



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO
E CARACTERIZAÇÃO DO QUEIJO
AMARELO DA BEIRA BAIXA**

PRODUÇÃO ANIMAL
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Isabel Margarida Pires do Nascimento Martins

CASTELO BRANCO

1994

ÍNDICE GERAL

	Pág.
<i>Capítulo I</i>	
1 - Introdução	1
2 - A Ovinicultura e Caprinicultura na Região Demarcada dos Queijos da Beira Baixa	2
2.1 - Delimitação Geográfica	3
2.2 - Características Edafo-Climáticas	5
2.2.1 - Solos	5
2.2.2 - Clima	5
2.3 - Raças exploradas	7
2.4 - Estrutura e regime de exploração (ovinos e caprinos)	21
2.5 - Caracterização sócio-económica dos produtores	24
3 - Composição e Características Gerais dos Leites de Ovelha e Cabra	28
4 - Condicionismos à Produção de Leite e Queijo na Região da Beira Baixa	32
5 - Tipos de Queijos Produzidos na Região e seus Sub-Produtos	35
6 - Associativismo e Certificação	38
7 - Comercialização	42
7.1 - Circuitos comerciais	42
7.2 - Produção e Preços	43
<i>Capítulo II</i>	
1 - Caracterização Geral da Queijaria "DAMAR"	47
1.1 - Localização	47
1.2 - Fontes de Energia e Água	47
1.3 - Mão-de-Obra	48
1.4 - Limpeza e Desinfecção	48
1.5 - Tipos de Queijo e Sub-Produtos Produzidos	51

1.6 - Comercialização	52
2 - Tecnologia do Fabrico do Queijo amarelo da Beira Baixa	54
2.1 - Referência à Produção Artesanal/Fabrico Industrial	54
2.2 - Ordenha/Recolha do Leite	56
2.3 - Transporte e Conservação do Leite	61
2.4 - Coagulação	66
2.5 - Trabalho da Coalhada e Encinchamento	70
2.6 - Salga	74
2.7 - Maturação/Cura	75
2.8 - Rendimento Queijeiro	80
3 - Controlo da Qualidade no Leite e Queijo	84
3.1 - Análises Físico-Químicas	85
3.2 - Análises Microbiológicas	87
4 - Apresentação e Interpretação dos Resultados	92
5 - Considerações Finais	101
5.1 - Qualidade do Queijo da "DAMAR"	101
5.2 - Sugestões para Melhorar	102

Bibliografia

Anexos

RESUMO

O presente trabalho foi realizado na queijaria DAMAR - O Mestre Queijeiro” sita na zona industrial do Fundão.

Durante o período de permanência na queijaria (aproximadamente 6 meses), acompanhámos a tecnologia usada no fabrico do queijo “à cabreira” produzido nesta.

Este trabalho pretendeu ao caracterizar este produto final, da queijaria DAMAR, contribuir também para o estudo do queijo amarelo da Beira Baixa.

Fundamentalmente, o objectivo do nosso trabalho, foi:

- observar a tecnologia usada no fabrico do queijo amarelo;
- determinar algumas características físico-químicas e microbiológicas do leite usado e dos queijos com este produzidos;
- discutir os resultados obtidos nas análises comparando-os com valores indicados pela legislação em vigor.

Relativamente aos resultados, importa referir que dada a falta de estudos sobre o leite de mistura (cabra + ovelha) e mesmo sobre o queijo amarelo da Beira Baixa, julgamos não ser errado dizer que os resultados físico-químicos encontrados estão dentro da normalidade se considerarmos os valores apontados como correctos para o leite de ovelha e leite de cabra estremes.

Os resultados microbiológicos foram satisfatórios, pelo menos, no que se refere ao queijo.