



Figura 3. Prensagem do queijo coalho.



Figura 4. Kit para produção de queijo coalho.

Boas Práticas na Produção Artesanal de Queijo Coalho na Região Norte do Piauí



Kit para produção de queijo coalho

1. Prensa de aço inox (capacidade para 4 queijos de 1 kg cada).
2. Forma retangular feita de plástico atóxico e dessoradores feitos de tecidos com malha fina.
3. Cuba de aço inox (30 cm x 20 cm x 50 cm) com capacidade para 30 L.
4. Lira horizontal de aço inox (50 cm x 30 cm x 20cm).
5. Lira vertical de aço inox (50 cm x 30 cm x 20 cm).
6. Mesa de aço inox (1,0 m x 0,50 m).
7. Caldeirão de alumínio (30 L).
8. Caneca plástica de 1 L com escala de medição.
9. Escumadeira de aço inox.
10. Peneira de plástico.
11. Termômetro quente/frio de até 150 °C (Figura 4).

Técnicos responsáveis

Karina Neoob de Carvalho Castro¹, Francisco José de Seixas Santos¹, Francisca das Chagas Cardoso¹ e José Carlos Machado Pimentel²,
³Marcio Roberto Silva

¹Embrapa Meio-Norte; ²Embrapa Agroindústria Tropical; ³Embrapa Gado de Leite



Av. Duque de Caxias, 5.650, Bairro Buenos Aires
 64.008-870, Teresina, PI
 Fone: (86) 3198-0500 - Fax: (86) 3198-0530
www.embrapa.br/meio-norte
 Serviço de Atendimento ao Cliente (SAC)
www.embrapa.br/fale-conosco

MINISTÉRIO DA
 AGRICULTURA, PECUÁRIA
 E ABASTECIMENTO



Teresina, PI
 Março/2018

CGPE 14408



A **produção artesanal de queijo coalho** é uma atividade de grande importância para a geração de renda para agricultores familiares do Nordeste brasileiro, e contribui para a manutenção dos produtores no campo.

Pontos que devem ser destacados na produção de queijo coalho

Origem do leite

- ▶ Deve ser de propriedade livre de tuberculose e brucelose, conforme Programa Nacional de Controle e Erradicação da Tuberculose e Brucelose Animal ou controlada para tuberculose e brucelose pelo Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal.
- ▶ A ordenha deve ser realizada de acordo com as boas práticas de higiene, devendo haver controle de mastite.
- ▶ O período de carência dos medicamentos administrados às vacas de leite deve ser obedecido. Após o tratamento das vacas com os medicamentos, o leite deve ser descartado durante os dias indicados pela bula dos mesmos. A presença de resíduos desses produtos no leite e derivados pode prejudicar a saúde do consumidor.

Atenção: Alguns medicamentos são proibidos em vacas em lactação. Ex. algumas avermectinas, antibióticos e anti-inflamatórios, entre outros.

Higiene na fabricação do queijo

- ▶ Quanto maior o cuidado com a higiene, menor a contaminação microbiana, o que levará à melhor qualidade e maior tempo de vida útil do queijo coalho.

Atenção: O cloreto de sódio ou sal de cozinha, quando ingerido em excesso, é prejudicial à saúde, podendo causar aumento da pressão arterial. Por isso é importante observar o limite no uso do sal.

Passo a passo na produção do queijo coalho

- ▶ Preparação do manipulador de queijo: lavar as mãos previamente com água e sabão e imergi-las em solução desinfetante clorada (10 mL ou 2 colheres de sopa rasa de água sanitária comercial em 1 L de água). Usar luvas, máscara para boca e nariz, touca e bata ou avental (Figura 1).



Foto: Ivana Maria Aragão Lima

Figura 1. Detalhe da vestimenta adequada ao manipulador durante o corte vertical da coalhada com a lira.

- ▶ Lavar os utensílios com detergente e higienizá-los com solução desinfetante por 30 minutos (10 mL de água sanitária comercial em 1 L de água).
- ▶ Coar o leite para eliminar impurezas.
- ▶ Em seguida, aquecer o leite a 75 °C por 3 minutos, mexendo-o lentamente durante esse tempo.
- ▶ Colocar o leite em uma cuba de inox e resfriá-lo até alcançar 35 °C. A temperatura deve ser controlada com o auxílio de um termômetro.
- ▶ Adicionar o coalho (a quantidade depende da recomendação do fabricante), distribuindo-o por todo o recipiente.
- ▶ O leite ficará em repouso por 40 a 60 minutos, até que o processo de coagulação seja concluído. Cobrir a cuba com um pano limpo.
- ▶ A seguir, fazer um pequeno corte superficial na massa com faca inox, que indicará se o processo está completo (pela firmeza da coalhada e pouca quantidade de soro que está soltando).
- ▶ Preparar as formas com os dessoradores.
- ▶ Cortar a coalhada com as liras, tanto no sentido horizontal, como no vertical (Figura 1).

- ▶ Retirar o excesso de soro, deixando na cuba somente o necessário para fazer a salga. A coalhada deve estar com uma textura homogênea.
- ▶ Dissolver na coalhada que está na cuba 145 g de sal ou 5 colheres de sopa para cada 10 L de leite.
- ▶ Mexer com cuidado toda a massa para a coalhada absorver o sal de forma homogênea.
- ▶ Encher as formas/dessoradores com a coalhada, preenchendo toda a forma. (Figura 2).



Foto: Ivana Maria Aragão Lima

Figura 2. Enchimento das formas e dessoradores.

- ▶ Colocar as formas na prensa. No início do processo de prensagem, não aplicar muita força. À medida que o queijo for baixando e perdendo soro, regula-se a prensa apertando mais o queijo (Figura 3).
- ▶ Após 4 horas, as formas serão retiradas da prensa e os queijos, das formas. Em seguida, os queijos serão virados e retornados às formas e à prensa.
- ▶ No dia seguinte, os queijos devem ser retirados da prensa.
- ▶ Rendimento médio: 7 L a 9 L de leite/kg de queijo, dependendo do cuidado na manipulação da massa.