

Foto: Luiz Carlos Vieira



Tecnologia de Fabricação do Queijo Minas Frescal

Luiz Carlos Vieira¹
José de Brito Lourenço Júnior²

Introdução

É um queijo de origem brasileira, cujo processo de elaboração é simples e requer equipamentos de baixo custo, o que lhe permite ser explorado pela mão-de-obra da pequena propriedade que deseja buscar um lucro rápido e segurança em seus investimentos. Apresenta-se no mercado com formato cilíndrico, peso variando entre 300 g e 5 kg, consistência branda e macia, textura com ou sem olhaduras mecânicas, cor esbranquiçada, sabor suave ou levemente ácido e crosta fina. Esse derivado é um dos mais consumidos no Brasil, ficando atrás apenas dos queijos mozzarella e prato. Por ser um produto de elevada umidade, deve ser consumido em poucos dias.

Materiais Utilizados na Fabricação

a) Utensílios:

- Tanque de aço inoxidável ou cuba de aço inoxidável.
- Liras vertical e horizontal ou facas de aço inoxidável.

- Pá de aço inoxidável.
- Coador de tela fina para leite.
- Formas de plástico cilíndricas.
- Fogão industrial ou doméstico de uma a quatro bocas.
- Bandeja de aço inoxidável.
- Termômetro de mercúrio de 10°C a + 110°C.

b) Ingredientes:

- Leite.
- Fermento láctico (opcional).
- Cloreto de cálcio (opcional).
- Coalho líquido.
- Sal (opcional).

¹Eng. Agrôn., Pesquisador da Embrapa Amazônia Oriental, Caixa Postal 48, CEP 66 095-100, E-mail: lcarlos@cpatu.embrapa.br

²Eng. Agrôn., D.Sc., Pesquisador da Embrapa Amazônia Oriental. E-mail: lourenco@cpatu.embrapa.br

Modo de Preparo:

- MATÉRIA-PRIMA: leite integral, de boa qualidade, coado, pasteurizado (aquecido à temperatura de 65°C, por 30 minutos) e resfriado a 38°C, em água corrente.

Adição de Ingredientes:

- Fermento láctico: 1 litro para 100 litros de leite.
- Cloreto de cálcio: 20 g (2 colheres de sopa) para 100 litros de leite.
- Coalho líquido: 70 ml, puro ou diluído em água (7 colheres de sopa), para 100 litros de leite.

Coagulação do Leite:

Após a adição dos ingredientes ao leite ocorre a coagulação em 40 minutos, o que se detecta da seguinte maneira:

- Pressionando-se a coalhada com as costas das mãos, ela se desloca facilmente das paredes do vasilhame, sem deixar nenhum grumo ou;
- introduzindo-se a mão espalmada na coalhada, ao se dobrar os quatro dedos, a coalhada se fende em só sentido, formando ângulos vivos.

Corte da Coalhada:

Efetuada com um equipamento denominado de lira, nos sentidos vertical e horizontal, de forma que os grãos da massa fiquem entre 1,2 cm³ e 1,5 cm³ (tamanho correspondente a uma bala de caramelo). Na falta de liras, utilizam-se facas de aço inoxidável.

Repouso da Massa:

Após o corte, a massa deve ficar em repouso por 3 a 5 minutos.

Mexedura:

Fazer a agitação na massa, lentamente por 3 minutos, com uma pá, colher de aço inoxidável ou agitador próprio, repousando-a por tempo igual. As operações de agitação e repouso devem ser repetidas mais duas vezes.

Ponto da Massa:

Verifica-se o ponto da massa quando, após o enchimento de uma forma própria com massa e soro, este escoar rapidamente.

Coleta da Massa:

Após a retirada de parte do soro, coleta-se a massa em formas apropriadas com furos nas laterais e de fundos rendados. Esse tipo de forma facilita o escoamento rápido do soro.

Salga dos Queijos:

- Após 30 minutos, virar o queijo dentro da própria forma e salgar a face exposta, com 15 g (uma colher de sopa) de sal refinado.
- Depois de 1 hora, virar novamente o queijo, na mesma forma e salgar a outra face com a mesma quantidade de sal.

Rendimento:

1 kg de queijo é produzido com 5 litros de leite de búfala e 7 litros de leite de bovino. Pode consumi-lo após sua elaboração.

Embalagem:

Em sacos de plástico comuns.

Durabilidade:

Sete dias, com conservação a 5°C.

Modo de Consumo:

Lanches e café matinal.

Comunicado Técnico, 125

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:
Embrapa Amazônia Oriental
Endereço: Trav. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48
CEP 66 095-100, Belém, PA.
Fone: (91) 3204-1044
Fax: (91) 3276-9845
E-mail: sac@cpatu.embrapa.br
1ª edição
1ª impressão (2004): 300

Comitê de publicações:

Presidente: Joaquim Ivanir Gomes
Membros: Gladys Ferreira de Sousa, João Tomé de Farias Neto, José Lourenço Brito Júnior, Kelly de Oliveira Cohen, Moacyr Bernardino Dias Filho

Expediente:

Supervisor editorial: Guilherme Leopoldo da Costa Fernandes
Revisão de texto: Regina Alves Rodrigues
Editoração eletrônica: Euclides Pereira dos Santos Filho