

Produção de requeijão marajoara de leite de búfala¹

Luiz Carlos Vieira², José de Brito Lourenço Júnior³, Osvanira dos Santos Alves⁴, Edwana Mara Moreira Monteiro⁵, Núbia de Fátima Alves dos Santos⁶.

RESUMO

Nos últimos anos tem aumentado o interesse pela transformação do leite de búfala em derivados, em virtude de seu elevado rendimento. A Embrapa Amazônia Oriental, desde a década de 70, vem desenvolvendo tecnologia para aproveitamento do leite produzido em fazendas da região. A elaboração dos produtos com leite de búfala obedeceram inicialmente às técnicas recomendadas para o leite bovino, entretanto, em virtude de suas características e peculiaridades foram feitas adaptações nas técnicas de elaboração, visando obtenção de produtos de boa qualidade, uniformes e de maior rendimento. O requeijão integral de corte, elaborado com leite de búfala, ou requeijão marajoara, é um produto obtido pela fusão de mistura de creme, gordura ou nata, com massa de coalhada, dessorada e lavada. Devido à facilidade de ser fabricado nas propriedades rurais, que normalmente não dispõem de desnatadeiras, é um produto largamente produzido em nosso país.

PALAVRAS-CHAVE: Agricultura familiar, Amazônia Oriental, Bubalinocultura leiteira, Derivados do leite.

¹ Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa Amazônia Oriental – Tv. Dr. Enéas Pinheiro s/n. Belém, PA – Cep: 66.095-100.

² Pesquisador I Embrapa Amazônia Oriental Tv. Dr. Enéas Pinheiro s/n. Belém, PA – Cep: 66.095-100.

³ Pesquisador III Embrapa Amazônia Oriental Tv. Dr. Enéas Pinheiro s/n. Belém, PA – Cep: 66.095-100. loureco@cpatu.embrapa.br.

⁴ Bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa Amazônia Oriental, Acadêmica do 6º semestre do Curso de Zootecnia.

⁵ Acadêmica do 8º semestre do Curso de Zootecnia.

⁶ Engª Agrª. Mestranda em Ciência Animal – UFPA. Bolsista da CAPES.

PRODUCTON OF “MARAJÓ CHEESE” OF BUFFALO MILK.

ABSTRACT

In the last years becomes high the interest for the transformation of the buffalo milk in cheese, in virtue of high incomes. The Embrapa Eastern Amazon since the end of the decade of 70 comes developing technology for exploitation of the milk produced in farms of Amazon region. The elaboration of the products with buffalo milk initially was similar to the techniques recommended for bovine milk, however in virtue of its characteristics and peculiarities were made adaptations in the elaboration techniques, aiming to get products of good quality, uniforms and with high income. The “Marajó cheese” is a product obtained by the fusing of milk cream, fat or cream with curd mass, without serum and washed. Due to the ease process of being manufactured in the rural properties, that normally doesn't use skimmers, it is a product widely produced in Brazil.

KEYWORDS: Bubalinoculture of Milk, Eastern Amazon, Familiar agriculture, Milk productions.

JUSTIFICATIVA

Dentre as características do búfalo, a produção leiteira se destaca como promissora aptidão, suplantando em alguns ecossistemas a produção bovina. No Brasil, exemplares da espécie são considerados excelentes produtores quando têm lactação acima de 2000 kg. Na Embrapa Amazônia Oriental foi registrada produção de 4645 kg, em 365 dias. O leite de búfala tem composição química superior, em relação ao leite de vaca bovina, em 43,81% nos sólidos totais, 43,60% em gordura, 17,10% em extrato seco desengordurado, 41,54% de proteína (caseína), 2,4% de lactose, 15,30% de resíduo mineral fixo, 42,10% de cálcio e 42,86% de fósforo (HUHN et al., 1986). O requeijão integral de corte, elaborado com leite de búfala, ou requeijão marajoara, é um produto da coagulação espontânea do leite de búfala desnatado e não pasteurizado. Este tipo de queijo é largamente produzido na ilha de Marajó, sendo comercializado no próprio local e, principalmente, em Belém, Pará. Ele é classificado como queijo de massa cozida, não maturado e não prensado. Não apresenta forma definida, adquirindo a forma do recipiente onde é envasado, embora em geral seja comercializado em blocos cilíndricos ou retangulares, de 2 a 12 kg. Sua textura é macia e sua superfície externa apresenta cor branco-palha, homogênea, possui crosta firme, superfície rugosa, podendo ser untada com manteiga e no interior possui coloração branca. A consistência é semidura, tendendo à seca, textura fechada e pequenas olhaduras. O sabor é levemente ácido e salgado e o aroma agradável (HUHN et al., 1991; LOURENÇO et al, 2002). No Brasil, nos últimos anos, vem aumentando o interesse na transformação do leite de búfala em derivados, devido ao seu elevado rendimento na transformação em derivados, com conseqüente aumento de renda para o produtor

OBJETIVOS

Devido ao elevado rendimento, o requeijão de leite de búfala pode incentivar a pecuária bubalina, gerar emprego e renda na pequena propriedade, possibilitar o desenvolvimento da cadeia produtiva, como laticínios, lanchonetes, entre outros e contribuir para elevação do índice de ocupação da mão-de-obra familiar, representando cerca de 30% dos custos retidos na propriedade como salário família.

