



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária

Acompanhamento e Caracterização das Atividades da Queijaria Lacticôa - Lacticínios do Côa, Lda

Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Helena Catarina Almeida Menoita

Orientadores

Orientador interno: Mestre Edgar de Santa Rita Vaz

Orientador externo: Doutor José Sales

Novembro de 2014



Acompanhamento e Caracterização das Atividades da Queijaria Lacticôa - Lacticínios do Côa, Lda

Helena Catarina Almeida Menoita

Orientadores

Orientador interno: Mestre Edgar de Santa Rita Vaz

Orientador externo: Doutor José Sales

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizada sob a orientação científica do Professor Adjunto Edgar de Santa Rita Vaz, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Novembro de 2014

Agradecimentos

No culminar desta etapa, quero expressar o meu sincero agradecimento a todas as pessoas que, de alguma forma, contribuíram para a concretização deste relatório, designadamente:

Ao meu orientador de estágio, professor Edgar Vaz, que sempre me ajudou na orientação de todo o trabalho, pela disponibilidade revelada ao longo de todo o tempo e pelas sugestões relevantes feitas durante a orientação.

Ao Engenheiro Jorge Paixão, responsável pela produção na Lacticôa-Lacticínios do Côa, Lda., pela sua amizade e pela sua total disponibilização para a realização do meu trabalho.

Ao Filipe Madeira e a toda a sua família, pelo acolhimento em Castelo Branco e por toda a preocupação demonstrada.

À minha família, em especial aos meus pais e ao meu irmão, que são os pilares fundamentais no meu desenvolvimento, pela sua compreensão carinho e tolerância durante a realização deste relatório.

A todos os meus amigos e colegas, pela amizade e apoio que me deram em todos os momentos.

Ao meu namorado, pelo apoio prestado, por nunca ter desistido de acreditar em mim, pelo seu afeto e compreensão.

Resumo

O presente trabalho foi realizado na queijaria Lacticôa- Lacticínios do Côa, Lda., que se localiza em Vila Franca das Naves, concelho de Trancoso, durante o período de Maio a Julho de 2014.

Durante o período de permanência na queijaria, acompanhamos e desempenhamos todas as tarefas inerentes a todo o processo de fabrico utilizado na produção dos queijos, desde a receção do leite até à expedição do produto final.

A partir da revisão bibliográfica efetuada sobre o tema de fabrico de queijos e também da experiência prática ao longo deste estágio podemos realçar os pontos mais importantes:

- a qualidade do leite e as condições da queijaria são aspetos que condicionam o fabrico e a qualidade dos queijos;

- a obtenção de diferentes tipos de queijo depende dos fatores tempo e temperatura de coagulação, humidade relativa, temperatura e tempo nas câmaras de cura;

- o fabrico de queijo pode ser descrito como o processo de remoção de água e alguns minerais do leite, produzindo-se um concentrado de gordura e proteína. Os ingredientes essenciais são o leite, o agente de coagulação (coalho), a flora microbiana e o sal;

- o queijo é um alimento de alto valor nutritivo e foi, durante muitos anos, a única forma de conservação dos principais constituintes do leite;

- sendo o queijo um ótimo fornecedor de proteínas de alto valor biológico, rico em vitaminas e minerais e com menor teor de lactose do que o leite, torna-se um alimento alternativo, ideal para a alimentação humana e principalmente, para 70% da população mundial, que é intolerante á lactose.

Palavras-chave

Queijaria, processo de fabrico, queijo, ovelha e cabra.

Abstract

This work was accomplished in the cheese factory Laticôa- Lacticínios do Côa, LDA., located in Vila Franca das Naves, municipality of Trancoso, during the period from May to July, 2014.

During the period of stay in the dairy, followed and we play all the tasks inherent to any manufacturing process used in the production of cheese, from milk reception to shipping the final product.

From the literature review conducted on the subject of cheese making and also the practical experience along this stage we highlight the most important points:

The quality of milk and dairy are the conditions of the aspects that affect the production and quality of cheeses;

The obtaining of different types of cheese depends on the factors of coagulation time and temperature, relative humidity, temperature and time in curing chambers;

The manufacture of cheese can be described as the process of removing water and some minerals of milk , producing a concentrate of fat and protein. The essential ingredients are milk , the clotting agent (rennet) , microbial flora , and salt;

Cheese is a food of high nutritional value and was for many years the only way to preserve the main constituents of milk;

Cheese being a great supplier of protein of high biological value, rich in vitamins and minerals and lower in lactose than milk, it becomes an alternative food, ideal for the food and especially for 70% of world population who is lactose intolerant.

Keywords

Cheese factory, Manufacturing process, Cheese, sheep and goat.

Índice geral

Agradecimentos.....	III
Resumo.....	V
Abstract.....	VII
Índice geral	IX
Índice de figuras	XI
Lista de tabelas.....	XIII
Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos.....	XV
1. Introdução.....	1
2. Setor dos laticínios.....	2
2.1 Caracterização a Nível Europeu e Mundial	2
2.2 Caracterização a Nível Nacional	3
3. Intolerância à lactose	4
4. Queijo	5
4.1 Definição e classificação	5
4.2 Valor nutricional dos queijos	6
4.2.1 Composição química.....	6
4.2.2 Composição nutricional	7
5. Requisitos gerais de uma queijaria	9
6. Breve abordagem ao sistema HACCP	11
7. Caracterização da queijaria.....	12
7.1 Caracterização dos produtos e subprodutos.....	12
7.1.2 Queijo de ovelha amanteigado	13
7.1.3 Queijo de ovelha curado.....	13
7.1.4 Queijo de cabra curado.....	13
7.1.5 Requeijão de ovelha.....	13
8. Análises ao leite.....	14
8.1 Acidez titulável (NP 470/1983)	14
8.2 Presença de água.....	14
8.3 Presença de inibidores.....	15
8.4 Teor Butiroso e Proteico	15
8.5 Contagem de microrganismos totais a 30°C no leite	16

9. Tecnologia de fabrico de queijo na queijaria	17
9.1 Recolha do leite	19
9.2 Receção do leite.....	19
.....	19
9.3 Tratamento térmico.....	20
9.4 Coagulação	21
9.5 Incorporação de aditivos	21
9.5.1 Adição de fermentos	21
9.5.2 Adição de cloreto de cálcio	21
9.5.3 Adição de sal.....	22
9.5.4 Adição de coalho	22
9.6 Corte da coalhada	23
9.7 Dessoramento e pré-prensagem.....	23
9.8 Enchimento de formas.....	24
9.9 Prensagem.....	24
9.10 Salga	24
9.11 Cura/ Maturação	25
9.12 Rotulagem, Embalagem e Expedição.....	26
10. Considerações finais.....	27
11. Referências bibliográficas.....	29
Anexos.....	31
Anexo A: Fichas técnicas dos produtos produzidos na queijaria.....	33