



## INSTRUÇÕES TÉCNICAS

Nº 13. Jan./2002, p. 1-2

### FABRICAÇÃO DE QUEIJO DE LEITE DE CABRA TIPO MINAS FRESCAL

Francisco de Assis Vasconcelos Arruda<sup>1</sup>  
Marcos Jacob de Oliveira Almeida<sup>1</sup>  
Tânia Maria Leal<sup>1</sup>

Queijo de origem brasileira, originado no Estado de Minas Gerais, muito semelhante ao “Queso blanco”, fabricado em outros países da América Latina. É um produto de massa crua, alto teor de soro e que não sofre maturação. Devido ao seu alto teor de umidade, é um queijo bastante perecível (durabilidade média de 10 dias).

#### Material necessário para confecção do queijo:

- 1 panela com capacidade para 10 litros.
- 1 colher de pau.
- 2 formas para queijo frescal (capacidade 1 kg).
- 1 concha.
- 1 peneira de plástico ou metal.
- 1 termômetro para medir temperatura de até 100°C.

#### Ingredientes:

- 10 litros de leite pasteurizado.
- Coalho (pó ou líquido).
- 150 gramas de sal.
- 125 ml de fermento láctico.
- 2,5 gramas de cloreto de cálcio diluído em água.

<sup>1</sup>Embrapa Meio-Norte, Caixa Postal 01, CEP 64006-220, Teresina, PI. E-mail: arruda@cpamn.embrapa.br, mjacob@cpamn.embrapa.br, tania@cpamn.embrapa.br

## Modo de preparar:

- Aquecer o leite a 37°C.
- Adicionar o cloreto de cálcio.
- Adicionar o fermento e mexer.
- Preparar o coalho e colocar no leite, conforme orientação do fabricante.
- Mexer por 2 minutos e parar totalmente o leite para que possa ocorrer a coagulação.
- Deixar em repouso por 50 minutos.
- Após esse tempo, com o leite já coagulado, fazer o corte com uma faca, em cubos pequenos.
- Após o corte, deixar a massa em repouso por 5 minutos para iniciar o dessoramento.
- Mexer a massa durante 5 minutos e deixar em repouso por mais 2 minutos, repetindo esse processo até a massa atingir um pouco de consistência, isso ocorre normalmente em 15 minutos de mexedura.
- Retirar 2 conchas de soro para diluir o sal.
- Retirar 90% do soro restante na massa.
- Colocar o sal diluído junto à massa, mexer e deixar descansar por 15 minutos.
- Com uma peneira, retirar a massa da panela e colocar nas formas, sem prensar.
- Após 20 minutos, fazer uma viragem nos queijos.
- Após mais 20 minutos, guardar em geladeira envolvido por um pano úmido.
- No dia seguinte, o queijo deve ser retirado da prensa podendo ser consumido.



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária**  
**Centro de Pesquisa Agropecuária do Meio-Norte**  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
Av. Duque de Caxias, 5650 - Bairro Buenos Aires  
Caixa Postal 01 CEP 64.006-220 Teresina, PI  
Fone (086) 225-1141 - Fax: (086) 225-1142

**I M P R E S S O**