



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Contribuição para o estudo de um
núcleo de cabras da raça Serrana;
caracterização do queijo de cabra**

PRODUÇÃO ANIMAL

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Iolanda Marina Flores de Bastos



CASTELO BRANCO
1990

INDICE

	pág.
INTRODUÇÃO	6
OBJECTIVOS	8
I PARTE - ACOMPANHAMENTO DE UM NUCLEO DE CABRAS DA RAÇA SERRANA, VARIEDADE JARMELENSE NA REGIÃO DA SERRA DA GARDUNHA	9
1. CARACTERIZAÇÃO DA EXPLORAÇÃO	10
2. CONHECIMENTO DA RAÇA	11
3. REPRODUÇÃO E INDICES REPRODUTIVOS	12
3.1. Material e Métodos	14
3.2. Apresentação de resultados e discussão	15
4. PRODUÇÃO E INDICES PRODUTIVOS	17
4.1. Crescimento dos cabritos	17
4.1.1. Material e métodos	17
4.1.2. Apresentação de resultados e discussão	18
4.2. Lactação	20
4.2.1. Material e métodos	21
4.2.2. Apresentação de resultados e discussão	23
II Parte - CARACTERIZAÇÃO DE UM QUEIJO DE CABRA, PRODUZIDO NA REGIÃO DA SERRA DA GARDUNHA	28
1. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA ACERCA DAS CARACTERIS- TICAS DO LEITE DE CABRA, TECNOLOGIA DO QUEIJO E RESPECTIVA QUALIDADE	29
1.1. A Ordenha	29

1.2.	Transporte e conservação do leite	32
1.3.	Características do leite de cabra	33
1.3.1.	Composição química e propriedades físico-químicas	33
1.3.2.	Factores que influenciam a composição química do leite	36
1.4.	Fabrico do queijo	40
1.4.1.	Coagulação	41
1.4.2.	Dessoramento	43
1.4.3.	Salga	45
1.4.4.	Maturação	46
1.5.	Rendimento queijeiro	49
1.6.	Qualidade do queijo	50
1.6.1.	Características organolépticas	50
1.6.2.	Composição química	51
1.6.3.	Qualidade bacteriológica	52
2.	MATERIAL E METODOS	56
2.1.	Ordenha	56
2.2.	Transporte e Conservação	57
2.3.	Análises químicas ao leite	57
2.4.	Quantidade de leite a queijar	58
2.5.	Características da queijaria	59
2.6.	Tecnologia artesanal do queijo de cabra	61
2.7.	Controlo de qualidade	64
2.7.1.	Análises químicas	64
2.7.2.	Análises microbiológicas	69
2.7.3.	Características físicas e organolépticas	69

3. APRESENTAÇÃO DE RESULTADOS E DISCUSSÃO	71
3.1. Composição Química do leite de cabra	71
3.2. Qualidade do Queijo	73
3.2.1. Composição química	73
3.2.2. Provas microbiológicas	77
3.2.3. Características organolépticas	80
3.3. Rendimento queijeiro	85
3.4. <i>Condições ambientais na queijaria</i>	86
4. TIPIFICAÇÃO	87
5. CONCLUSÕES	92
6. BIBLIOGRAFIA	93
7. ANEXOS	101

INTRODUÇÃO

A cabra foi através dos tempos, um animal especialmente útil ao homem, por fornecer o leite diário, alimento completo, ainda hoje base da dieta familiar de muitos povos dos continentes africano e asiático.

No Ocidente, foi sendo gradualmente substituída pela vaca na sua função leiteira. Em Portugal, isso terá acontecido nos finais do século passado, no qual ainda nos aparecem registos da importância da exploração caprina. A testemunhá-lo está o conhecido ditado popular: <leite de cabra, queijo de ovelha, manteiga de vaca>.

Ao mesmo tempo que é substituída pela espécie bovina, é também desacreditada, tendo por base, toda uma série de mitos que dela faziam um animal devastador de áreas agrícolas e florestais, causa principal de erosão dos solos. O facto de, quando comparada a raças bovinas melhoradas, apresentar menor interesse económico no âmbito da produção leiteira, contribuiu também para o abandono da sua exploração.

Foi assim condicionada a sobreviver em locais onde se tornava impossível o melhoramento animal, encorajando perpetuação dos seus defeitos (FRENCH, 1971).

A par dos seus detractores, existem também inúmeros partidários, que muito têm feito pela espécie, defendendo-a com argumentos óbvios, entre os quais não podemos deixar de referir a sua rapidez e agilidade nas deslocações, a sua alimentação variada, a inteligência demonstrada em pastoreio, entre outros. Todas estas características reunindo-se para lhe conferir uma forte capacidade de sobrevivência, sem comparação com outros animais domesticados e explorados pelo homem.

Numa comunidade em que tantos se preocupam com as rígidas quotas leiteiras e os enormes excedentes de manteiga e outros lacticínios, há ainda mercado para o queijo de cabra; de forma limitada, é certo, mas com boas perspectivas de crescimento, desde que sejam garantidas a sua qualidade e pureza, a par de preservação das tecnologias artesanais que lhe conferem o nome tão afamado.