



RECOMENDAÇÕES PRÁTICAS PARA PRODUÇÃO DE RICOTA

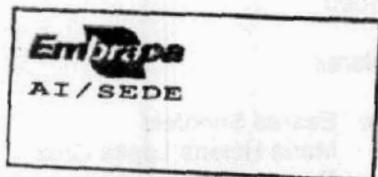


CTM11

Embrapa
FLO260 ex.2
AI/SEDE

Documentos Nº 26

ISSN -0103-6068
Outubro, 1997



RECOMENDAÇÕES PRÁTICAS PARA PRODUÇÃO DE RICOTA



Fernando Teixeira Silva

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à:

EMBRAPA/CTAA

Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba

CEP: 23020-470 - Rio de Janeiro - RJ

Telefone: (021) 410-7400

Telex: 21 33267 EBPA BR

Fax: (021) 410-1090

Tiragem: 1.000 exemplares

Comitê de Publicações: **Esdras Sundfeld**
Maria Helena Lopes Cruz
Regina Isabel Nogueira
Rogério Germani
Ronoel Luiz de O. Godoy
Rosa Rabinovitch Szpiz
Tânia B. S. Corrêa

Equipe de apoio: **Claudia Regina Delaia e**
Renata M. A. Paldês

**SILVA, F. T. Recomendações práticas para a
produção de ricota.** Rio de Janeiro: EMBRAPA -
CTAA, 1997. 9 p. (EMBRAPA-CTAA.
Documentos, 26).

1. Ricota - Fabricação. I. EMBRAPA. Centro
Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial
de Alimentos. II. Título. III. Série.

©EMBRAPA - 1997

AGRADECIMENTOS

O Comitê de Publicações da EMBRAPA Agroindústria de Alimentos registra seu especial agradecimento à **Secretaria de Desenvolvimento Rural - SDR**, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, pelo suporte financeiro que viabilizou a concretização dessa publicação.

Registra-se também seu agradecimento à **Delegacia Federal de Agricultura para o Estado do Rio de Janeiro - DFA-RJ**, pelo apoio administrativo à contratação dos serviços gráficos.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	5
2. FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO DA RICOTA.....	6
3. FABRICAÇÃO DA RICOTA.....	7
3.1. Matéria prima	7
3.2. Preparo do soro para coagulação da proteína.....	7
3.3. Ponto final	8
3.4. Embalagem e conservação.....	8
3.5. Uso da ricota	8
4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	9

RECOMENDAÇÕES PRÁTICAS PARA A PRODUÇÃO DE RICOTA

1. INTRODUÇÃO

A ricota é um queijo fabricado a partir do soro do leite. Apresenta baixo teor de gordura, sendo considerada como alimento leve e dietético, excelente para regimes alimentares.

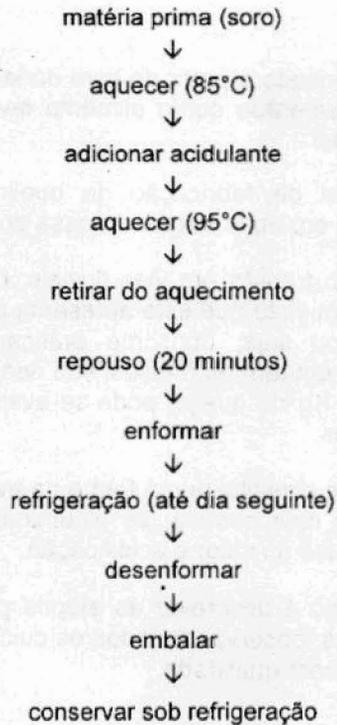
No processo tradicional de fabricação de queijos, o leite após sofrer coagulação, é separado em duas frações: massa do queijo e soro.

O descarte do soro não tratado em vias fluviais, é uma prática nociva ao meio ambiente, tendo em vista que este apresenta alta demanda bioquímica por oxigênio (DBO), ou seja, consome praticamente todo o oxigênio disponível na água. Se, em termos médios, são necessários 10 litros de leite para a fabricação de 1 Kg de queijo, pode-se avaliar a magnitude de soro produzido pelos laticínios.

A fabricação de ricota se constitui numa forma de evitar o descarte do soro e aproveitar as proteínas nele contida, as albuminas e globulinas, que são coaguladas através do uso do calor e acidificação.

O objetivo deste trabalho é descrever as etapas para fabricação de ricota em pequenas produções, observando todos os cuidados necessários para a produção de um queijo com qualidade.

2. FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO DA RICOTA



3. FABRICAÇÃO DA RICOTA

A seguir são descritas as etapas necessárias para a fabricação da ricota.

3.1. Matéria Prima

O soro pode ser proveniente de qualquer tipo de queijo, desde que não esteja ácido, nestas condições não é possível a coagulação da proteína.

3.2. Preparo do Soro para Coagulação da Proteína

- 1° Transferir o soro para um recipiente de aço inoxidável e em seguida, colocá-lo sobre uma fonte de calor.
- 2° Agitar constantemente até que a temperatura do soro atinja 85°C.
- 3° Quando o soro atingir a temperatura de 85°C. Adicionar o agente que promoverá a acidificação. Podem ser utilizados:
 - fermento láctico com acidez média de 100°D (500 ml/10 litros de soro)
 - vinagre branco (20 ml/10 litros de soro)
 - suco de limão. (400 ml/10 litros de soro)
 - soro ácido (30 ml/10 litros de soro)

A escolha de um destes agentes é feita de acordo com a facilidade de uso e disponibilidade, sendo que qualquer um deles conferirá o mesmo efeito.

O ingrediente deve ser adicionado lentamente, até que se inicie a floculação ou coagulação da mistura.

- 4° Neste ponto, parar a agitação e continuar o aquecimento do soro até a temperatura de 95°C.
- 5° Ao atingir a temperatura de 95°C, desligar a fonte de aquecimento,

3.3. Ponto Final

O ponto final da fabricação é atingido no momento em que é observada a formação de uma massa de coloração branco-creme, que flutua no soro. Neste ponto, pode-se observar também que o soro apresentará coloração esverdeada. Esta massa deve ser deixada em repouso por aproximadamente 20 minutos.

Em seguida, coleta-se a massa com o auxílio de uma escumadeira, e coloca-se em formas. No mercado existem formas específicas para a fabricação de ricota.

A massa enformada, deve ser colocada sob refrigeração até o dia seguinte para completar a dessora. Após este período a ricota estará firme, podendo então ser desenformada e embalada.

3.4. Embalagem e Conservação

O uso da embalagem é sempre recomendado. O uso de um saco plástico devidamente fechado já é suficiente para conferir maior proteção à ricota. Deve-se mantê-la sempre na geladeira para a sua adequada conservação.

A ricota é um produto bastante perecível, devendo ser consumida rapidamente. Em geral, o prazo de validade não ultrapassa 15 dias.

3.5- Uso da Ricota

A ricota pode ser consumida pura, ou em combinação com outros ingredientes para lhe conferir diferentes sabores, como: sal, açúcar, doces, atum e alho.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CURSO de fabricação de queijos: Queijaria Escola de Nova Friburgo. Rio de Janeiro. 1995. 64p.

FURTADO, M. M.; LOURENÇO NETO, J. P.de M. Tecnologia de leite: manual técnico para produção industrial de queijos. São Paulo: Dipemar, 1994. 118p.

PAZINATO, B. P.; ROSA, J.C.; PEREIRA, L. Produção artesanal de alguns derivados do leite. **Instrução Prática CATI**, Campinas-SP, n 255, 1996.



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos
Ministério da Agricultura e do Abastecimento*

APOIO:

