

FABRICAÇÃO ARTESANAL DE QUEIJOS COM LEITE DE CABRA

1. Resumo

Os alimentos mal manipulados facilitam a transmissão de infecções e intoxicações para os consumidores, por isso os alimentos devem ser fabricados com higiene e por pessoas saudáveis. Para prevenir a contaminação dos alimentos, deve-se observar que a matéria prima tenha sido coletada de animais sadios e obtida em boas condições higiênicas.

Os utensílios e vasilhames a serem utilizados devem ser lavados e higienizados com sabão neutro sem cheiro e água clorada. O local de trabalho deve ser limpo, arejado, ter piso e paredes de superfícies impermeáveis, água em abundância de boa qualidade, esgoto com descarga adequada na fossa para evitar contaminação de rios, riachos e lagoas.

A Embrapa/Caprinos tem tecnologia de fabricação artesanal de queijos com leite de cabra e a missão de desenvolver pesquisas de fácil aplicação para serem repassadas aos produtores; estas tecnologias bem direcionadas geram empregos diretos e indiretos em nível rural ao produzir e comercializar os produtos nos centros urbanos mais próximos. A procura por alimentos de fabricação artesanal nas grandes cidades tem aumentado, dando a oportunidade de valorizar as produções rurais de alimentos, melhorando, assim, a renda familiar. Os queijos produzidos artesanalmente com qualidade são valorizados pelos consumidores, por serem fonte protéica, calorica e mineral, sendo esta a forma mais adequada de agregar valor à produção de leite caprina.

2. Indicação

A fabricação artesanal de queijos com leite de cabra tem como objetivo oferecer capacitação e alternativas tecnológicas aos produtores rurais, em poder transformar o leite em queijos, garantindo uma durabilidade maior do produto, fácil transporte, mínima área para armazenamento e alcançando preços superiores.

O leite é considerado um alimento estratégico para qualquer país por seu alto valor biológico e protéico na saúde de crianças e adultos, e quando transformado em queijos concentramos estes valores protéicos importantes na alimentação.

Para a fabricação artesanal de queijos, como coalho natural, coalhos condimentados, minas frescal e ricota seria necessária uma área física mínima de 25 a 30 metros quadrados, para alcançar o beneficiamento de 50 a 200 litros de leite por dia, considerando-se que 10 litros de leite são necessários para produzir um quilo de queijo coalho e 6 litros de leite para produzir um quilo de minas frescal.



3. Impactos

A fabricação artesanal de queijos com leite de cabra permite que em regiões distantes de centros urbanos, o leite obtido todos os dias não se perca pela falta de uma entrega adequada e oportuna.

Este tipo de atividade permite a associação de pessoas para juntar esforços, alcançando maiores produções, assegurando mercado com preços compensadores pela qualidade e diversidade dos produtos.

Como a tendência do rebanho leiteiro caprino é aumentar em nível nacional e, por conseguinte, sua produção de leite, e como o Nordeste brasileiro se apresenta com 90% do rebanho caprino, este fato sem dúvida gera novas alternativas de produção rural, às quais devem ser inseridas a processos tecnológicos adequados como é o caso da fabricação artesanal de queijos.

Os pequenos produtores por falta de recursos econômicos e orientação técnica oportuna, ainda não lograram inserir de forma global e organizada em processos tecnológicos, que permitam o uso adequado das potencialidades regionais para seu desenvolvimento social e econômico.

Como exemplo de produção, organização e comercialização de produtos alimentícios fabricados artesanalmente, poderia mencionar-se o esforço do Governo Federal através do projeto PROVE, sediado em Brasília.

A Embrapa/Caprinos, através de sua Fábrica-Escola de Laticínios, tem contribuído de forma significativa ministrando cursos, palestras, difundindo as suas pesquisas para pequenos e medianos produtores e empresários interessados na fabricação de produtos lácteos.

4. Custo e Disponibilidade

Custo de um curso de fabricação artesanal de queijos com leite de cabra para 15 participantes é de R\$ 2.500,00 com duração de 32 horas, sendo 8 horas teóricas, 4 horas de visita aos sistemas de ordenha manual e mecânica e 20 horas de prática na fabricação do fermento láctico e fabricação de queijos, tais como: coalho natural, coalhos condimentados, minas frescal, ricota, queijo boursin e pelardon.

O calendário para a realização dos cursos são : fevereiro, março, abril, maio, agosto, setembro, outubro e novembro.

