



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Caracterização do Queijo de Castelo Branco numa queijaria tradicional

Gabriela Pereira Lopes
Engenharia Biológica Alimentar

Orientador:
Professor Paulo Águas

Castelo Branco

Outubro de 2008

Trabalho de estágio realizado na
Queijaria Monte Pedra da Légua

Sob a orientação de:
Professor Paulo Águas (ESACB)

Resumo

O presente trabalho foi realizado na queijaria Monte Pedra da Légua, localizada entre a estrada de ligação a Nacional 18 e Santa Apolónia, perto de Alcains, durante o alavão 2007/2008.

Durante o período de permanência na queijaria, acompanhou-se a tecnologia usada na produção do Queijo de Castelo Branco, desde a ordenha até à cura.

O distrito de Castelo Branco é conhecido pela produção de três variedades de queijos, de entre as quais se destaca o queijo de ovelha curado. A origem deste queijo data de à vários séculos, mantendo sempre as suas características excepcionais, que se destacam das outras variedades de queijo.

O Monte Pedra da Légua é conhecido pelo fabrico do queijo de ovelha curado, típico de Castelo Branco, possui uma queijaria que reúne todas as condições necessárias de higiene e segurança alimentar para a produção deste produto. Possui um efectivo de 500 ovinos, responsável pela produção do leite que posteriormente irá dar origem ao queijo.

Pretende-se com este trabalho, contribuir para o estudo do Queijo de Castelo Branco, sua caracterização físico-química, bem como aquisição de prática laboratorial.

Palavras-chave: Queijo, tecnologia de produção, caracterização físico-química

Abstract

The present work was produced in “Monte Pedra da Légua” cheese factory, located between the linking road National 18 and Santa Apolónia, close to Alcains, during “alavão” 2007/2008.

During the period of permanence in the cheese factory, it was accompanied the used technology in the production of the Castelo Branco Cheese, since milking until the cure.

The Castelo Branco district is known by the production of three cheese varieties, detaching the cured sheep cheese. The origin of this cheese dates from some centuries, always keeping their exceptional characteristics, which detaches it from the other cheese varieties.

The “Monte Pedra da Légua” is known by the production of the cured sheep cheese, typical from Castelo Branco, it possesses one cheese factory that congregates all the necessary conditions of hygiene and alimentary security for the production of this product. It possesses an effective of 500 ovine, responsible for the milk production that later will give origin to the cheese.

It is intended with this work, to contribute for the study of the Castelo Branco Cheese, its physicist-chemistry characterization, as well as acquisition of laboratorial practice.

Key-word: Cheese, production technology, physicist-chemistry characterization

Índice Geral

Resumo

Abstract

Índice de Figuras

Índice de Tabelas

1.Introdução	1
1.1.Enquadramento e objectivos.....	1
1.2.Queijo de Castelo Branco	1
1.2.1.Origem do queijo de Castelo Branco.....	1
1.2.2.A Denominação de Origem Protegida e o Queijo de Castelo Branco.....	3
1.2.3.Caracterização do Queijo de Castelo Branco (DOP).....	4
2.Metodologia	5
3.Fabrico tradicional do queijo de Castelo Branco	6
3.1.Ordenha	7
3.2.Preparação do leite	8
3.3.Coagulação	9
3.4.Corte da coalhada.....	10
3.5.Moldagem ou enchimento	12
3.6.Prensagem manual	12
3.7.Salga a seco	13
3.8.Cura.....	14
3.9.Sistema de Autocontrolo	16
4.Caracterização da matéria-prima e evolução das características físico-químicas ao longo da maturação	17
4.1.Leite.....	17
4.2.Queijo	18
4.2.1.pH e acidez.....	19
4.2.2.Proteína total	20
4.2.3.GES e HQIMG	21
Considerações Finais	23
Bibliografia	24
Agradecimentos	

Índice de Figuras

Figura 2: Ordenha mecânica.....	7
Figura 3: Ordenha.....	8
Figura 4: Recipiente de recepção do leite (tina)	9
Figura 5: Coalho.....	10
Figura 6: Corte da coalhada.....	10
Figura 7: Coalhada.....	11
Figura 8: Dessoramento da coalhada.....	11
Figura 9: Esboroamento da coalhada.....	11
Figura 10: Esgotamento da coalhada.....	12
Figura 11: Redução do diâmetro do cincho.....	13
Figura 12: Queijo em repouso.....	13
Figura 13: Salga a seco.....	14
Figura 14: Queijo fresco.....	15
Figura 15: Queijo curado.....	15
Figura 16: Viragem dos queijos.....	16
Figura 17: Camada bolorenta.....	16
Figura 18: Variação dos valores de pH ao longo da maturação.....	19
Figura 19: Variação dos valores da acidez ao longo da maturação.....	20
Figura 20: Variação dos valores da proteína total ao longo da maturação.....	20
Figura 21: Variação dos valores da GES ao longo da maturação.....	21
Figura 22: Variação dos valores de MG/ES ao longo do período de maturação dos queijos (Águas, 2001).....	21
Figura 23: Variação dos valores da HQIMG ao longo da maturação.....	22
Figura 24: Variação dos valores de HQIMG ao longo do período de maturação dos queijos (Águas, 2001).....	22

Índice de Tabelas

Tabela 1: Resultados das análises físico-químicas do leite.....	17
---	----