



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CONTROLE AMBIENTAL PARA UMA
CÂMARA DE CURA DE QUEIJO AMARELO
DE CASTELO BRANCO**

Maquinaria Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Cidalina Lopes Marques Fernandes Ribeiro

CASTELO BRANCO

1996

INDICE

- . AGRADECIMENTOS
- . RESUMO
- . ABSTRACT
- . INDICE

1- INTRODUÇÃO	1
1.1 - Apresentação do Tema	
1.2 - Descrição do local de realização do trabalho	
1.3 - Objectivos	
1.4 - Apresentação do trabalho	
2 - CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO	9
2.1 - Área de Região Demarcada	
2.2 - Produção de leite	
2.3 - Tipificação do queijo	
2.4 - Importância económica	
2.5 - Comercialização	
3 - FABRICO, CURA E CONSERVAÇÃO DO QUEIJO	24
3.1 - Tecnologia de fabrico	
3.1.1 - Caracterização da matéria prima	
3.1.2 - Descrição da tecnologia de fabrico	
3.1.3 - Condições de maturação e consistência	
3.2 - Técnicas de conservação e cura	
4 - SELECÇÃO DO EQUIPAMENTO DE CLIMATIZAÇÃO PARA UMA CÂMARA	52
4.1 - Características da câmara	
4.2 - Condições de funcionamento	
4.3 - Selecção do sistema de climatização	
4.3.1 - Análise termodinâmica de alguns processos e equipamentos	
4.3.2 - Cálculo da carga térmica de aquecimento	
4.3.3 - Características do equipamento de climatização	
5 - CONCLUSÕES E SUGESTÕES PARA TRABALHO FUTURO	69
5.1 - Conclusões do trabalho	
5.2 - Sugestões para trabalho futuro	

RESUMO

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 de diversos produtos lácteos entre os quais se destaca o saboroso e afamado queijo Amarelo da Beira Baixa.

Dada a importância económica deste produto, foi nosso propósito efectuar um estudo sobre o seu processo de fabrico, conservação e cura.

Destacam-se neste trabalho a grande importância que diversas variáveis (temperatura, humidade, tempo, etc.) tem no processo de maturação.

Analisa-se o estado actual de conservação e cura deste tipo de produto, na Região, em duas queijeiras e apresenta-se o sistema de climatização automática para uma câmara de queijo Amarelo.

Como principais conclusões destacam-se a grande exigência em controlar a temperatura e a humidade no interior da câmara.