5. Custo Operacional

Para determinar este custo se faz necessário a elaboração de um projeto específico que possa avaliar a sua viabilidade, considerando os seguintes aspectos: leite disponível durante todo o ano, água de boa qualidade com uma relação de 10 litros para processar um litro de leite, mão- de-obra treinada, terreno plano, projeto arquitetônico e civil, mercado, embalagem, administração, legislação sanitária para produtos fabricados artesanalmente e outros aspectos importantes como utensílios, equipamentos e energia os quais estão abaixo relacionados:

6. Utensílios Básicos

- ❖ Três latões de 50 kg cada um, em plástico;
- ❖ Um balde com bico em alumínio ou aço inoxidável, capacidade para 20 litros;
- ❖ Três termômetros, com escala de (0) zero a 100 (cem) graus centígrados;
- ❖ Uma panela com tampa, em alumínio com capacidade para 50 litros;
- ❖ Uma panela com capacidade maior que a do item acima, para operação do banho-maria;
- ❖ Uma faca alongada;
- ❖ Um mexedor de coalhada, tipo macalé, em aço inoxidável;
- ❖ Um tanque de parede simples para fabricação de queijos, formato retangular em aço inoxidável, capacidade para 100 litros (para volumes menores podem ser utilizadas bacias plásticas com capacidade para 20 litros);
- ❖ Dois baldes plásticos com capacidade para 15 litros cada um;
- ❖ Uma mesa de 1,5m x 1m, dotada de pés com rodas giratórias, acabamento sanitário em aço inoxidável;
- ❖ Uma mesa de 1,5m x 1m, dotada de pés com rodas giratórias, acabamento sanitário em aço inoxidável;
- ❖ Uma prensa individual, tipo rosca, em madeira;
- ❖ 25 formas plásticas para queijo minas frescal, capacidade 250g com desoradores;
- ❖ 25 formas plásticas para fabricação de ricota, capacidade 250g com desoradores;
- ❖ 30 formas plásticas para fabricação de queijo coalho capacidade 500 g com desoradores;
- ❖ 1 balança, capacidade de 10 kg;
- ❖ 1 fogão tipo industrial, com dois queimadores;
- ❖ 2 botijões de gás, capacidade de 13 kg;
- ❖ 1 geladeira doméstica, capacidade 280 litros;
- ❖ Fermento tipo O DRI-VAC;
- ❖ 1 Concha sem borda em aço inoxidável;
- ❖ 1 espumadeira em aço inoxidável;
- ❖ 3 bacias plásticas, capacidade de 20 litros;
- ❖ papel de alumínio;
- ❖ Rolopak;
- ❖ Pano perfex;
- ❖ Água sanitária;
- ❖ Detergente neutro;
- ❖ Peneira plástica com diâmetro de 20 cm e
- ❖ Duas escovas de cerdas macias para lavar os utensílios.

7. Ingredientes

- ❖ Coalho bovino
- ❖ Temperos (condimentos)
- ❖ Fermento
- ❖ Sal refinado
- ❖ Cloreto de cálcio

8. Riscos

A implantação da tecnologia de fabricação artesanal de queijos com leite de cabra, em regiões com potencial leiteiro bem definido com mercados próximos, viabiliza o planejamento.

Um bom diagnóstico minimiza os riscos para a implantação deste tipo de projeto, desde que a comunidade esteja ciente e aceite o Recurso Tecnológico.

O único cuidado a levar em conta é o ambiental, já que o soro, produto resultante da fabricação de queijos, não deve ser jogado em afluentes, por ser considerado poluente de elevada demanda de oxigênio; por isso esse produto deve ser utilizado na fabricação de bebidas lácticas, refrescos e no enriquecimento de alimentos como arroz, farofa e sopas pelo seu elevado valor protéico.

9. Vantagem Comparativa

A tecnologia bem dirigida deve ser aplicada como complemento às necessidades, perspectivas futuras da comunidade rural e não imposta como simples mecanismo de solução temporária. Quando se tem duas categorias que têm a mesma utilidade, sem dúvida aquela que adapta um Recurso Tecnológico obtém resultados imediatos superiores em qualidade, capacitação, mercado e rentabilidade.

10. **Fornecedor:** EMBRAPA – Caprinos.

Fabricacao artesanal de
1998 SP-SP 05072



1527-1

