



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Caracterização de uma Queijaria Tradicional

Edna Isabel Nazário Henriques
Engenharia Biológica e Alimentar

Orientador:
Prof. Paulo Pires Águas

Castelo Branco, Outubro 2010

Trabalho de estágio realizado na
Queijaria Quinta da Murta

Sob a orientação de:
Professor Paulo Águas (ESACB)

RESUMO

O presente trabalho revela um período de pesquisa sobre queijarias tradicionais em Portugal, desde a sua tipificação em termos de actividade industrial, até aos requisitos das instalações. Para proceder a uma caracterização mais específica e falar sobre a produção de queijo seco, foi escolhida a queijaria Quinta da Murta na Chamusca.

Durante o período de permanência na queijaria, acompanhou-se todo o fabrico do queijo seco, desde a ordenha até à sua venda, participando com os trabalhadores em todas as fases do processo de fabrico, fazendo sempre uma avaliação de todo o processo.

Este trabalho tem como finalidade tipificar as queijarias tradicionais portuguesas, e caracterizar, o processo de fabrico de queijo seco e circuito de fabrico, de uma queijaria.

Palavras-chave: Queijaria, Processo de fabrico, Queijo.

ABSTRACT

The aim of the present study was to characterize a as an industrial activity as well as to define it's legal facility requirements.

During the study in cheese factory Quinta da Murta, the manufacturing process was followed from the reception of the raw milk until the finished product.

The cheese manufacturing process was defined and classified according to the Portuguese legal standards.

Key-words: Cheese factory, Manufacturing process, Cheese.

ÍNDICE GERAL

Resumo	i
Abstract	iii
Índice Geral	iv
Índice de Figuras	vi
Índice de Tabelas	vi
1. Introdução	1
2. Tipificação de Queijarias Tradicionais	4
2.1. Requisitos das Queijarias.....	5
2.1.1. Características Gerais	6
2.1.2. Características das Instalações	7
2.1.2.1. Características dos Componentes.....	8
2.1.3. Características do Equipamento, Material e Utensílios	10
2.2. Requisitos de Higiene	11
3. Caracterização da Queijaria Quinta da Murta	12
4. Fabrico de Queijo Seco na Quinta da Murta	13
4.1. Matéria-prima.....	14
4.1.1. Leite	14
4.2. Ordenha.....	14
4.3. Conservação e Preparação do Leite	15
4.4. Pasteurização	16
4.4.1. Fermentos Lácticos	16
4.5. Coagulação.....	17
4.5.1. Coalho	17
4.6. Corte da Coalhada	18
4.7. Dessoramento.....	18
4.8. Encinchamento ou Moldagem	18

4.9. Prensagem.....	19
4.10. Salga.....	20
4.11. Cura ou Maturação	20
4.12. Embalagem e Expedição	21
5. Considerações Finais	23
6. Referências Bibliográficas	24
Agradecimentos	
Anexos	

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 – Diagrama de fabrico de queijo seco, queijaria Quinta da Murta	13
Figuras 2 e 3 – Ordenha mecânica.....	15
Figuras 4, 5 e 6 - Encinchamento	19
Figuras 7, 8 e 9 – Prensagem manual e descanso dos queijos	19
Figuras 10 e 11 – Salga à superfície do queijo	20
Figuras 12, 13 e 14 – Queijos em diferentes estados de maturação.....	21

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1: Classificação de Actividades Económicas (CAE- Rev.3).....	1
---	---