



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Caprinos
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

ISSN 1676-7667

Circular Técnica Nº 24

Fevereiro, 2001

QUEIJO ANDINO FABRICADO COM LEITE DE CABRA

**Luís Eduardo Laguna
Antônio Silvio do Egito**

**Sobral - CE
2001**

Embrapa Caprinos. Circular Técnica, 24

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:

Embrapa Caprinos

Estrada Sobral/Groaíras, Km 04

Caixa Postal D-10

CEP 62011-970 - Sobral(CE)

Telefone: (0xx88) 677-7000 / Fax: (0xx88) 677-7055

Home-page: www.cnpc.embrapa.br

E-mail: sac@cnpc.embrapa.br

Tiragem: 1500 exemplares

Comitê de Publicações

Presidente: Ângela Maria Xavier Eloy

Secretário: Francisco Selmo Fernandes Alves

Membros: Luiz da Silva Vieira

José Ubiraci Alves

Ana Fátima Costa Pinto

Revisão gramatical: José Ubiraci Alves

Tratamento editorial/Normalização bibliográfica: Tânia Maria C. Campêlo

LAGUNA, L.E.; EGITO, A.S. do. **Queijo andino fabricado com leite de cabra.** Sobral: Embrapa Caprinos, 2001. 16p. (Embrapa Caprinos. Circular Técnica, 24).

Caprino; Queijo de cabra; Leite; Processamento; Industrialização.

CDD 636.39142

SUMÁRIO

RESUMO	5
ABSTRACT	5
1. INTRODUÇÃO	7
2. CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO ANDINO	8
3. FABRICAÇÃO DE QUEIJO ANDINO	8
3.1. Fluxograma de processo do queijo andino	9
3.2. Pasteurização do leite	9
3.3. Adição do fermento láctico	9
3.4. Adição do cloreto de cálcio	10
3.5. Adição do coalho	10
3.6. Ponto de corte	10
3.7. Corte e mexedura	10
3.8. Aquecimento do soro	10
3.9. Dessoragem e salga	11
3.10. Aquecimento da massa no soro da salga	11
3.11. Enformagem e prensagem	11
3.12. Desenformagem	11
3.13. Resfriamento	11
3.14. Embalagem	11
4. COLETA DAS FOLHAS	12
5. CARACTERÍSTICAS DAS FOLHAS DE BANANEIRA	13
6. PREPARO DAS FOLHAS	14
7. CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES	15
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	15

Luís Eduardo Laguna ¹
Antônio Silvío do Egito ¹

RESUMO - A Embrapa Caprinos desenvolve pesquisas sobre tecnologias do leite de cabra e derivados, através de sua própria Fábrica Escola de Laticínios, na qual geram-se processos tecnológicos de fabricação de novos produtos, de fácil execução por produtores rurais. A tecnologia aplicada para a fabricação do queijo andino, elaborado com leite de cabra integral e embalado em folhas de bananeira, confere características próprias ao produto como sabor suave, agradável, e textura macia, não apresentando depreciação durante a estocagem, com vida de prateleira de, aproximadamente, 10 dias. A folha de bananeira (*Musa spp*), utilizada como embalagem primária, não oferece risco à saúde, mas sim melhora a apresentação do alimento, conferindo-lhe sabor e aroma característicos. Novas tecnologias na diversificação dos produtos lácteos regionais agregam valor aos produtos elaborados com leite de cabra.

Palavras-chaves: Queijo de cabra, fabricação, leite, industrialização, tecnologia.

ABSTRACT - Embrapa Caprinos is developing research technologies concerning goat milk and products thereof its own on laboratory ("Fábrica Escola de Laticínios"), where technological process have been generated for the manufacture of new products of easy handling by rural producers. The applied technology for the manufacture of "andino" cheese made with

¹ Médico Veterinário, M.Sc., Pesquisador da Embrapa Caprinos, Sobral, CE.
E-mail: laguna@cnpq.embrapa.br

¹ Médico Veterinário, M.Sc., Pesquisador da Embrapa Caprinos,
E-mail: egito@cnpq.embrapa.br

goat milk and wrapped in banana-tree leaves produces its own characteristics to the product, such as an agreeable mild taste, a soft texture, and not causing whey (serum) during its storage, with a shelf life of approximately ten days. The banana-tree leaves (Musa spp) used as a primitive wrapping offers no risk to health, and also improves its presentation as a food product, granting a characteristic taste and smell. In conclusion the of technologies and diversification of milk products will add value to products made with goat milk.

Key words: *Goat cheese, manufacture, milk, industrial action, technology.*

1. INTRODUÇÃO

O processamento tecnológico do queijo andino é similar ao de queijo coalho, diferenciando-se por sua massa cozida a 85° C, prensagem rápida e por ser embalado em folhas de bananeira previamente selecionadas e submetidas a tratamento térmico.

Pesquisas realizadas na Fábrica Escola de Laticínios da Embrapa Caprinos demonstraram que o processo de fabricação é de fácil realização por produtores rurais, pela semelhança com os queijos prensados fabricados pelos mesmos e pela facilidade em adquirirem as folhas de bananeira para embalagem. A vida de prateleira deste produto, conservado a 10° C, pode ser de até 10 dias, desde que as condições de manipulação e higienização no processo de fabricação e estocagem sejam adequadas.

A utilização da folha de bananeira (*Musa spp*) como embalagem para conservação de diversos alimentos tradicionais remonta ao nosso patrimônio cultural indígena na América Latina. Estas tradições até hoje se conservam, mostrando o interesse que existe por este tipo de embalagem natural e de fácil aquisição em nossas áreas rurais e urbanas, sendo preservadas, até então, como acervo cultural de gerações passadas. As fontes bibliográficas referentes ao tema são escassas e os produtos relacionados a seguir são compilados de experiências de alimentos embalados em folhas de bananeira, a exemplo de queijo camponês, quesillo, tamal, arepas de milho, insulso, envuelto (Colômbia e América Central) peixe assado na brasa (Meruoca, Ceará, Brasil), peixe defumado (Amazonas, Brasil) e pé de moleque (Itapajé, Ceará, Brasil). As folhas de bananeira verde, tratadas, têm importância na conservação de pão na Colômbia, já que este, ao ser coberto, apresenta menor perda de umidade, conservando desta forma o sabor e a textura do alimento.

As folhas de bananeira tratadas não transferem toxicidade ao alimento. Ao contrário, conservam por mais tempo o alimento e conferem um sabor e aroma agradáveis característicos, sem interferir no sabor e aroma original dos produtos.

A biodiversidade tropical da bananeira oferece uma massa vegetal de folhas disponíveis e suficientes durante todo o ano, o que facilita os mais diversos usos na conservação e comercialização de alimentos.

Para os fabricantes desse tipo de queijo, é importante conhecer os fatores ambientais, como precipitação e luminosidade, que incidem diretamente sobre a disponibilidade de folhas durante o ano. A bananeira requer uma boa umidade no solo, sendo que as maiores produções estão associadas a uma precipitação total anual de 1.900 mm por ano (Alves, 1997). Na região Nordeste, em áreas com precipitações inferiores a 1.000 mm anuais, a produção de banana só seria viável com o uso de irrigação (Sudene, 1979; (Brunini, 1984).

O objetivo deste trabalho é gerar novas tecnologias de fácil aplicação para pequenos produtores de áreas rurais, visando a elaboração, apresentação e conservação adequada de um novo produto lácteo artesanal com a utilização de recursos naturais renováveis disponíveis como as folhas de bananeira (*Musa spp*) que servirão como embalagem primária.