



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Caracterização e estudo do Queijo  
de Castelo Branco em três queijeiras  
da sua sub-região demarcada**

**Produção Animal**  
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Maria Rosalina F. S. Marques

---

**CASTELO BRANCO**

1991

## ÍNDICE

	Página
I - INTRODUÇÃO	6
II - A REGIÃO DEMARCADA DO QUEIJO DE CASTELO BRANCO	8
1 - MORFOLOGIA	8
2 - GEOLOGIA E LITOLOGIA	8
3 - PEDOLOGIA	9
4 - CLIMA	10
III - PRODUÇÃO DE QUEIJO	11
1 - TIPOS DE QUEIJOS PRODUZIDOS NA REGIÃO E SEUS SUB-PRODUTOS	11
1.1 - TIPOS DE QUEIJO	11
1.2 - SUB-PRODUTOS	15
2 - COMERCIALIZAÇÃO	16
2.1 - PRODUÇÃO E PREÇOS	17
2.2 - CIRCUITOS COMERCIAIS	18
IV - TECNOLOGIA DO QUEIJO DE CASTELO BRANCO	21
1 - CARACTERIZAÇÃO GERAL DAS EXPLORAÇÕES VISITADAS	21
2 - ORDENHA	22

3	- TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO DO LEITE	25
4	- CARACTERÍSTICAS DO LEITE A QUEIJAR	26
5	- COAGULAÇÃO DO LEITE	31
5.1	- TEMPERATURA DE COAGULAÇÃO	34
5.2	- AGENTE COAGULANTE	34
6	- TRABALHO DA COALHADA - (NA TALHA)	36
7	- RENDIMENTO EM FRESCO	43
8	- SALGA	44
9	- A CURA	46
10	- RENDIMENTO EM CURADO	48
11	- CARACTERÍSTICAS DAS CÂMARAS DE CURA	50
V	- CONTROLO DE QUALIDADE	54
1	- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	54
2	- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	55
3	- INTERPRETAÇÃO DOS RESULTADOS	65
VI	- TIPIFICAÇÃO	67
VII	- SUGESTÕES PARA MELHORAR	69
VIII	- CONCLUSÕES	71
	- BIBLIOGRAFIA	73

ANEXO

## 1 - INTRODUÇÃO

No Distrito de Castelo Branco a exploração de ovinos é a sustentação económica da lavoura da região.

Por razões de poupança e por tradição é a exploração do leite e produção de queijo, a que maior êxito tem tido até hoje na zona.

O interesse regional justifica plenamente o desenvolvimento de acções, que defendam e promovam a alta qualidade dos queijos, aqui produzidos.

A normalização dos queijos e a demarcação da área da sua produção, indicam quais as características que um determinado tipo de queijo deve reunir, pois são instrumentos indispensáveis à defesa e promoção dos mesmos. Foi necessário fazê-lo, devido à entrada de Portugal no Mercado Comum Europeu, pois poderia haver “invasão” de queijos produzidos em França, Dinamarca, Holanda, etc., com as nossas designações (Vieira e Robalo, 1987).

Os queijos tradicionais de ovelha são produtos, que se forem convenientemente valorizados e protegidos, poderão concorrer com os queijos estrangeiros de alta qualidade e, que irão aparecer em quantidade no nosso mercado interno (Silva, 1986).

Assim, este trabalho no final do curso tem como objectivo principal, o contribuir para o estudo da tecnologia do queijo à “ovelheira” de Castelo Branco e das suas características físicas, químicas e microbiológicas.

Pode dizer-se que este queijo é muito exigente em termos de cura, requerendo baixas temperaturas e altas humidades relativas.

A área demarcada deste queijo que está perfeitamente definida, não é tão pequena, que não permita satisfazer uma possível exportação, ainda assim não é demasiado alargada o que nesse caso poderia dar origem a produtos incaracterísticos, de inferior qualidade, consequentemente com classificações baixas por parte da entidade certificadora, com os respectivos prejuízos económicos para a produção. Deverá ser tanto quanto possível homogénea no que se refere a condições climatéricas, solos e pastagens.

Para a realização deste breve trabalho, com base no estudo do queijo à “ovelheira” de Castelo Branco, foram assistidas por nós, três queijeiras situadas na Zona Demarcada dos queijos da Beira Baixa.

A queijeira número 1 que visitámos é do Sr. Francisco Amaro Lopes, situada em Alcains; a número 2 do Sr. Simão Lopes, também de Alcains e a número 3 do Sr. Rui Rolão Preto, localizada em Soalheira.

A componente prática do trabalho de estágio teve início em 90/04/05 e terminou em 90/06/12.