29 de Abril	6
2.6 Objectivos do regulamento 853/04 de 29 de Abril.....	7
2.7 Critérios aplicáveis ao controlo da qualidade do leite.....	7
3. Caracterização das unidades de estudo.....	8
4. Definir pré-requisitos do sistema de segurança alimentar	9
5. Material e métodos:.....	12
5.1 Caracterização da empresa	12
5.2 Metodologia.....	12
6. Apresentação e discussão de resultados	13
7. Considerações finais.....	23
8. Referências bibliográficas	24
Agradecimentos	25