

✓ **Embalagem:** Esse queijo é apresentado em forma de patê, podendo ser embalado em copos plásticos apropriados, com capacidade de 50 a 200 gramas. Também, poderá ser apresentado em forma de bolinhas submersas, em azeite de oliva, e embaladas em potes de vidro com capacidade para 300 gramas (Figuras 13 e 14).



Foto: Luis Eduardo Laguna



Foto: Luis Eduardo Laguna

✓ **Armazenamento:** É importante lembrar que, por ser um queijo com elevado teor de umidade e sem adição de conservantes, deve ser mantido sempre refrigerado a 10°C e ser consumido, preferencialmente, dentro de 7 dias.

Consuma alimentos lácteos de origem caprina, eles são ricos em proteína e de elevada digestibilidade.

Embrapa

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Caprinos*

*Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Fazenda Três Lagoas, Estrada Sobral/Groaíras, km 04
CEP 62.011-970, Caixa Postal D-10, Sobral - CE
Fone: (0xx88) 3677.7000 - Fax: (0xx88) 3677.7055
Home page: www.cnpc.embrapa.br
E-mail: sac@cnpc.embrapa.br*

Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento



Autor: Laguna, L. E. - Dez. 2003 - Tiragem: 300

Ingrapel (68) 3611.3082

Fabricação do **Queijo** **Tipo Boursin**



Embrapa

Delícias Naturais

Características

O Boursin teve origem na Normandia e tornou-se, na França, marca comercial de um triplo creme aromatizado internamente com ervas. A massa desse queijo se caracteriza por ser pastosa, suave, mole e aromática. No Brasil, ele é fabricado com leite de cabra integral e pasteurizado, a partir de uma coalhada ácida; sendo a massa temperada e condimentada com ingredientes finos, obtendo-se ricos patês dos mais variados sabores e apresentações. O elevado rendimento (16% a 17%), assim como as características sensoriais diferenciadas, fazem desse queijo uma alternativa economicamente viável para os produtores de leite de cabra, devido à procura e aos bons preços de mercado alcançados durante todo o ano.

Recomendações Técnicas

Durante as etapas de fabricação do queijo tipo boursin deve-se observar cuidadosamente o período recomendado para a dessoragem da massa, para que esta conserve a textura ideal visando ser facilmente trabalhada.

Por ser um alimento altamente perecível, o fabricante deve ter conhecimentos básicos do processo tecnológico e fazer uso das normas de higiene na fabricação do produto, conforme as exigências da legislação.

Processo de Fabricação

✓ **Pasteurização do leite:** Aquecer a 65°C durante 30 minutos e resfriar a 21°C, o mais rápido possível.

✓ **Adição do fermento láctico:** Utilizar fermento láctico à base de cultivos mesofílicos e *Streptococcus cremoris*, na proporção de 3% a 4% em relação à quantidade de leite que vai ser utilizada (Figuras 1 e 2).



Foto: Luis Eduardo Laguna

Fig.1. Volume de fermento de 3 % a 4%.



Foto: Luis Eduardo Laguna

Fig.2. Adição do fermento láctico.

✓ **Adição do coalho:** Diluir o coalho bovino (líquido), na proporção de 7 ml de coalho em 100 ml de água destilada. Desta diluição, utilizar 10 ml para cada 10 litros de leite conforme (Figuras 3 e 4).



Foto: Luis Eduardo Laguna

Fig.3. Diluição do coalho.



Foto: Luis Eduardo Laguna

Fig.4. Adição do coalho diluído.

✓ **Homogeneização do leite:** Homogeneizar lentamente o leite e deixar em repouso por um período de, aproximadamente, 18 horas, em recipiente coberto e em local limpo e arejado.

✓ **Dessoragem:** Retirar o soro da superfície e transportar a coalhada lentamente para um saco feito com pano de malha fina (tipo morim). Pendurar e deixar à temperatura ambiente, em local limpo, durante, aproximadamente, 16 horas (Figuras 5, 6 e 7).



Foto: Luis Eduardo Laguna

Fig.5. Retirada do soro.



Foto: Luis Eduardo Laguna

Fig.6. Transferência da coalhada.



Foto: Luis Eduardo Laguna

Fig.7. Dessoragem da coalhada.

✓ **Resfriamento da massa:** Coloca-se a massa à temperatura de 10°C (geladeira) para descansar durante 16 horas até adquirir boa consistência (Figuras 8 e 9).



Foto: Luis Eduardo Laguna

Fig.8. Resfriamento da massa.



Foto: Luis Eduardo Laguna

Fig.9. Massa com boa consistência.

✓ **Condimentar a massa:** Antes de ser condimentada, a massa deverá ser massageada fortemente, até adquirir uma consistência uniforme para então se adicionar os ingredientes. Os condimentos como sal, alho, cebola, pimenta, azeitona, azeite de oliva, atum, camarão, castanhas moídas, amendoim moído, passas e ervas finas, poderão ser utilizados de forma individual ou misturados, de acordo com a preferência. Os mesmos deverão ser moídos e esterilizados, em forno microondas durante trinta segundos (Figuras 10, 11 e 12).



Foto: Luis Eduardo Laguna

Fig.10. Massagem da massa.



Foto: Luis Eduardo Laguna

Fig.11. Massa consistente.



Foto: Luis Eduardo Laguna

Fig.12. Adição de ingredientes.