



FABRICAÇÃO DE QUEIJO TIPO "AMAZONAS" A NÍVEL DE PROPRIEDADES

Leopoldo Brito Teixeira¹

Luiz Carlos Pieniz¹

Erci de Moraes¹

As principais bacias leiteiras do Estado do Amazonas estão localizadas nas áreas de várzea, com características bem definidas e sujeitas ao período cíclico de inundações (abril a julho). Durante as cheias a produção de leite diminui consideravelmente. Porém, nos demais meses do ano, durante a vazante dos rios, os animais são mantidos em pastagens naturais que, devido a elevada fertilidade dos solos, apresentam crescimento exuberante e, como consequência, a produção de leite chega a atingir 8.000 litros diários.

Por outro lado, a pecuária leiteira de terra firme, apesar da baixa fertilidade natural dos solos, apresenta a vantagem da produção regular de leite durante todo o ano. Entretanto, a comercialização de leite "in natura" é dificultada pela ausência de infra-estrutura de coleta do produto e pela distância entre as unidades produtoras e a usina de beneficiamento em Manaus.

A EMBRAPA, através da UEPAE de Manaus, vem conduzindo sistemas mistos para produção de leite e carne em terra firme. Resultados preliminares mostraram que, com a utilização de mestiços holando/zebu e bubalinos em pastagem cultivada de *Brachiaria humidicola* (Quicúio da Amazônia) juntamente com leguminosas (Banco de proteína), a produção de leite vem sendo satisfatória. Os bovinos apresentam produção diária média de 5 kg de leite/vaca com apenas uma ordenha por dia, enquanto que os bubalinos mostram produção de leite de 4 kg/vaca, também numa só ordenha diária.

Visando equacionar, ao menos em parte, as dificuldades relacionadas ao transporte do leite "in natura", desenvolveu-se uma técnica, a nível de propriedade, para fabricação de queijo de coalho, através de prensas rústicas (Fig. 1) que

¹ Pesquisadores da EMBRAPA - UEPAE de Manaus.

poderão ser construídas, em madeira, pelo próprio produtor.

Quanto ao rendimento após vários testes, verificou-se que com 5,6 kg de leite "in natura" de búfalas obteve-se 1,0 kg de queijo, enquanto que no caso das metiças bovinas foram necessários 9,6 kg de leite para 1,0 kg de queijo. O produto resultante, denominado "Queijo tipo Amazonas", que alcança ótima aceitação no mercado, é obtido conforme o fluxo a seguir:

- Após ordenha, o leite é colocado em baldes para receber o coalho artificial, na proporção de 10 cc para 20 kg de leite. Esta operação visa precipitar a caseína. A mistura permanece em repouso por aproximadamente 4 horas, havendo a formação do coágulo;

- A seguir separa-se parte do soro da massa formada e submete-se a aquecimento, até atingir aproximadamente 40°C. Esta operação promove uma maior dessoragem e melhora a consistência da massa. Durante esta operação é feita a salga à base de 200 g de sal fino para cada 20 kg de leite;

- Depois do aquecimento e da salga retira-se o restante do soro através de peneira e, a seguir, efetua-se a prensagem. A massa colocada na prensa permanece por 12 a 15 horas; e

- Decorrido o tempo de prensagem, o queijo é retirado, podendo ser imediatamente embalado em sacos plásticos, pesado e colocado no mercado, como também deixado em ambiente ventilado por 4 a 6 dias para comercialização.

A fabricação de queijo, pois, constitui alternativa para o aproveitamento de leite no Estado do Amazonas, especialmente em propriedades distantes do mercado consumidor do produto "in natura".

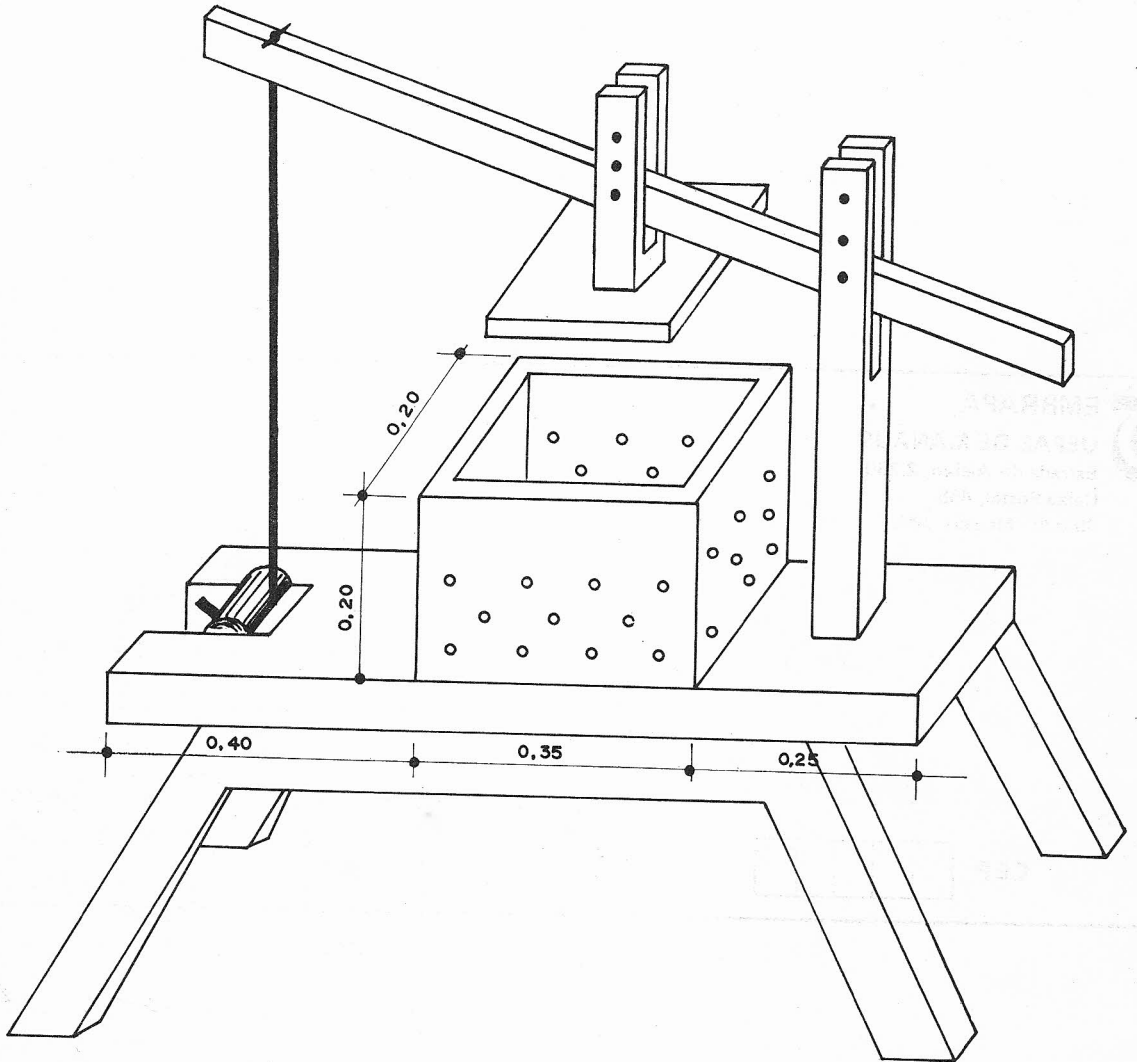


Figura 1- PRENSA MANUAL