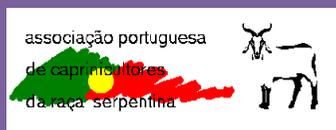


QUALIDADE HIGIO-SANITÁRIA E QUÍMICA DO LEITE E QUEIJO DA CABRA SERPENTINA



M.E.POTES, C.M.PINHEIRO

H.BABO, N.CAVACO, A. CACHATRA

J.B.FIALHO




Fondo Europeo de
Desarrollo Regional


Direcção-Geral do
Desenvolvimento
Regional


MINISTERIO
DE HACIENDA

Interreg III A Espanha - Portugal

INTERREG III-A ESPANHA PORTUGAL


JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA



DECAEXT
Melhoramento do montado/Dehesa e valorização
de productos agrarios procedentes de
sistemas extensivos mediterrânicos

Chefe de Fila
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA
DE LA JUNTA DE ANDALUCIA

INTERREG III

Sub-programa 5

Andaluzia

Algarve

Alentejo

**MELHORAMENTO DO
MONTADO/DEHESA E
VALORIZAÇÃO DE
PRODUTOS AGRÁRIOS
PROCEDENTES DE
SISTEMAS EXTENSIVOS
MEDITERRÂNEOS**

OBJECTIVO GERAL

Contribuir para a sustentabilidade dos sistemas agrosilvopastoris e extensivos do sudoeste da Península Ibérica, tendo em consideração problemas comuns entre a Andaluzia, Algarve e Alentejo



.... através

Valorização e diferenciação dos produtos obtidos



- **Carne de bovino**
- **Queijo de cabra**
- **Azeitona de mesa**

Objectivo específico



- Identificar factores e parâmetros discriminantes do sistema de produção do queijo de cabra e
- melhorar o nível de segurança e de qualidade higio-sanitária **sem comprometer as características genuínas e tipicidade de modo a poder obter reconhecimento DOP / IGP / ETG**



METODOLOGIA

✓ 2 Queijarias

✓ Leite e queijo fresco

de cabra da raça Serpentina

Leite cru (LC),

Leite tratado termicamente (LTT)

Queijo fresco (QF)

