

**Embalagem:**

Em sacos de plástico comuns.

**Durabilidade:**

Sete dias, com conservação a 5°C.

**Modo de Consumo:**

Lanches e café matinal.

**Equipe Técnica:**

LUIZ CARLOS VIEIRA  
JOSÉ DE BRITO LOURENÇO JÚNIOR

**Editoração Eletrônica e Artística:**

Euclides Pereira dos Santos Filho



**Amazônia Oriental**

Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento  
Trav. Dr. Eneás Pinheiro s/n, Caixa Postal 48,  
Faz. (91) 276-9845, Fone: (91) 299-4500  
CEP 66095-100, e-mail: [cpatu@cpatu.embrapa.br](mailto:cpatu@cpatu.embrapa.br)

**Patrocínio:**

 BANCO DA AMAZÔNIA

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

 **BRASIL**  
UM PAÍS DE TODOS  
GOVERNO FEDERAL

**TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO  
DO QUEIJO MINAS FRESCAL**

Foto: Luiz Carlos Vieira  
Tiragem: 1.000 exemplares  
Belém, PA - 2003

## Apresentação

É um queijo de origem brasileira, cujo processo de elaboração é simples e requer equipamentos de baixo custo, o que lhe permite ser explorado pela mão-de-obra da pequena propriedade que deseja buscar um lucro rápido e segurança em seus investimentos. Apresenta-se no mercado com formato cilíndrico, peso variando entre 300 g e 5 kg, consistência branda e macia, textura com ou sem olhaduras mecânicas, cor esbranquiçada, sabor suave ou levemente ácido e crosta fina. Esse derivado é um dos mais consumidos no Brasil, ficando atrás apenas dos queijos mozzarella e prato. Por ser um produto de elevada umidade, deve ser consumido em poucos dias.

## Materiais Utilizados na Fabricação

### a) Utensílios:

- Tanque de aço inoxidável ou cuba de aço inoxidável.
- Liras vertical e horizontal ou facas de aço inoxidável.
- Pá de aço inoxidável.
- Coador de tela fina para leite.
- Formas de plástico cilíndricas.
- Fogão industrial ou doméstico de uma a quatro bocas.
- Bandeja de aço inoxidável.
- Termômetro de mercúrio de 10°C a + 110°C.

### b) Ingredientes:

- Leite.
- Fermento láctico (opcional).
- Cloreto de cálcio (opcional).
- Coalho líquido.
- Sal (opcional).

## Modo de Preparo:

- **MATÉRIA-PRIMA:** leite integral, de boa qualidade, coado, pasteurizado (aquecido à temperatura de 65°C, por 30 minutos) e resfriado a 38°C, em água corrente.

## Adição de Ingredientes:

- Fermento láctico: 1 litro para 100 litros de leite.
- Cloreto de cálcio: 20 g (2 colheres de sopa) para 100 litros de leite.
- Coalho líquido: 70 ml, puro ou diluído em água (7 colheres de sopa), para 100 litros de leite.

## Coagulação do Leite:

Após a adição dos ingredientes ao leite ocorre a coagulação em 40 minutos, o que se detecta da seguinte maneira:

- Pressionando-se a coalhada com as costas das mãos, ela se desloca facilmente das paredes do vasilhame, sem deixar nenhum grumo ou;
- introduzindo-se a mão espalmada na coalhada, ao se dobrar os quatro dedos, a coalhada se fende em só sentido, formando ângulos vivos.

## Corte da Coalhada:

Efetuada com um equipamento denominado de lira, nos sentidos vertical e horizontal, de forma que os grãos da massa fiquem entre 1,2 cm<sup>3</sup> e 1,5 cm<sup>3</sup> (tamanho correspondente a uma bala de caramelo). Na falta de liras, utilizam-se facas de aço inoxidável.

## Repouso da Massa:

Após o corte, a massa deve ficar em repouso por 3 a 5 minutos.

## Mexedura:

Fazer a agitação na massa, lentamente por 3 minutos, com uma pá, colher de aço inoxidável ou agitador próprio, repousando-a por tempo igual. As operações de agitação e repouso devem ser repetidas mais duas vezes.

## Ponto da Massa:

Verifica-se o ponto da massa quando, após o enchimento de uma forma própria com massa e soro, este escoar rapidamente.

## Coleta da Massa:

Após a retirada de parte do soro, coleta-se a massa em formas apropriadas com furos nas laterais e de fundos rendados. Esse tipo de forma facilita o escoamento rápido do soro.

## Salga dos Queijos:

- Após 30 minutos, virar o queijo dentro da própria forma e salgar a face exposta, com 15 g (uma colher de sopa) de sal refinado.
- Depois de 1 hora, virar novamente o queijo, na mesma forma e salgar a outra face com a mesma quantidade de sal.

## Rendimento:

1 kg de queijo é produzido com 5 litros de leite de búfala e 7 litros de leite de bovino. Pode consumi-lo após sua elaboração.