



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

CONTROLO DE QUALIDADE

DO

QUEIJO MESTIÇO

PRODUÇÃO ANIMAL

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Isabel Alexandra Rijo Dragão



CASTELO BRANCO
1993

AGRADECIMENTOS

RESUMO

INDICE

1. INTRODUÇÃO	1
2. A OVINICULTURA NO ALENTEJO	3
3. REGIÕES DEMARCADAS E DENOMINAÇÕES DE ORIGEM DE QUEIJOS EM PORTUGAL	6
3.1. INVENTÁRIO DAS DENOMINAÇÕES DE ORIGEM DE QUEIJO ..	7
3.2. FUTURO DAS DENOMINAÇÕES DE ORIGEM, CASO ESPECIFICO DA REGIÃO DO QUEIJO DE NISA	9
3.2.1. REGIÃO A DEMARCAR	10
3.2.2. PROPOSTA DAS CARACTERISTICAS DO QUEIJO DE NISA	11
3.2.3. OBJECTIVOS QUE SE PRETENDEM ATINGIR COM A DEMARCAÇÃO SEGUNDO A PROPOSTA PARA A CRIAÇÃO DA REGIÃO DEMARCADA DO QUEIJO DE NISA (MARÇO 1992)	13
4. CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO	14
4.1. CARACTERIZAÇÃO DOS SOLOS DA REGIÃO	15
4.2. CARACTERIZAÇÃO CLIMÁTICA	15
4.2.1. PRECIPITAÇÃO	15
4.2.2. TEMPERATURA	16
4.2.3. HUMIDADE RELATIVA	16
4.2.4. VENTO	16
4.2.5. GEADAS	17
4.3. COMPOSIÇÃO FLORÍSTICA	17
5. BREVE DESCRIÇÃO DA SOCIEDADE INDUSTRIAL DA HERDADE DA MAIA	18
5.1. DESCRIÇÃO DAS EXPLORAÇÕES	19
5.1.1. HERDADE DA MAIA	19
5.1.2. MONTE DA PATORRA	20
5.1.3. MONTE DE VALE DA BEXIGA	20
5.1.4. TAPADA DO PASCOAL	20
5.1.5. HERDADE DAS LAMEIRAS	21
5.2. A QUEIJARIA DA SOCIEDADE INDUSTRIAL HERDADE DA MAIA	22

5.2.1. INSTALAÇÕES	22
5.2.2. TECNOLOGIA	23
5.2.2.1. ORDENHA	24
5.2.2.2. TRANSPORTE DO LEITE	27
5.2.2.3. COAGULAÇÃO DO LEITE	27
5.2.2.4. TRABALHO DA COALHADA E ENCINCHA- MENTO	28
5.2.2.5. SALGA DO QUEIJO	28
5.2.2.6. MATURAÇÃO	30
5.2.3. CUIDADOS DE HIGIENE	32
5.2.4. A COMERCIALIZAÇÃO DO QUEIJO	33
6. CONTROLO DE QUALIDADE	35
6.1. ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS	36
6.1.1. ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS AO LEITE	36
6.1.2. ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS AO QUEIJO	39
6.2. ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	41
6.2.1. ANÁLISES QUÍMICAS DO LEITE	41
6.2.2. ANÁLISES QUÍMICAS AO QUEIJO	41
7. DISCUSSÃO DOS RESULTADOS	46
8. SUGESTÕES PARA MELHORAR O QUEIJO	50
BIBLIOGRAFIA	52

Resumo

O trabalho de fim de curso por nós realizado na Sociedade Industrial da Herdade da Maia constou de; análises físico-químicas e microbiológicas ao leite de ovelha que chegava à fábrica e aos queijos produzidos a partir desse mesmo leite.

Nas análises microbiológicas efectuadas ao leite e ao queijo foram pesquisados Coliformes, Escherichia coli, Sulfito-redutores, Staphylococcus aureus, e realizadas contagens a bolores, leveduras e microrganismos a 30°C.

Dos resultados obtidos nas análises ao leite verificámos 100% das amostras positivas na pesquisa de Coliformes e Escherichia coli. 70% das amostras mostraram-se positivas na pesquisa de sulfito-redutores. A pesquisa de Staphylococcus aureus foi negativa em 100% das análises.

Para a contagem de bolores, leveduras e microrganismos a 30°C foram encontrados como valores máximos: 87000 bolores/ml, 270000 leveduras/ml, 270000000000000 colónias/ml. Como valores mínimos: 200 bolores/ml, 140 leveduras/ml e 370000 colónias/ml.

Os valores dos parâmetros analisados para as 10 amostras de queijo são um pouco diferentes dos encontrados para o leite. Assim na pesquisa de: coliformes 70% dos resultados foram positivos, sulfito-redutores e Escherichia coli 50% dos resultados foram positivos e para Staphylococcus aureus 100% dos resultados foram negativos.

Para a contagem de bolores, leveduras e microrganismos a 30°C foram encontrados como valores máximos: 440 bolores/g, 24000 leveduras/g e 610000000 colónias/g.

Nas análises químicas efectuadas ao leite verificamos os seguintes valores médios; total de resíduo seco (%) 18.16, resíduo seco isento de gordura 10.92, densidade 1.0368, gordura (%) 7.23 e proteína (%) 6.03.

A partir deste mesmo leite foram elaborados os queijos, que após 45 dias de cura, foram também analisados quimicamente sendo encontrados os seguintes valores médios; humidade (%) 32.5, humidade isenta de matéria gorda (%) 48.6, gordura no butirometro (%) 34.5, gordura na matéria seca (%) 51.87, cloretos na matéria seca (%) 6.85, cloretos totais (%) 4.44, acidez 12.3, pH 5.63, azoto total (%) 2.12 e azoto solúvel (%) 1.31.