

COLEÇÃO



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

Queijo Minas Frescal

Fernando Teixeira Silva

*Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2005*

Autor

Fernando Teixeira Silva

Engenheiro agrônomo, M. Sc. em Engenharia
de Alimentos e pesquisador da Embrapa
Agroindústria de Alimentos.
ftsilva@ctaa.embrapa.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 conceitual e adequada ao público-alvo, cada manual da coleção apresenta um tema específico, cujo conteúdo é embasado em 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
Pasteurização	14
Preparo do leite para coagulação	15
Tratamento da massa	25
Agitação	29
Enformagem	30
Salga	32
Embalagem	33
Armazenamento	34
Equipamentos e utensílios	35
Planta baixa da agroindústria	37

Higienização do ambiente, de equipamentos e de utensílios	39
--	-----------

Boas práticas de fabricação (BPF)	43
--	-----------

Instalações	44
-------------------	----

Pessoal	45
---------------	----

Procedimentos	47
---------------------	----

Armazenamento	48
---------------------	----

Controle de pragas	49
--------------------------	----

Registros e controles	49
-----------------------------	----

Introdução

O leite é uma secreção da glândula mamária de mamíferos, de composição nutricional bastante rica, é indispensável à alimentação infantil humana e a das crias dos animais. Contém componentes importantes para uma dieta saudável, como proteínas e cálcio. Apresenta, porém, alta perecibilidade, tanto química, pelos efeitos da oxidação, quanto biológica, pela atuação de microrganismos, que podem causar doenças.

Entre os derivados do leite, o queijo é um dos principais produtos, tendo, ademais, alta demanda de consumo. É um concentrado protéico-gorduroso, cuja obtenção é feita mediante a coagulação do leite e posterior retirada do soro.

A fabricação do queijo é uma arte que, independente do grau de industrialização ou do nível tecnológico, requer do queijeiro dedicação e cuidados em cada etapa de produção, para a obtenção de um bom produto.

Este manual visa apresentar, de forma detalhada e didática, os passos e os controles necessários para cada etapa de produção do queijo minas frescal, permitindo ao queijeiro maior facilidade na assimilação das informações.