Quinzenalmente Primavera / Inverno

✓ Parâmetros avaliados – Físico-químicos e
microbiológicos



Parâmetros físico-químicos



LC e LTT

QF



Sólidos totais

Resíduo seco

Gordura

Gordura

Proteína

Proteína

Caseína

Fracção azotada

pH

pH



Parâmetros microbiológicos



LC e LTT

QF

Mesófilos viáveis totais

Coliformes totais

Salmonella

Staphylococcus coagulase +

Listeria monocytogenes

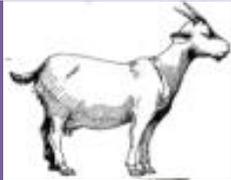
Coliformes totais

Salmonella

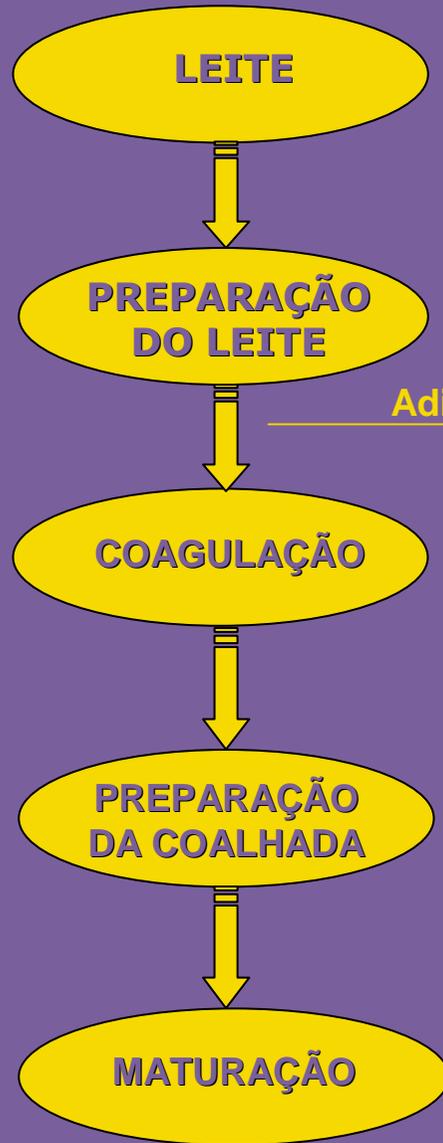
Staphylococcus coagulase +

Listeria monocytogenes





ESQUEMA DE FABRICO DO QUEIJO



Queijaria 1 (Q1)

Ordenha da manhã
15°C pH 6,70

Aquecimento até 85°C



Leite a 50°C
Adição de infusão cardo

Dessoramento (+ intenso)
Encinchamento
Salga à superfície
Drenagem do soro

Queijo fresco

Câmara de cura

1ª fase: 14 dias, 8/10°C, 90/95% HR

2ª fase: 10/12°C, ± 85%HR

Queijaria 2 (Q2)

Ordenha da manhã
14°C pH 6,75

Pasteurização (T=72°C 15s)
Fervura

Leite a 50°C
Adição de coalho animal
Antibiótico
Descorante
Cloreto de cálcio

Dessoramento (- intenso)
Encinchamento
Salga à superfície
Drenagem do soro

Queijo fresco

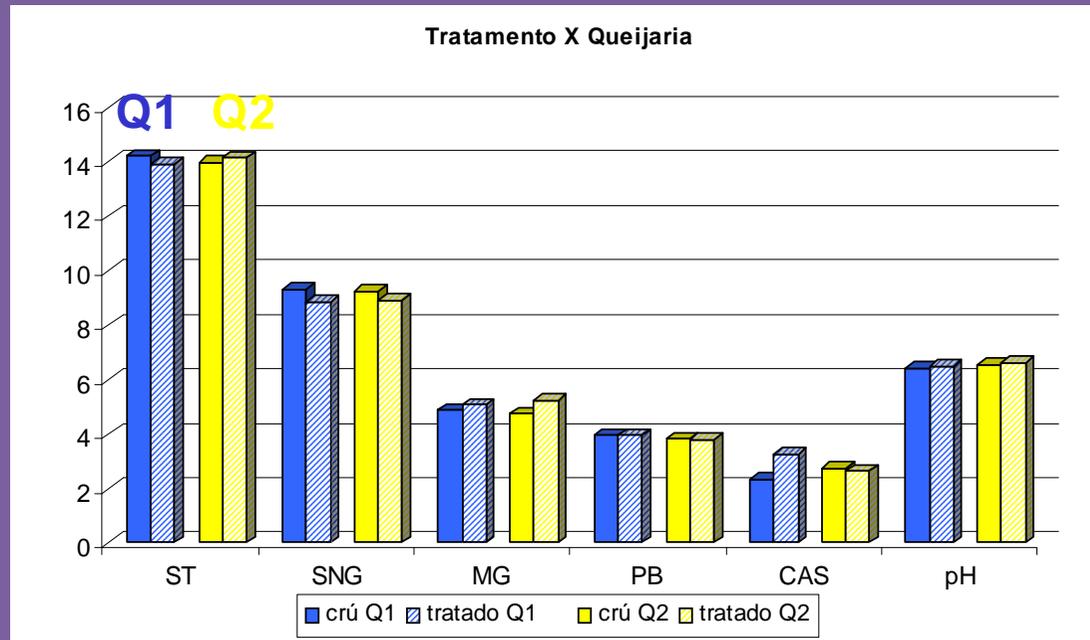
Câmara de refrigeração (3dias a 6-7°C)