PROCEDIMENTOS DE EXECUÇÃO

Utilizam-se leite pasteurizado ou não, creme ou manteiga e sal. O leite deve ser coado, aquecido à temperatura entre 35°C e 40°C e colocado em tanque ou cuba de aço inoxidável, para coagular, naturalmente, até o dia seguinte (24 a 30 horas). Uma boa

coagulação tem três partes distintas: uma camada de gordura, creme ou nata na superfície; uma porção de massa (proteína), em maior quantidade, no centro; e uma parte líquida (soro), na parte inferior do vasilhame. Após a coagulação, com uma colher, retira-se a gordura, creme ou nata que está na superfície da coalhada. De acordo com a adição desse ingrediente, o requeijão integral recebe outras denominações. Quando esse componente é batido e transformado em manteiga e adicionado à massa, o requeijão é denominado de “Queijo Manteiga”; quando é colocado em vasilhame, levado ao fogo, até o seu completo derretimento e acrescentado à massa, o derivado é o “Requeijão do Norte” ou “Queijo do Sertão”. A coalhada no vasilhame deve ser aquecida, até temperatura de 45°C, seguida de agitação suave, para completa separação entre massa e soro. Deve-se descartar o soro, através de peneira de tela fina. Com a massa totalmente dessorada no tacho ou cuba de aço inoxidável, adicionam-se 20 litros de água, para 100 litros de leite utilizados e, em seguida, agita-se a massa com uma pá de aço inoxidável, elevando-se a temperatura entre 45°C e 50°C. Elimina-se toda a água, espremendo a massa em tecido de algodão. Essa operação deve ser repetida mais duas vezes. Após as lavagens, coloca-se a massa no vasilhame, juntando-se 20 litros de leite integral ou desnatado fresco, para 100 litros de leite. Eleva-se a temperatura, lentamente, até 70°C, com mexeduras constantes. A massa, que antes estava fragmentada, fica unida, formando um bloco homogêneo, brilhoso e sem caroços. Após, elimina-se o soro. No mesmo vasilhame em que foi fundida a massa, adiciona-se a manteiga batida ou gordura, creme ou nata, derretidos e advindos do volume de leite inicial, mais o sal, na quantidade entre 200 e 300 gramas, para 100 litros de leite. A agitação e o calor devem ser constantes, até o completo cozimento, o que é determinado quando a massa se desprende do fundo do vasilhame ou forma filetes compridos. Coloca-se o produto acabado em formas, previamente untadas com óleo, gordura ou manteiga. Para 1 kg de requeijão, utilizam-se 7,5 litros de leite de búfala. Esse derivado pode ser consumido imediatamente após a fabricação. A embalagem pode ser sacos de plástico, papel celofane ou impermeável e sacos de plástico próprios para embalagens a vácuo. A durabilidade é de 12 a 15 dias, sob conservação à 5°C (Figura 1).

AVALIAÇÃO

Avaliação em treinamentos ministrados na Embrapa Amazônia Oriental, em Belém, Pará, em dias-de-campo, palestras para comunidades técnica, produtora e acadêmica. O derivado tem sido estudado em dissertações de mestrado e teses de doutorado, em curso de pós-graduação em Ciência Animal, convênio Embrapa/Universidade Federal do Pará e Trabalhos de Conclusão de Curso de graduação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

¹ HÜHN, S.; LOURENÇO JÚNIOR, J. de B.; MOURA CARVALHO, L.O.D.; NASCIMENTO, C.N.B.; VIEIRA, L.C. Características, peculiaridades e tecnologia do leite de búfala. Belém: Embrapa- CPATU, 1991. 51p (Embrapa. Documentos, 57).

² HÜHN, S.; LOURENÇO JÚNIOR, J. de B.; MOURA CARVALHO, L.O.D.; NASCIMENTO, C.N.B.; VIEIRA, L.C. Aproveitamento do leite de búfala em derivados. In: SIMPÓSIO TRÓPICO ÚMIDO, 1, Belém-PA, 1982. Anais. Brasília: Embrapa/DDT, 1986, p. 256-269.

³ LOURENÇO L.F.H., SOUSA, C.L., NETO, M.S., LOURENÇO JÚNIOR, J.B. Análise microbiológica do requeijão marajoara elaborado no norte do Brasil. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v.16, n.96, p.43-49, abr. 2002.



Figura 1. Derivado obtido da industrialização do leite de búfala.