



Acompanhamento no processo de fabrico do Queijo Amarelo da Beira Baixa

Diogo Manuel Marques Januário

Orientadores

Orientador Interno:

Mestre Paulo Manuel Pires Águas

Orientadora Externa:

Eng^a Raquel Almeida

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior de Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizada sob a orientação científica do Professor Doutor Paulo Manuel Pires Águas, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Novembro 2015

Agradecimentos

Agradeço em primeiro lugar há minha família pelo apoio incondicional e paciência que foi essencial para que eu pudesse terminar com sucesso esta minha jornada académica, pois sem o seu apoio não teria tido forças para continuar em frente. Agradeço, também, a todos que por mim passaram e de certa forma contribuíram para a pessoa que hoje sou.

Ao Professor Doutor Paulo Manuel Pires Águas, pela disponibilidade e esclarecimentos que me prestou ao longo da realização deste trabalho.

À Engenheira Raquel Almeida e Paulo Almeida por me terem proporcionado a oportunidade de realizar este estágio e que com os seus conhecimentos e dedicação me orientaram, tornando a realização do estágio, um dos momentos mais importantes da minha formação académica.

Aos trabalhadores da Queijaria Almeida pela simpatia, pela disponibilidade incansável e pelo carinho com que me receberam e me apoiaram ao longo deste trabalho.

À Sónia Santos, por me conhecer tão bem, pela paciência e carinho, pelo apoio e incentivo constantes, por me fazer sentir especial.

Resumo

Este projeto foi realizado na Queijaria Almeida – Produtora de Queijos, que se encontra localizada em Castelo Branco entre Julho a Setembro de 2013. O objetivo foi acompanhar o processo de fabrico do Queijo Amarelo da Beira Baixa desde a chegada da matéria-prima até à sua expedição, colaborando com os trabalhadores em todas as fases do processo de fabrico, bem como fazendo uma avaliação de todas as condições essenciais à obtenção de um produto de qualidade.

A avaliação do leite recebido na queijaria foi sempre efetuada no sentido de deteção de alguma tendência relativamente à origem do leite através de um equipamento “Milkoscan” com capacidade de leitura para a gordura, densidade, água e proteína do leite. Verificando-se que existem alguns problemas derivados das condições de produção, conservação e adulteração do leite.

No entanto, será necessário ter em conta o fato de que a empresa deverá tomar medidas preventivas, ou então, criar incentivos aos produtores, de forma a obter uma matéria-prima de qualidade. Sendo este o ponto de partida para o sucesso do processo tecnológico de fabrico, bem como para a obtenção de um produto final de qualidade assegurada.

Palavras chave

Leite, Queijo, Queijo Amarelo da Beira Baixa, Processo tecnológico, Avaliação

Abstract

This project was carried out in Queijaria Almeida - Cheese producer, which is located in Castelo Branco from July to September 2013. The objective was to monitor the manufacturing process of the Yellow Cheese Beira Baixa since the arrival of the prime matter to its expedition, collaborating with workers at all stages of the manufacture process, as well as with an evaluation of all the essential conditions to obtain a quality product.

The evaluation of the received milk in cheese factory was always accomplished in order to the detection of some trend towards milk origin through an equipment "Milkoscan" with fat reading, density, water and milk protein. Concluding, there are some problems derived from the conditions of production, conservation and milk adulteration.

However, you must take into account the fact that the company should take preventive measures or create incentives to producers to obtain a quality prime matter. This being the starting point for the success of the manufacture technological process and for attainment of assured final product.

Keywords

Milk, Cheese, Yellow Cheese Beira Baixa, Manufacture technology, Evaluation

Índice geral

1.	Introdução	1
2.	Queijaria Almeida.....	2
2.1.	Enquadramento geográfico e legislativo dos queijos da Beira Baixa	3
2.2.	Tipificação da unidade fabril.....	4
3.	Queijo Amarelo da Beira Baixa.....	6
3.1.	Caraterização.....	6
3.2.	Matéria – prima	7
3.2.1.	Leite.....	8
3.2.2.	Coalho.....	13
3.3.	Condições de higiene das unidades de transformação	13
3.3.1.	Imersão	14
3.3.2.	Alta Pressão	14
3.3.3.	Espuma e Gel.....	14
4.	Principais etapas no fabrico do queijo	15
5.	Material e Métodos	17
5.1.	Tecnologia de fabrico do Queijo Amarelo da Beira Baixa.....	17
5.2.	Acondicionamento	18
5.3.	Conservação e Marcação.....	18
5.4.	Avaliação das condições de fabrico	19
6.	Considerações Finais.....	21
7.	Referências Bibliográficas.....	22
A.	Anexos	24
A.1	Simulador – Regime de Exercício da Atividade Industrial	24
A.2.	Fluxograma do Processo de Fabrico do queijo amarelo da beira baixa	25

Lista de Figuras

Figura 1 - Instalações da Queijaria Almeida	2
Figura 2 - Queijo Amarelo da Beira Baixa	6

Lista de Tabelas

Tabela 1 - Área geográfica de produção dos Queijos da Beira Baixa	3
Tabela 2 - Composição-química entre diferentes espécies (Rebello, 1994) □ □	9

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

DOP: Denominação de Origem Protegida

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point

RjUE: Regime Jurídico de Urbanização e Edificação

α : Alfa

β : Beta

nm: Nanómetro