

COLEÇÃO



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

Queijo de Coalho

Renata Tieko Nassu
Benemária Araújo Macedo
Márcia Helena Portela Lima

*Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2006*

Autores

Renata Tieko Nassu

Engenheira de alimentos, Doutora em Tecnologia de Alimentos e pesquisadora da Embrapa Agroindústria Tropical, Rua Dra. Sara Mesquita, 2270, Pici, CEP 60511-110, Fortaleza, CE.
renata@cnpat.embrapa.br

Benemária Araújo Macedo

Engenheira de alimentos, M. Sc. em Tecnologia de Alimentos e engenheira de alimentos da Faculdade de Veterinária (Favet), Universidade Estadual do Ceará (Uece), Av. Paranjana, 1700, Campus do Itaperi, Itaperi, CEP 60740-000, Fortaleza, CE.
latico@uece.br

Márcia Helena Portela Lima

Engenheira de alimentos, M. Sc. em Tecnologia de Alimentos e engenheira de alimentos da Divisão de Tecnologia de Alimentos (Dital) da Fundação Núcleo de Tecnologia Industrial (Nutec), Rua Prof. Rômulo Proença, s/n, Campus do Pici, Pici, CEP 60451-970, Fortaleza, CE.
mhelena@nutec.ce.gov.br

Apresentação

Por sua participação na cadeia produtiva e pelas ligações que mantém com os demais setores da economia, a agroindústria é um segmento de elevada importância econômica para o País.

Engajada nessa meta, a Embrapa Informação Tecnológica lança a *Coleção Agroindústria Familiar*, em forma de manual, cuja finalidade é proporcionar, ao micro e ao pequeno produtor ou empresário rural, conhecimentos sobre o processamento industrial de algumas matérias-primas, como leite, frutas, hortaliças, cereais e leguminosas, visando à redução de custos, ao aumento da produtividade e à garantia de qualidade quanto aos aspectos higiênicos e sanitários assegurados pelas boas práticas de fabricação (BPF).

Em linguagem prática e adequada ao público-alvo, cada manual da coleção apresenta um tema específico, cujo conteúdo é embasado na gestão e inovação tecnológica. Com isso, espera-se ajudar o segmento em questão a planejar a implementação de sua agroindústria, utilizando, da melhor forma possível, os recursos de que dispõe.

Silvio Crestana

Diretor-Presidente da Embrapa

Sumário

Introdução	9
Definição do produto	11
Etapas do processo de produção	13
Recepção do leite	14
Pasteurização	14
Adição de fermento, cloreto de cálcio e coalho	15
Coagulação	16
Corte da coalhada	17
Mexedura	18
Cozimento da massa	19
Salga	19
Enformagem	20
Prensagem e viragem	21

Maturação	22
Embalagem.....	22
Armazenamento	23
Equipamentos e utensílios	25
Planta baixa da agroindústria	27
Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios	29
Boas práticas de fabricação (BPF).....	31
Instalações.....	32
Pessoal	34
Procedimentos.....	36
Armazenamento	37
Controle de pragas	38
Registros e controles.....	39

Introdução

O queijo de coalho é um produto tipicamente nordestino e muito popular, amplamente consumido pela população local, seja na forma natural, assado ou frito, como também muito utilizado em preparações culinárias, sendo, atualmente, muito difundido em todo o território brasileiro. É produzido principalmente nos estados do Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba e Pernambuco.

A produção rural de queijo de coalho é extremamente significativa na formação de renda dos produtores de leite estabelecidos principalmente na zonal rural, em especial daqueles que não têm acesso às usinas de beneficiamento, representando uma importante atividade econômica e social.

É um queijo cuja tecnologia é relativamente simples e cuja fabricação não exige equipamentos sofisticados. A diversificação da metodologia para a manufatura do queijo de coalho pode ser constatada na produção de vários fabricantes. A falta de critérios de qualidade para a matéria-prima e para as técnicas de processamento permitem que produtos de baixa qualidade, tanto do ponto de vista higiênico-sanitário como em relação aos padrões do produto, atinjam o mercado, dificultando sua comercialização.

Este manual tem como objetivo fornecer orientações básicas aos pequenos produtores de leite e queijo, microempresários e demais interessados sobre a produção de queijo de coalho, sobre as etapas de produção e as boas práticas de fabricação, para obtenção de um produto padronizado e que não traga riscos à saúde do consumidor.