



## INSTRUÇÕES TÉCNICAS

Nº 14. Jan./2002, p. 1-2

### FABRICAÇÃO DE QUEIJO COM LEITE DE CABRA TIPO RICOTONE

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

De origem italiana, o queijo ricotone é elaborado com soro de queijo e leite. É conhecido também por queijo de albumina, por se constituir basicamente dessa proteína e de lactoglobulina que são os principais componentes protéicos do soro e não são coaguláveis por coalho. São proteínas facilmente desnaturadas e precipitadas pelo calor, sob influência de acidificação, o que constitui o princípio básico da fabricação da ricota. Às vezes, é comercializada somente após o processo de defumação (ricota defumada). Pelo seu baixo teor de gordura e alta digestibilidade, é considerado um produto leve e dietético, constituindo-se uma base importante para a culinária. No mercado, pode ser encontrado ainda uma ricota “culinária”, em cujo processo de fabricação emprega-se creme de leite, para torná-la mais cremosa. Sendo que o rendimento médio da fabricação é de cerca de 4% a 5% e o produto é de pouca digestibilidade.

A grande vantagem tecnológica desse novo processo é a adição de sal diretamente ao soro, o que garantirá a homogeneidade do teor de sal desejado no produto, o que não ocorre nos processos convencionais.

#### Material necessário para confecção do queijo:

- 1 panela com capacidade para 10 litros.
- 1 colher de pau.
- 1 forma para prensar a massa.
- 1 prensa.
- 1 concha.
- 1 peneira de plástico ou metal.
- 1 termômetro para medir temperatura de até 100°C.

#### Ingredientes:

- 10 litros de soro de queijo.
- 4 litros de leite.
- 125 gramas de sal.
- 20 ml de vinagre.

<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:

- Adicionar 125 gramas de sal ao soro.
- Aquecer o soro até 65°C.
- Adicionar o leite.
- Aquecer a mistura até 85°C.
- Adicionar o vinagre (20 ml/10 litros de soro diluído em 80 ml de água).
- Esperar até atingir 95°C, desligar o fogo e deixar 15 minutos em repouso.
- Colher a massa em peneira e colocar lentamente em formas para frescal, podendo ser temperado neste momento.
- Levar à geladeira. No dia seguinte, estará pronto para o consumo.
- Se preferir, adicionar condimentos a gosto.

The logo for Embrapa, featuring the word "Embrapa" in a bold, sans-serif font. The letter "a" is stylized with a dark, curved shape behind it, resembling a leaf or a drop.

*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**