



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Caracterização de uma Queijaria da Beira Baixa

Cátia Isabel Pimenta Duarte
Engenharia Biológica e Alimentar

Orientador: Eng. Paulo Águas

Castelo Branco, Outubro de 2008

**“ As doutrinas expressas neste trabalho são da inteira
responsabilidade do seu autor.”**

Agradecimentos

Ao terminar este trabalho não poderia deixar de manifestar uma palavra de agradecimento, e consideração por todos aqueles que de uma forma ou de outra mostraram disponibilidade, simpatia e compreensão ao longo da sua realização:

Ao professor Paulo Águas, o meu orientador de estágio, agradeço pelo apoio e ajuda prestada, disponibilidade, incentivo, conhecimentos transmitidos e cedência de bibliografia.

À Eng. Sónia e ao Ivan Rocha pelo apoio e ajuda que me deram.

À queijaria António Augusto Pereira e a todas as pessoas que da empresa, contribuíram para a realização deste trabalho.

Aos meus colegas de curso e amigos que ao longo deste percurso estiveram mais próximos de mim, pela amizade e apoio que me deram em todos os momentos.

A toda a minha família, aqueles que estão sempre comigo, perto ou longe, para me apoiarem, pelo carinho e força transmitida.

Ao António pela compreensão e apoio incondicional durante a frequência do curso e ao longo da realização deste trabalho.

A todos o meu mais sincero obrigado.

Resumo

Este trabalho foi realizado na Queijaria António Augusto Pereira, localizada na vila da Soalheira, no concelho do Fundão.

Durante o período de permanência na queijaria acompanhou-se a tecnologia usada na produção dos queijos, desde a recepção do leite até à expedição do produto final comparando com as especificidades atribuídas aos queijos da Beira Baixa. É uma queijaria devidamente licenciada para o fabrico de queijo e de acordo com o quadro jurídico actual é classificada como uma queijaria do tipo 4.

Consideraram-se todos os equipamentos envolvidos, associando-se no fluxograma de fabrico equipamentos e condições de operação.

Identificou-se o sistema de Autocontrolo da empresa, assim como os passos necessários à certificação dos seus produtos caso pretendam.

Foram também sugeridos novos investimentos com interesse para a unidade em estudo.

Palavras-chave – Queijo, Beira Baixa e tecnologia.

Abstract

This work was carried out in the cheese mill Antonio Augusto Pereira, located in the town Soalheira in the district of Fundão.

During the permanence in the cheese mill was followed up the technology used in the production of cheese, from the moment when the milk was received until the dispatch of the final product, comparing with the specificities of the cheeses assigned to the Beira Baixa. It is a duly licensed cheese mill for cheese production and in accordance with the current legal framework is classified as a type 4 cheese mill.

All the equipment involved was considered, and the equipment and operating conditions were associated in the manufacturing flowchart.

It was identified the self-control system of the company, as well as the necessary steps for certification of their products if they want to.

New investments with interest to the unit under study were also been suggested.

Keywords - Cheese, Beira Baixa and technology.

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo I – Localização das áreas geográficas de produção dos queijos portugueses com Denominação de Origem Protegida e alguns parâmetros caracterizadores da tecnologia dos queijos com denominação de origem protegida.

Anexo II – Despacho nº 10 518/2007, de 4 de Junho.

Anexo III – Tipologia dos estabelecimentos industriais para o respectivo licenciamento.

Anexo IV – Declaração prévia de instalação ou de alteração dos estabelecimentos industriais do tipo 4.

Anexo V – Planta da queijaria António Augusto Pereira.

Anexo VI – Planta de equipamentos da queijaria António Augusto Pereira.

Anexo VII – Plano de higiene da sala de fabrico.

Anexo VIII – Planta de fluxos da queijaria António Augusto Pereira.

ÍNDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1 – Rótulos dos produtos da queijaria	12
Figura 2 – Rótulo do queijo “Queimoso”	13
Figura 3 – Tanque isotérmico	18
Figura 4 – Tanque de refrigeração	18
Figura 5 – Francela de escorrimento	20
Figura 6 – Enchimento das formas	20
Figura 7 – Trabalho da coalhada na francela	20
Figura 8 – Prensagem	21
Figura 9 – Aparagem	21
Figura 10 – Salga	21
Figura 11 – Carro de transporte	21
Figura 12 – Limpeza da sala de fabrico	21
Figura 13 – Câmara de cura	22
Figura 14 – Fluxograma de fabrico	23

ÍNDICE DE TABELAS

	Pág.
Tabela I – Características organolépticas do queijo “À Ovelheira”	8
Tabela II – Características organolépticas do queijo “À Cabreira”	9
Tabela III – Características organolépticas do queijo “Queimoso”	10
Tabela IV – Características organolépticas do queijo “Mistura”	11
Tabela V – Função dos equipamentos	16
Tabela VI – Características tecnológicas dos queijos da queijaria António Augusto Pereira	17