



Fabrico de queijo curado no CEAP

Entidades participantes



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

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

Chefe de Projecto: Engº João Cassinello Dias
(Tel:289-870700 Fax:289-870748 E-mail:ceapaul@clix.pt)



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

DIRECÇÃO DE SERVIÇOS DE AGRICULTURA

**CENTRO DE EXPERIMENTAÇÃO
AGRÁRIA DO PAÚL**



Ação de demonstração de fabrico de queijo curado
no CEAP



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

Responsável da componente UAL: Prof. Maria Emília Costa
(Tel: 289-800958 Fax:289-818419 E-mail: mcosta@ualg.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: 21-3634233 Fax:21-3653200
E-mail:pedrolouro@isa.utl.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:281-495232 Fax:281-495232)



Programa AGRO

Medida 8 - Desenvolvimento Tecnológico e Demonstração

Ação 8.1 - Desenvolvimento Experimental e Demonstração (DE&D)



Utilização de prensa pneumática no fabrico de queijos

DRAALG, 2004

Considerações Gerais

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 efectuada 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, pôr vezes, vendido a preço inferior ao do queijo fresco.



Rebanho de cabras da raça autóctone Algarvia

Objectivo do Projecto

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.



Sala de fabrico da queijaria experimental do CEAP

Com as diferentes acções pretende-se:

- 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;



Corte da flor de cardo (*Cynara cardunculus* L.)

- 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.