



INSTRUÇÕES TÉCNICAS

Embrapa Meio-Norte

Nº 12. Jan./2002, p. 1-2

FABRICAÇÃO DE QUEIJO DE LEITE DE CABRA TIPO COALHO

Francisco de Assis Vasconcelos Arruda¹
Marcos Jacob de Oliveira Almeida¹
Tânia Maria Leal¹

A fabricação de queijo nasceu com a domesticação dos animais selecionados para produção de leite. O leite deixado em um vasilhame coagulou (talhou) naturalmente, adquirindo propriedades novas, perfeitamente aproveitáveis. Sua fabricação no Brasil começou a partir de 1536, quando aqui chegou o primeiro rebanho de bovinos. De lá até a atualidade, o queijo se difundiu por todo o País, tendo em cada região suas peculiaridades.

O queijo é um produto alimentar obtido do leite coalhado, separado do soro e amadurecido durante tempo variável. Pode ser salgado, temperado e curado (ação de enzimas animais ou vegetais) conforme gosto ou tipo de queijo a ser fabricado.

Em resumo, o queijo é o produto resultante da quebra da CASEÍNA, principal proteína presente no leite.

QUEIJO TIPO COALHO

É um queijo tipicamente brasileiro, predominante na região Nordeste do País. Caracteriza-se pelo uso do coalho para obtenção da massa do queijo.

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 temperaturas de até 100°C.

¹Embrapa Meio-Norte, Caixa Postal 01, CEP 64006-220, Teresina, PI. E-mail: arruda@cpamn.embrapa.br, mjacob@cpamn.embrapa.br, tania@cpamn.embrapa.br

Ingredientes:

- 10 litros de leite pasteurizado.
- Coalho (pó ou líquido).
- 137 gramas de sal.
- 125 ml de fermento láctico.
- 2,5 gramas de cloreto de cálcio dissolvido em água.

Modo de preparar:

- Aquecer o leite a 37°C.
- Adicionar o cloreto de cálcio. Colocar o fermento láctico e mexer.
- Preparar o coalho e colocar no leite, conforme orientação do fabricante.
- Mexer por 2 minutos e parar totalmente o leite para que ocorra a coagulação.
- Deixar em repouso por 50 minutos.
- Após esse tempo, com o leite já coagulado, fazer o corte com uma faca, em cubos bem pequenos.
- Após o corte, deixar a massa em repouso por 5 minutos para iniciar o dessoramento.
- Mexer a massa durante 5 minutos e deixar em repouso por mais 2 minutos, repetindo esse processo até a massa atingir um pouco de consistência. Isso ocorre, normalmente, em 20 minutos de mexedura.
- Com uma concha, retirar metade do soro.
- Usar 2 conchas de soro para diluir o sal em uma vasilha.
- Aquecer a massa com o restante do soro. Mexer vagarosamente até atingir 45°C.
- Apagar o fogo, retirar 90% do soro restante e adicionar o sal diluído junto à massa, mexer e deixar descansar por 10 minutos.
- Com uma peneira, retirar a massa da panela e colocar na forma para queijo coalho (prensa), no dia seguinte, o queijo deve ser retirado da prensa podendo ser consumido.
- Conservar em geladeira envolvido em plástico.



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

IMPRESSO