



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

**INFLUÊNCIA DA RAÇA DE OVINOS NAS  
CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO DE CASTELO BRANCO**

**Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Cândida Maria Esteves da Silva Correia**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**  
**2006**

# INDICE

RESUMO

ABSTRACT

<b>INTRODUÇÃO</b>	<b>1</b>
<b>1. CARACTERIZAÇÃO DAS RAÇAS</b>	<b>2</b>
1.1. RAÇA MERINO DA BEIRA BAIXA	2
1.2. RAÇA LACAUNE	3
<b>2. MANEIO ALIMENTAR</b>	<b>5</b>
2.1. MERINO DA BEIRA BAIXA	5
2.2. LACAUNE	5
<b>3. TECNOLOGIA DE FABRICO DO QUEIJO DE CASTELO BRANCO</b>	<b>6</b>
<b>4. MATERIAL E MÉTODOS</b>	<b>9</b>
4.1. LEITE E QUEIJOS	9
4.2. COLHEITA DE AMOSTRAS	9
4.3. ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	11
4.3.1. MilkoScan	11
4.3.2. Densidade Relativa – Norma Portuguesa NP 474, (1983).	11
4.3.3. Acidez	11
4.3.4. pH	11
4.3.5. Caseína – Método de Walker	11
4.3.6. Determinação do teor de Proteína Bruta	12
4.3.7. Determinação do teor de Matéria Gorda	12
4.3.8. Determinação do Extracto Seco Total	12
4.3.9. Determinação da Humidade	13

4.3.10. Determinação do teor em Cloretos	13
4.3.11. Determinação da Actividade da Água	13
4.3.12. Determinação do pH	14
4.4. PESO	14
4.5. RENDIMENTO QUEIJEIRO	14
4.6. ANÁLISE SENSORIAL	14
4.7. ANÁLISE ESTATÍSTICA	15
<b>5. APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DE RESULTADOS</b>	<b>16</b>
5.1. LEITE	16
5.2. QUEIJO	18
5.2.1. RENDIMENTO QUEIJEIRO	31
5.2.2. ANÁLISE SENSORIAL	32
5.2.3. ANÁLISE ESTATÍSTICA	33
<b>7. CONCLUSÕES</b>	<b>37</b>

**BIBLIOGRAFIA**

**ANEXOS**

## RESUMO

Este trabalho teve como principal objectivo comparar as características físicas-químicas e sensoriais do Queijo de Castelo Branco (DOP), produzido a partir de leite de ovelha de raça Merino da Beira - Baixa e a partir de leite da raça Lacaune.

Para isso, foram efectuadas análises físico-químicas e foi determinado o rendimento queijeiro ao leite, proveniente das duas raças de ovinos, acompanhou-se a evolução dos queijos ao longo do tempo de maturação (0, 14, 28 e 42 dias), sendo feita a análise sensorial aos queijos com 42 dias.

A análise estatística permitiu tirar algumas conclusões em relação à composição do leite, em que se verificaram diferenças significativas ( $p < 0,05$ ) em relação à proteína e caseína, estando estes parâmetros em maior concentração no leite do Merino da Beira Baixa.

Quanto à comparação da evolução dos queijos ao longo da maturação, entre as duas raças só foram encontradas diferenças significativas ( $p < 0,05$ ) em relação ao teor proteico.

Ao longo do tempo de maturação, nos queijos da raça Lacaune verificaram-se diferenças significativas ( $p < 0,05$ ) nos teores de Proteína, Gordura, EST, Humidade, Cloretos, aW, pH e Peso. Nos queijos da raça Merino da Beira Baixa verificaram-se diferenças significativas nos teores de Proteína, Gordura, EST, Cloretos, pH e Peso.

Em relação ao rendimento queijeiro e análise sensorial dos queijos com 42 dias de maturação a raça Merino da Beira Baixa apresentou classificação superior.

Conclui-se assim, que o leite da raça Merino da Beira Baixa possui características qualitativamente superiores, conferindo ao Queijo de Castelo Branco características únicas.

**Palavras-chave:** Leite; Queijo; Merino da Beira Baixa; Lacaune.