

Delicias Naturais

Queijo Andino



QUEIJO ANDINO FABRICA

QUEIJO ANDINO

O queijo andino apresenta características sensoriais e físicas particulares, como sabor suave, agradável, textura macia, sem apresentar dessoragem durante a estocagem e com vida de prateleira de , aproximadamente, 10 dias à temperatura de refrigeração de 5°C a 10°C. Este alimento pode ser produzido em todas as regiões do País a baixo custo, utilizando folhas de bananeira (*Musa spp*), como embalagem biodegradável, a qual não oferece risco à saúde e ao meio ambiente, protegendo e melhorando a apresentação do produto e conferindo-lhe sabor e aroma característicos durante a estocagem. A diversificação de produtos lácteos regionais, de fácil elaboração como o queijo andino, geram renda e agregam valor ao leite de cabra.

RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS

Para a fabricação de qualquer tipo de queijo é de fundamental importância utilizar leite obtido de ordenha higiênica, filtrado e de cabras sadias, que não se encontrem recebendo tratamento medicamentoso.

FABRICAÇÃO DO QUEIJO:

- 1. Pasteurização do leite:** aquecer a 65 °C durante 30 minutos e resfriar a 35 °C.
- 2. Adição do fermento láctico :** utilizar fermento láctico à base de cultivos mesofílicos de *Streptococcus lactis* e *Streptococcus cremoris*, na proporção de 2% em relação à quantidade de leite que se vai trabalhar.
- 3. Adição do Cloreto de Cálcio:** Adicionar 25g dissolvidas em 100 ml de água filtrada, para cada 100 litros de leite.
- 4. Adição do coalho:** utiliza-se a quantidade indicada pelo fabricante para coagular em quarenta minutos. Este coalho, independente que seja líquido ou em pó, deve sempre ser dissolvido em pequeno volume de água filtrada. Adicionar esta solução ao leite, seguido de agitação por alguns segundos e parar completamente a mexedura até o momento da coagulação.
- 5. Ponto de corte:** Cortar a coalhada no momento em que apresentar característica de gelatina, ou seja: ao pressionar a coalhada que se encontra na borda do recipiente, esta se soltará. Outro teste seria perfurar a coalhada com uma faca, sendo que esta não deve apresentar, ao corte, resíduo de leite.



DO COM LEITE DE CABRA

6. Corte e mexedura : cortar a coalhada inicialmente com a lira na posição horizontal e, logo após, com a lira na posição vertical, de forma lenta e firme, obtendo-se cubos com 1,5 cm de diâmetro. O corte da coalhada deve ser feito em todos os sentidos, procurando obter pedaços (cubos) homogêneos. Em seguida, mexe-se a coalhada com movimentos lentos durante 20 a 30 minutos (até que os grãos comecem a ficar depositados no fundo do recipiente).

7. Aquecimento do soro: retirar aproximadamente 50% do soro e aquecer até 75 °C, retornando-o lentamente para o recipiente, com a massa em constante agitação por 5 a 10 minutos.

8. Dessoragem e salga: retirar, aproximadamente, 3/4 do soro total da cuba e, com o restante do soro, preparar a salmoura , utilizando-se 20 gramas de sal por cada litro de leite. O sal deve ser bem diluído no mesmo soro, para logo ser filtrado e adicionado à massa, agitando-se lentamente por dez minutos.

9. Aquecimento da massa no soro da salga: aquecer a massa com a salmoura em fogo direto, até atingir a temperatura de 85 °C. Durante este processo, deve-se mexer lentamente para igualar a temperatura em toda a massa.

10. Enformagem e prensagem: coletar a massa do recipiente diretamente para formas de 200 a 300 gramas, com dessorador, ou um pano morim, quando não dispuser de dessorador. Em seguida, prensar por 60 minutos para logo fazer a primeira viragem e a última prensagem por mais 60 minutos.

11. Desenformagem: após a prensagem, retirar os queijos das formas e colocá-los à temperatura ambiente, em local ventilado para diminuir a umidade e a temperatura.

12. Resfriamento: Os queijos devem ser resfriados de modo a atingir uma temperatura aproximada de 10 °C, para logo serem embalados.

13 Embalagem : Embalar os queijos em folhas de bananeira previamente limpas , desinfetadas, passadas em fogo direto e cortadas conforme formato do queijo .

Coletam-se somente folhas inteiras, adultas e sadias, não pulverizadas por agrotóxicos, livres de queimaduras de sol, danos por insetos, pragas como Sigatoka, Mal-do Panamá, Mofo, etc., ou seja: que apresentem uma cor verde uniforme e não sejam rasgadas. Limpar as folhas com pano úmido previamente desinfetado com água clorada, para eliminar as impurezas presentes na superfície. Submeter o limbo mais escuro ao fogo direto, passando-o lentamente pela chama até produzir um amolecimento e maciez da folha, o que facilita sua manipulação e corte. O limbo de cor mais clara deve ficar em contato direto com o produto, e a nervura central deve ser rebaixada a nível do limbo.





Embrapa

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Caprinos
Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Fazenda Três Lagoas
Estrada Sobral-Groaíras
Km 4, Cx. Postal D10
CEP 62011-970 - Sobral-CE
Telefone (0--88) 614-3077
Fax (0--88) 614-3132

E-mail: sac@cnpq.embrapa.br
www.cnpq.embrapa.br
Maio/2000

EMBRAPA - CNPC
SETOR DE INFORMAÇÃO E DOCUMENTAÇÃO
REG. Nº. FOL 1942
DATA 28 / 08 / 01

**GOVERN
FEDERA**
Trabalhando em todo

QUEIJO Andino.

2000

FL - FOL 01942



1599-1