Projecto Agro nº 281 - "OBTENÇÃO E VALORIZAÇÃO DO QUEIJO CURADO DE CABRA NO ALGARVE"

Programa Agro
Medida 8 - Desenvolvimento Tecnológico e Demonstração
Acção 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)

DRAALG
Direcção Regional da Agricultura do Algarve
Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas

Direcção Regional de Agricultura do Algarve (DRAALG)
Apartado 282 - Patacão
8001-904 Faro

Chefe de Projecto: Engº João Cassinello Dias
Tel.: 289 870 700 | Fax.: 289 870 748 | E-mail:ceapaul@clix.pt

Instituto Nacional de Investigação Agrária e Pescas
Núcleo Tecnologia Leite e Derivados
INIAP - Instituto Superior de Agronomia
Tapada da Ajuda
1349-018 Lisboa

Responsável da componente NTLD: Engª Maria Pestana de Vasconcelos
Tel.: 213 634 233 | Fax.: 213 653 200 | E-mail:pedrolouro@isa.utl.pt

Universidade do Algarve
Faculdade de Engenharia de Recursos Naturais (FERN)
Campus de Gambelas
8000-117 Faro

Responsável da Componente UAL: Profª Maria Emília Costa
Tel.: 289 800 958 | Fax.: 289 818 419 | E-mail:mcosta@ualg.pt

Associação Nacional de Criadores de Caprinos da Raça Algarvia
Poço dos Peixes
Azinhal - 8950 Castro Marim

Responsável da Componente ANCCRAL: Dr. José Maria da Silva Lobo
Tel.: 281 495 232 | Fax.: 281 495 232

Introdução

A exploração de caprinos sempre teve uma grande tradição no Algarve, especialmente nas zonas mais serranas. Destaca-se a exploração da raça autóctone algarvia, raça perfeitamente adaptada às difíceis condições da região. Associada a esta tradição existe a produção de queijo artesanal, fresco e seco, destinado principalmente ao mercado local.

O principal queijo produzido é o fresco, aparecendo o seco quando existem dificuldades na comercialização do fresco. A secagem dos queijos é efectuado em ambiente natural, sujeito a oscilações significativas, o que origina defeitos e diferenças na qualidade dos queijos. São frequentes ambientes de maturação com temperatura elevada e humidade baixa, o que contribui para que estes queijos tenham uma perda significativa de humidade, originando uma pasta com uma consistência excessivamente dura e quebradiça. Refira-se ainda que este produto tem normalmente baixo valor comercial, sendo até, por vezes, vendido a preço inferior ao do queijo fresco.

Objectivo

O objectivo principal deste projecto é melhorar as condições de produção de queijo curado, destacando-se a tecnologia de fabrico e especialmente as condições de maturação, de forma a ser obtido um produto tradicional de elevada qualidade. A maturação será efectuada em local climatizado, com controlo dos factores ambientais - temperatura, humidade relativa e ventilação, para que seja mantida a qualidade do queijo durante toda a época produtiva.

