



## FABRICAÇÃO DE QUEIJO TIPO "AMAZONAS" A NÍVEL DE PROPRIEDADES

Leopoldo Brito Teixeira<sup>1</sup>

Luiz Carlos Pieniz<sup>1</sup>

Erci de Moraes<sup>1</sup>

As principais bacias leiteiras do Estado do Amazonas estão localizadas nas áreas de várzea, com características bem definidas e sujeitas ao período cíclico de inundações (abril a julho). Durante as cheias a produção de leite diminui consideravelmente. Porém, nos demais meses do ano, durante a vazante dos rios, os animais são mantidos em pastagens naturais que, devido a elevada fertilidade dos solos, apresentam crescimento exuberante e, como consequência, a produção de leite chega a atingir 8.000 litros diários.

Por outro lado, a pecuária leiteira de terra firme, apesar da baixa fertilidade natural dos solos, apresenta a vantagem da produção regular de leite durante todo o ano. Entretanto, a comercialização de leite "in natura" é dificultada pela ausência de infra-estrutura de coleta do produto e pela distância entre as unidades produtoras e a usina de beneficiamento em Manaus.

A EMBRAPA, através da UEPAE de Manaus, vem conduzindo sistemas mistos para produção de leite e carne em terra firme. Resultados preliminares mostraram que, com a utilização de mestiços holando/zebu e bubalinos em pastagem cultivada de *Brachiaria humidicola* (Quicuí da Amazônia) juntamente com leguminosas (Banco de proteína), a produção de leite vem sendo satisfatória. Os bovinos apresentam produção diária média de 5 kg de leite/vaca com apenas uma ordenha por dia, enquanto que os bubalinos mostram produção de leite de 4 kg/vaca, também numa só ordenha diária.

Visando equacionar, ao menos em parte, as dificuldades relacionadas ao transporte do leite "in natura", desenvolveu-se uma técnica, a nível de propriedade, para fabricação de queijo de coalho, através de prensas rústicas (Fig. 1) que

<sup>1</sup> Pesquisadores da EMBRAPA - UEPAE de Manaus.

