

CIRCULAR TÉCNICA Nº. 16

ISSN - 0100-8269

Dezembro, 1999

FABRICAÇÃO DE QUEIJO DE COALHO  
COM  
LEITE DE CABRA

Antônio Silvio do Egito  
Luís Eduardo Laguna

**Embrapa**

---

*Caprinos*

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:

*Embrapa Caprinos*

Fazenda Três Lagoas

Estrada Sobral - Groaíras, Km 4

Caixa Postal D10 - CEP 62011-970, Sobral, CE

Telefones: (0xx88) 614.3077

Fax: (0xx88) 614.3132

E-mail: sac@cnpc.embrapa.br

Tiragem: 2000 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: Tânia Maria Chaves Campêlo

EGITO, A.S. do; LAGUNA, L.E. **Fabricação de queijo de coalho com leite de cabra.** Sobral: Embrapa Caprinos, 1999. 15p. (Embrapa Caprinos. Circular Técnica, 16).

Queijo de coalho; Fabricação.

CDD 637.3

Embrapa - 1999

## SUMÁRIO

RESUMO.....	5
ABSTRACT.....	5
1. INTRODUÇÃO.....	6
2. PRODUÇÃO HIGIÊNICA DO LEITE.....	6
3. EQUIPAMENTOS E PRODUTOS A SEREM USADOS NA FABRICAÇÃO DO QUEIJO.....	7
3.1. Equipamentos.....	7
3.2. Produtos.....	7
4. FABRICAÇÃO DO QUEIJO.....	7
4.1. Limpeza de utensílios.....	8
4.2. Pasteurização do leite.....	8
4.3. Adição dos ingredientes.....	9
4.4. Corte da coalhada.....	10
4.5. Mexeduras.....	10
4.6. Aquecimento do soro.....	11
4.7. Dessoragem.....	11
4.8. Salga.....	11
4.9. Enformagem.....	12
4.10. Prensagem.....	12
4.11. Secagem.....	12
4.12. Maturagem.....	12
5. ETAPAS DA FABRICAÇÃO DO QUEIJO DE COALHO.....	13
6. BIBLIOGRAFIA CONSULTADA.....	15

# FABRICAÇÃO DE QUEIJO DE COALHO COM LEITE DE CABRA

Antônio Silvio do Egito<sup>1</sup>

Luis Eduardo Laguna<sup>2</sup>

## RESUMO

*Este trabalho tem como objetivo o aproveitamento racional de leite caprino, na fabricação de queijo de coalho com intuito de fornecer alternativas ao caprinocultor para a utilização do leite de cabra através da fabricação de produtos de qualidade, de ampla aceitação no mercado regional. Na técnica de fabricação do queijo de coalho aqui descrita, utilizou-se a adaptação da tecnologia tradicional de fabricação do queijo de coalho nordestino, principalmente nos aspectos higiênicos e sanitários de fabricação, conservando ao máximo as características originais do produto artesanal.*

*Palavras chaves: Fabricação, queijo coalho, leite de cabra.*

## ABSTRACT

*Manufacture of curd cheese with goat milk*

*The objective of this work is the rational utilization of goat milk in the manufacture of "curd cheese" thus aiming at supplying alternatives to the through the manufacture of quality products widely accepted in the regional market In the technique of manufacturing curd cheese herein described, it is used the adaptation of the traditional technique found in Northeast Brazil, chiefly concerning hygienic and sanitary aspects of manufacturing, but maintaining at maximum the original characteristics of the common domestic product.*

*Keywords: Manufacture, curde cheese, goat milk.*

---

<sup>1</sup>Méd. - Vet., M.Sc., Pesquisador da *Embrapa Caprinos* - Cx.Postal D-10, CEP. 62011-970 Sobral, CE.

<sup>2</sup>Méd. - Vet., M.Sc., Pesquisador da *Embrapa Caprinos*.

## 1. INTRODUÇÃO

Apesar do grande número de caprinos existentes 12 \* 200.000 no Brasil, especificamente no Nordeste, a caprinocultura leiteira encontra-se, ainda, em fase de desenvolvimento, mesmo observando-se que a cabra comporta-se como um animal de grande aptidão leiteira.

Nos últimos anos, tem-se intensificado o crescimento da produção e da produtividade do rebanho leiteiro, resultado do investimento em material genético para o aprimoramento das raças, e do uso de sistemas de manejo mais tecnificados que por sua vez cria-se uma nova realidade para a caprinocultura no que se refere ao aproveitamento racional do leite na fazenda. Neste trabalho, mostram-se as técnicas específicas para aproveitamento do leite de cabra através da adaptações do fabrico do queijo de coalho nordestino, onde foram modificados alguns preceitos tecnológicos, higiênicos e sanitários. No entanto, foram preservados, ao máximo, as fases básicas do processamento artesanal para que fossem mantidas as características originais do produto.