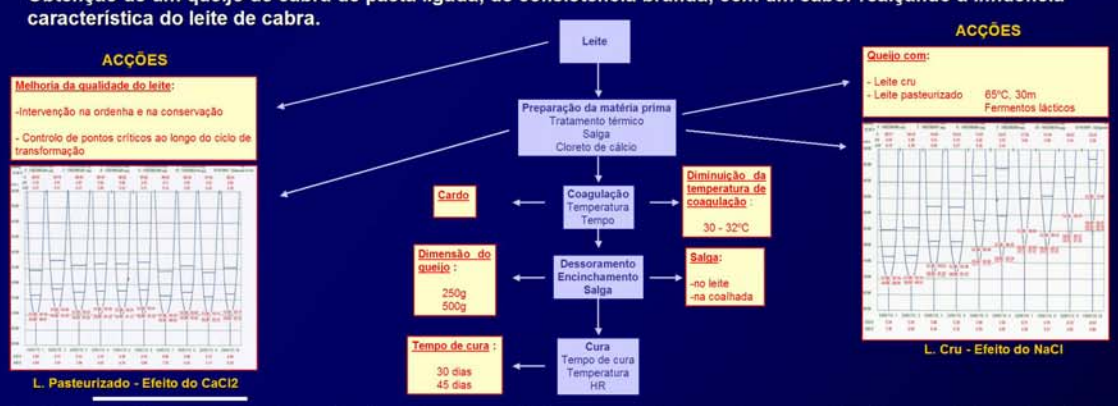
Actividades Realizadas

- Controlar a tecnologia de fabrico de forma a melhorar e manter a qualidade do queijo durante toda a época de produção;
- Experimentar a utilização de leite cru e leite tratado termicamente (com utilização de fermentos lácteos) e avaliar a sua influência na qualidade final do queijo;
- Controlar a preparação e utilização do cardo (*Cynara cardunculus* L) como agente coagulante;
- Implementar um sistema de auto-controlo de forma a minimizar os riscos no fabrico e garantir a segurança alimentar;
- Avaliar a qualidade dos produtos através da caracterização sensorial, físico-química e microbiológica;
- Criação de 2 unidades de demonstração, em cada uma das unidades territoriais definidas (DE&D-AGRO/2001) no Algarve (Barlavento e Sotavento);
- Realizar acções de demonstração, divulgação de resultados e promoção do queijo curado, de forma a incentivar a sua produção nas queijarias da região e contribuir para a valorização da caprinicultura.

Resultados Obtidos

Estabelecimento da tecnologia de fabrico de queijo curado em função das características desejadas.

Obtenção de um queijo de cabra de pasta ligada, de consistência branda, com um sabor realçando a influência característica do leite de cabra.

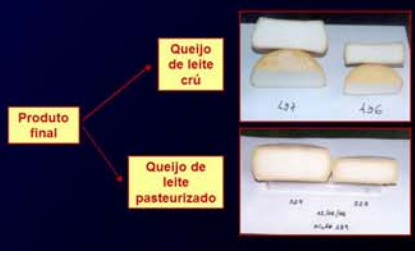


Caracterização organoléptica: as alterações tecnológicas introduzidas têm contribuído para uma melhoria da textura, do aroma e do sabor nos queijos, quer no caso do leite crú quer no caso do leite pasteurizado. De acordo com o obtido na caracterização físico-química e no acompanhamento da maturação, o tempo de cura mais adequado situa-se em 30 dias para o queijo pequeno (sobretudo devido à consistência e textura) ou 45 dias para o queijo grande.

Caracterização físico-química: genericamente, o queijo produzido pode ser classificado como queijo gordo, com um teor em matéria gorda entre 45% e 60%, de pasta semi-mole, com um teor em humidade no queijo isento de matéria gorda entre 61% e 69% aos 30 dias de maturação (queijo grande). Com 45 dias de cura, em particular nos queijos de formato pequeno, os queijos apresentam teores em humidade referido à matéria não gorda compatíveis com uma pasta semi-dura a dura (49% a 63%).

Evolução da maturação: no geral, para o tempo de cura utilizado na 1ª fase (cerca de 30 dias), a evolução do queijo parece muito incipiente. Com as alterações tecnológicas, os indicadores de maturação melhoraram consideravelmente, verificando-se uma diminuição de acidez e um pH final mais elevado, com o Coeficiente de Maturação (índice genérico de solubilização proteica) a atingir valores de 30, o dobro dos obtidos anteriormente, verificando-se no fim da cura cerca de 10% do azoto total em forma não proteica. Os resultados são idênticos aos 30 dias de cura para o formato pequeno e 45 dias de cura para o formato grande.

Controlo microbiológico: o tratamento térmico do leite revelou-se eficaz para o controlo microbiológico. A eventual contaminação bacteriana tende a diminuir ao longo da maturação, pelo que a detecção dos pontos críticos do processamento do queijo curado constitui ainda um desafio importante na conclusão do projecto.

Acções de divulgação

- **II Seminário do Comité Nacional do Leite**, Trancoso, 17 de Maio de 2002.
- **III Jornadas da Cabra Algarvia**, Altura, 28 de Setembro de 2002.
- **III Seminário do Comité Nacional do Leite**, Évora, 30 e 31 de Maio de 2003.
- **XVIII Feira de Artesanato de Alcoutim** , 7 e 8 de Junho de 2003.
- **Feira da Serra**, S. Brás de Alportel, 25 a 27 de Julho de 2003.
- **Dia Aberto CEAP** , S. Bartolomeu de Messines, 7 de Agosto de 2003.
- **FATACIL 03**, Lagoa, 22 e 30 de Agosto de 2003.
- **Congresso Nacional de Microbiologia**, Tomar, 29 de Novembro a 2 de Dezembro de 2003.
- **Congresso Nacional de Biotecnologia**, Lisboa, 6 a 8 de Dezembro de 2003.