Sala de secagem natural com
ventilação forçada em situações
pontuais

RESULTADOS

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

leite

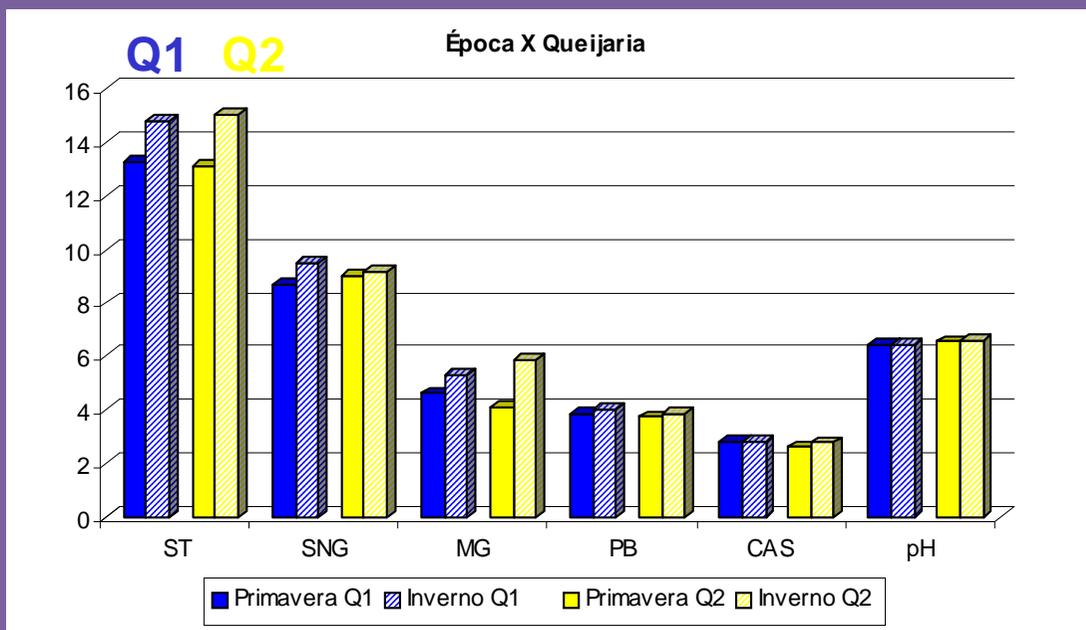


Significância	ST	SNG	MG	PB	CAS	pH	PB/MG	CAS/MG	CAS/PB	PB+MG	CAS+MG
Queijaria	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
Tratamento	ns	*	ns	ns	**	ns	ns	ns	***	ns	**
Queijaria* Tratamento	ns	ns	ns	ns	***	ns	ns	*	***	ns	ns

