



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Ensaio de vários tipos de salga em queijos de Castelo Branco

Produção Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Paulina Maria Duarte Dias



CASTELO BRANCO

1992

ÍNDICE

	Página
1 - Introdução	4
2 - Objectivos	5
3 - Considerações Gerais	6
3.1 - Importância Económica da Ovinicultura na Região .	6
3.2 - Tipos de Queijo produzidos no Distrito de Castelo Branco	9
3.3 - A Sub-região demarcada do Queijo de Castelo Branco	11
3.4 - Comercialização	12
4 - A Matéria Prima - Leite	14
4.1 - Definição de Leite	14
4.2 - Composição e Características Gerais do Leite de Ovelha	18
5 - Tecnologia do Fabrico de Queijo	20
5.1 - Considerações Gerais	21
5.1.1 - Ordenha	21
5.1.2 - Transporte e Conservação do Leite	23
5.1.3 - Agente Coagulante	24
5.1.4 - Coagulação	26
5.1.5 - Dessoramento	30
5.1.6 - A Salga	31
5.1.7 - Maturação	36
5.1.8 - Conservação do Queijo, Câmaras de Cura ..	39
6 - Tecnologia do Queijo de Castelo Branco	41
6.1 - Preparação do Leite em Tina	42
6.2 - Corte ou Divisão da Coalhada	44
6.3 - Dessoramento e Pré-prensagem	45

6.4 - Encinchamento	46
6.5 - Prensagem	47
6.6 - Rendimento em Fresco	48
6.7 - Salga	49
6.8 - Cura	50
6.9 - Rendimento em Curado	59
6.10 - Sub-produtos	60
7 - Controle de Qualidade	62
7.1 - Análises Físico-Químicas	62
7.1.1 - Do Leite	62
7.1.2 - Do Queijo	64
7.2 - Análises Microbiológicas	68
7.2.1 - Do Leite	68
7.2.2 - Do Queijo	71
8 - Apresentação e Discussão dos Resultados	72
8.1 - Análise Físico-Química do Leite	72
8.2 - Análise Microbiológica do Leite	74
8.3 - Análise Físico-Química do Queijo	76
8.4 - Análise Microbiológica do Queijo	83
8.5 - Características Físicas e Organolépticas	88
9 - Conclusão	93
10 - Bibliografia	97
Anexos	103

1 - INTRODUÇÃO

A maior parte do queijo que se produz no mundo é feito a partir do leite de vaca, por ser o animal que mais abunda e que mais se ordenha, mas também se utilizam em grandes quantidades os leites de ovelha, cabra e de búfala.

A ovinicultura tem a sua área de interesse confinada aos Países da Bacia do Mediterrâneo, encontrando aqui as condições ideais de exploração contribuindo numa forma significativa para a economia dos povos desta região. O nosso País tem uma longa tradição neste domínio, sendo no entanto de crer que terá ainda um longo caminho a percorrer no sentido de rentabilizar esta actividade, numa forma racional e dignificar os produtores que a ela se dedicam, (Sampaio e Curto, 1988).

A exploração de ovinos e caprinos no distrito de Castelo Branco, é o suporte económico da lavoura da região, sendo o leite utilizado na elaboração dos mais diversos produtos lácteos de entre os quais se destaca o saboroso e afamado queijo de Castelo Branco.

Este interesse regional justifica plenamente o desenvolvimento de acções que promovam e defendam a alta qualidade dos queijos aqui produzidos,

Nesta região produzem-se três variedades de queijo, o queijo de Castelo Branco (mais conhecido por queijo à ovelheira) produzido com leite de ovelha estreme, o queijo Amarelo da Beira Baixa, e o queijo Picante da Beira Baixa, estes dois últimos fabricados com leite de ovelha e/ou de cabra.

A normalização dos queijos, que nos indicam quais as características que um determinado tipo de queijo deve reunir, e a demarcação da área da sua produção, são etapas indispensáveis à defesa e promoção dos mesmos. Com a entrada de Portugal no Mercado Comum Europeu, era necessário fazê-lo pois, caso contrário seríamos ameaçados pela “Invasão” de queijos produzidos na Dinamarca, França, Holanda etc., com as mesmas designações (Vieira e Robalo, 1987).