

PREPARACIÓN DEL QUESO AL CARBÓN CONDIMENTADO

ELABORAÇÃO DE QUEIJO COALHO CONDIMENTADO

PREPARATION OF SEASONED COALHO CHEESE

Thayná Campos da Silva¹; Werner Aguiar Gomes do Vale²; Ana Paula Silva de Andrade³

RESUMO

O queijo coalho é um dos produtos lácteos de maior produção e consumo na região Nordeste do Brasil. Entende-se por queijo o produto obtido pela coagulação do leite por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas. Uma alternativa na produção de queijo coalho é a adição de especiarias tais como: pimenta, orégano, tomate seco, manjeriço e outros. Devido a isto, este trabalho teve como objetivo elaborar queijo coalho condimentado produzido na secção de agroindústria, do Instituto de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *campus* Crato, durante aula prática da disciplina de Tecnologia de Produtos de Origem Animal II. Foram utilizados os seguintes ingredientes: leite de vaca (22,5 L), coagulante líquido HA-LA® (18 mL), fermento lácteo (3%) que tem a finalidade de agregar ao queijo sabor; odor; textura, sal (2%), orégano e pimenta calabresa. Inicialmente ocorreu a pasteurização lenta do leite (65 °C por 30 minutos), processo que inibe a proliferação de microrganismos patogênicos, em seguida o leite foi resfriado até atingir 35 °C. Posteriormente foram adicionados o coagulante dissolvido em 100 mL de leite e o fermento lácteo, após estarem devidamente homogeneizados, deve-se deixar em repouso por 40 minutos para formação da coalhada. A próxima etapa corresponde ao corte da massa no sentido horizontal e vertical, aguardar 2 minutos, agitar lentamente e repetir essa operação por 3 vezes. Foi efetuada a agitação com elevação da temperatura para 55 °C, o excesso de soro foi retirado e realizada uma salga na massa com objetivo de saborização, controle da umidade e conservação do produto. Na massa obtida acrescentou-se pimenta calabresa e orégano, sendo necessária uma mexedura para que os condimentos não fiquem apenas na superfície, a seguir, formas foram preenchidas e colocadas em prensas. O queijo produzido pode ser uma opção de diversificação afim de agregar mais valor ao produto. Contudo, para garantir as condições higiênico-sanitárias é imprescindível usar as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Palavras-Chave: Condimentos, consumidor, laticínios.

¹Zootecnia, IFCE *campus* Crato, thaynacampos47@gmail.com;

²Zootecnia, IFCE *campus* Crato, wernerdovalee@gmail.com;

³Ma. Professora, IFCE *campus* Crato, anapaulaandrade@ifce.edu.br.