RESULTADOS

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

leite

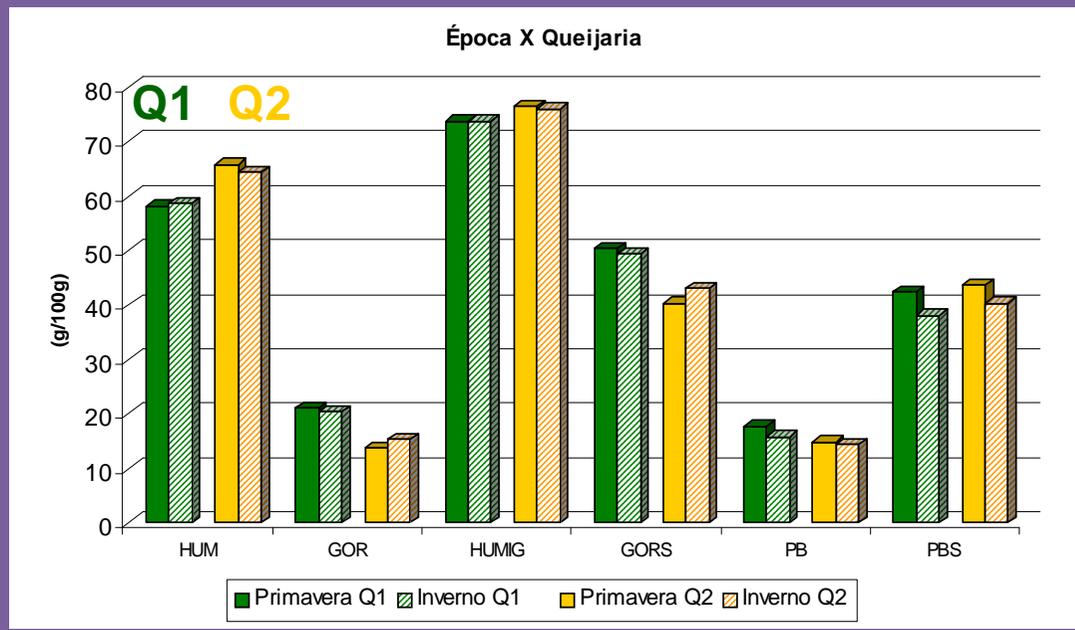


Significância	ST	SNG	MG	PB	CAS	pH	PB/MG	CAS/MG	CAS/PB	PB+MG	CAS+MG
Queijaria	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	ns	ns	ns	ns
Epoca	***	*	***	*	ns	ns	***	**	ns	***	***
Queijaria* Epoca	ns	ns	*	ns	ns	ns	*	ns	ns	ns	*

RESULTADOS

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Queijo fresco

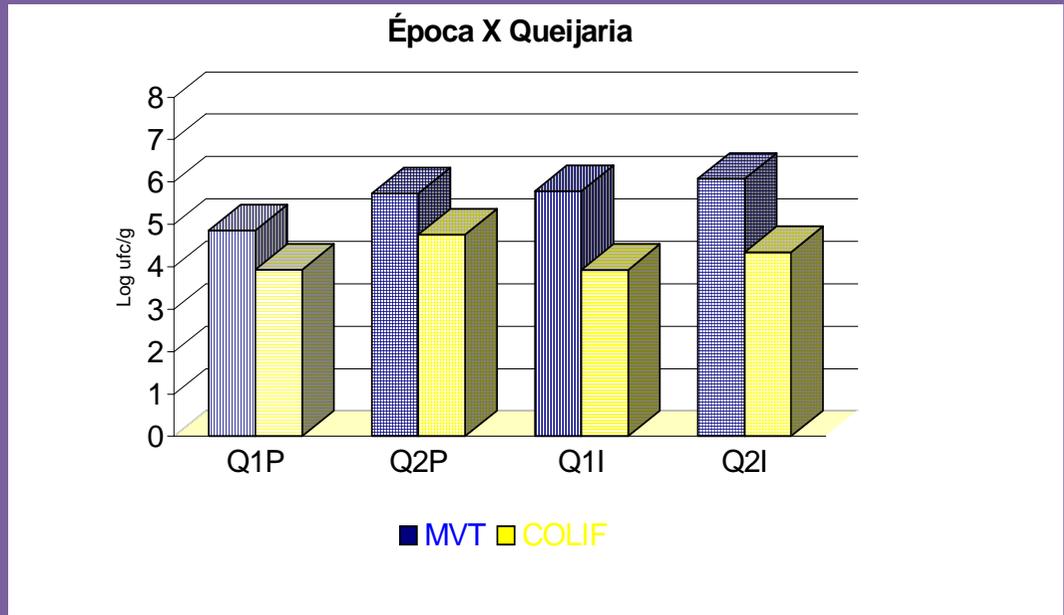


Significância	HUM	GOR	HUMIG	GORS	NT	PB	PBS	WSN	WSN/NT	pH
Queijaria	***	***	***	***	***	***	**	***	***	ns
Epoca	ns	ns	ns	ns	***	***	***	ns	ns	***
Queijaria* Epoca	*	***	ns	*	*	*	ns	ns	ns	ns

