



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA

Vinculada ao Ministério da Agricultura e Reforma Agrária – MARA

Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia – CPAA

Manaus, AM

TECNOLOGIAS GERADAS PARA O ESTADO DO AMAZONAS

1990



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA
Vinculada ao Ministério da Agricultura e Reforma Agrária – MARA
Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia – CPAA
Manaus, AM

TECNOLOGIAS GERADAS PARA O ESTADO DO AMAZONAS

João Luiz Hartz
Walda Corrêa dos Santos
Margareth Queiroz

© EMBRAPA, 1990

EMBRAPA-CPAA. Documentos, 1
Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na
EMBRAPA-CPAA
Cx. Postal, 455
Telefone: (092) 233-5568
Telex: (092) 2440
69000 - Manaus, AM

Comitê de Publicações:
Acilino do Carmo Canto (Presidente)
Aparecida das Graças Claret de Souza
Firmino José do Nascimento Filho
João Luiz Hartz
Luadir Gasparotto
Walda Corrêa dos Santos (Secretária)

Tiragem: 500 exemplares

HARTZ, J.L.; SANTOS, W.C. dos; QUEIROZ, M. **Tecnologias geradas para o Estado do Amazonas.** Manaus, EMBRAPA-CPAA, 1990. 178p. (EMBRAPA-CPAA. Documentos, 1).

1. Tecnologia-Difusão. 2. Tecnologia - Transferência.
I. Santos, Walda Corrêa dos, colab. II. Queiroz, Margareth, colab. III. EMBRAPA. Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia (Manaus, AM). IV. Título. V. Série.

CDD 664.098113

TÍTULO DA TECNOLOGIA

Fabricação de queijo a nível de propriedade

RESUMO TECNOLÓGICO

A fabricação de queijo tipo "Amazonas" é feita conforme descrição: coloca-se o leite em balde e adiciona-se coalho artificial na proporção de 10cc para 20kg de leite, permanecendo em repouso por aproximadamente 4h. Separa-se parte do soro, submetendo-se ao aquecimento a uma temperatura de aproximadamente 40⁰C. Durante essa operação, adiciona-se 200g de sal fino para cada 20kg de leite. Após o aquecimento, escorre-se o restante do soro em peneira, procedendo-se a seguir, a prensagem por 12 a 15h. Decorrido esse tempo, o queijo encontra-se pronto para ser embalado e colocado no mercado.

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

Aproveitamento e beneficiamento do leite a nível de propriedade.

PESQUISADORES ENVOLVIDOS

Leopoldo Brito Teixeira

Luiz Carlos Pieniz

Erci de Moraes

PUBLICAÇÃO

TEIXEIRA, L.B.; PIENIZ, L.C. & MORAES, E. de. **Fabrica**
ção de queijo tipo "Amazonas" a nível de propriedade.
Manaus, EMBRAPA-UEPAE de Manaus, 1980. 3p. (EMBRAPA-
UEPAE de Manaus. Comunicado Técnico, 6).