

**Embrapa**

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Oriental
Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48,
Telex (091) 1210, Fax: (091) 226.9845 - CEP 66.095-100
e-mail: cpatu@cpatu.embrapa.br

Recomendações Básicas

Nº 41, novembro, p. 1-3-1998

RICOTONE

Luiz Carlos Vieira¹
Sebastião Hühn²

1. INTRODUÇÃO

O soro do queijo é um subproduto ainda bastante utilizado por muitos produtores de leite na alimentação animal.

Neste trabalho será mostrado que o soro, ao invés de ser ministrado na nutrição de suínos, aves e peixes, é também utilizado na fabricação do queijo ricotone. O rendimento médio é de 6 a 8 kg para cada 100 litros de soro utilizados.

O queijo ricotone é um produto excelente para regime alimentar, por apresentar baixo teor de gordura.

Pode ser de fácil elaboração, espera-se que o produtor possa fazer uso dessa tecnologia, para oferecer aos consumidores maiores opções dos produtos derivados do leite.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O queijo ricotone é obtido da albumina do soro de queijos, adicionados de leite até 20% do seu volume, tratado convenientemente, e tendo o máximo de três dias de fabricação, devendo apresentar os seguintes caracteres:

Formato: cilíndrico

Peso: de 300 a 1.000 gramas

Crosta: rugosa, não formada ou pouco nítida

Consistência: mole, não pastosa e friável

Cor: branca ou branco-creme

Odor e sabor: próprios

¹Eng. - Agr., Embrapa Amazônia Oriental, Caixa Postal 48, CEP 66017-970, Belém, PA.

²Quim. - Ind. M.Sc., Embrapa Amazônia Oriental.

3. MATERIAIS UTILIZADOS NA FABRICAÇÃO

Os utensílios e ingredientes utilizados na fabricação do queijo ricotone são:

Utensílios:

- *Cuba de aço inoxidável*
- *Pá de aço inoxidável*
- *Coador de tela fina para leite*
- *Fôrmas de plástico cilíndricas perfuradas*
- *Fogão industrial ou domésticos de um a quatro bocas*
- *Bandeja de aço inoxidável*
- *Geladeira*
- *Escumadeira de aço inoxidável*
- *Termômetro com escala de -10 a 100°C*

Ingredientes:

- *Soro de queijos – filtração em tela fina (0,10 a 0,15 mm de abertura média)*
- *Leite – filtração em tela fina (0,10 a 0,15 mm de abertura média)*
- *Vinagre de vinho branco*
- *Sal*

4. ETAPAS DE PRODUÇÃO

A produção do queijo ricotone deve obedecer o seguinte processo:

a) Coar o soro. Esta coagem tem a finalidade de remover fragmentos de massa dos queijos.

b) Colocar o soro numa cuba de aço inoxidável e elevar a temperatura lentamente até 82°C. Durante o aquecimento, o soro deve ser agitado suavemente com a pá de aço inoxidável.

c) Adicionar de 5 a 20 litros de leite integral ou desnatado para cada 100 litros de soro utilizados e continuar o aquecimento até 88°C, agitando suavemente com a pá de aço inoxidável.

d) Acrescentar o vinagre de vinho branco, na proporção de 5 litros para cada 100 litros de soro utilizados, mexendo bem e lentamente, com a pá de aço inoxidável, à temperatura de até 90°C.

e) Parar a agitação e desligar a fonte de calor.

f) A precipitação da massa ocorre quando se observa a formação de flocos na superfície.

g) *Enformagem: coletar o queijo ricotone com uma escumadeira e colocar em fôrmas perfuradas (pode utilizar a fôrma do queijo Minas Frescal) para que o soro escoe com facilidade.*

h) *Viragem dos queijos: após 1 hora, virar o queijo na própria forma e levar à geladeira.*

i) *Salga: este tipo de queijo normalmente não recebe sal. Mas no caso de se optar pela salga, utilizam-se duas colheres (de sopa) de sal para cada quilo de queijo, adicionados nas duas superfícies do produto.*

j) *Embalagem: embalar o ricotone em sacos de plástico e conservar em geladeira, em temperatura entre 1 e 7°C.*

k) *Durabilidade: 15 dias*

l) *Modo de consumo: o ricotone é utilizado na alimentação para a elaboração de doces (pudins e cremes) e massas como pães, nhoques, lasanha, ravioli e patês.*

5. FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