RESULTADOS

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Leite cru



EPOCA	QUEIJARIA	MVT	COLI
PRIMAVERA	Q1	4,89	3,94
	Q2	5,73	4,76
INVERNO	Q1	5,79	3,93
	Q2	6,08	4,35
		SIGN	ns
		EPM	0,260
EPOCAXQUEIJARIA	SIGN	ns	ns
	EPM	0,583	0,368

RESULTADOS

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS



Leite tratado termicamente



Não foram detectados microrganismos

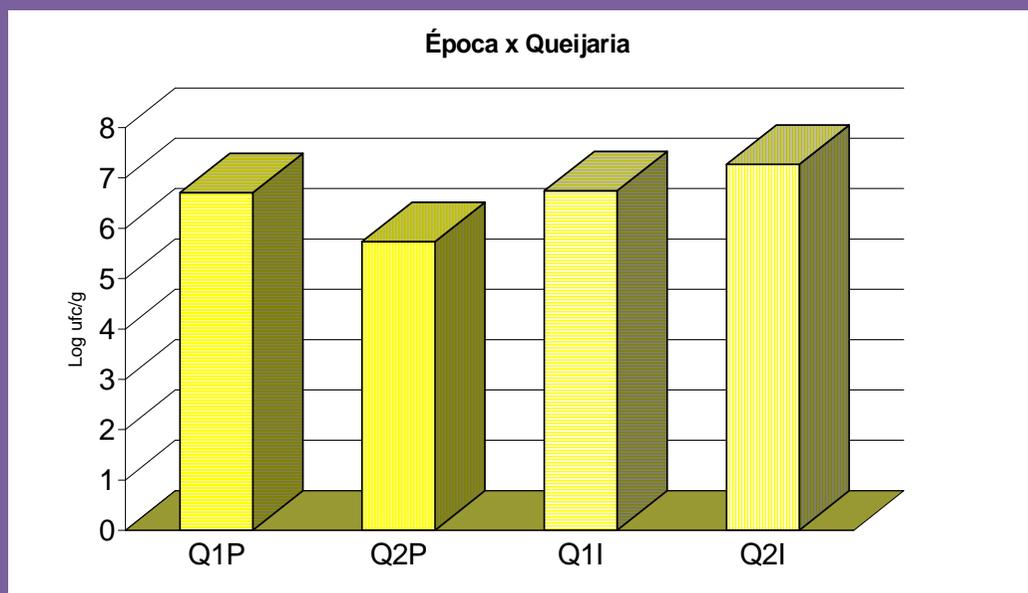


RESULTADOS

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS



Queijo fresco



ÉPOCA	QUEIJARIA	COLIF
PRIMAVERA	Q1	6,71
	Q2	5,73
INVERNO	Q1	6,74
	Q2	7,27
	SIGN	ns
	EPM	0,459
ÉPOCAxQUEIJARIA	SIGN	ns
	EPM	0,649

RESULTADOS

PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

LEITE e QUEIJO FRESCO



Salmonella

Staphylococcus coagulase +

Listeria monocytogenes

NÃO
DETECTADOS



CONSIDERAÇÕES FINAIS



✓ LEITE

Origem



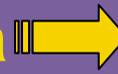
Ñ significativo

Época



Significativo

Qualidade higio-sanitária

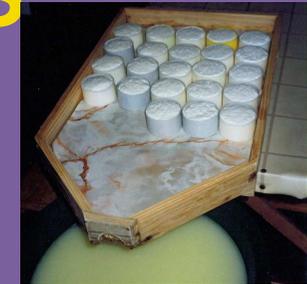


Boa



CONSIDERAÇÕES FINAIS

✓ QUEIJO FRESCO DE CABRA



CONSISTÊNCIA

Pasta mole → 70 – 80% HUM

TEOR EM GORDURA

Gordo ou meio gordo → 35 - 50% GORDURA

QUALIDADE HIGIO-SANITÁRIA → Aceitável

ORIGEM → Significativo

PADRONIZAÇÃO PROCESSO FABRICO



