

INSPEÇÃO DE LATICÍNIOS DA INDÚSTRIA DE QUEIJO

Patrícia Florentino de Souza¹, Wellington Cardoso², Flávia Ferreira Araújo³

¹Discente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: patriciadoceriodoce@gmail.com
UNIVERSO - BH – Belo Horizonte/MG – Brasil

²Discente no Curso de Medicina Veterinária – Universidade Salgado de Oliveira – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: duedaniele@gmail.com
UNIVERSO - BH – Belo Horizonte/MG – Brasil

³Docente no Curso de Medicina Veterinária – Centro Universitário de Belo Horizonte - Universo – Belo Horizonte/MG – Brasil – *Contato: flavia.araujo@bh.universo.edu.br

INTRODUÇÃO

O leite é um alimento nutritivo, produzido exclusivamente por mamíferos de diversas espécies, produzido pelas glândulas mamárias, possui uma cor esbranquiçada, altamente palatável com odor bem característico¹. Este alimento é rico em gorduras, proteínas, carboidratos, lipídios, sais minerais e vitaminas, apresentando nutrientes essenciais para o consumo de diversos mamíferos sendo filhotes como no caso dos animais e consumo dos seres humanos desde crianças a adultos.¹², inclusive para diversas produções alimentícias.

O leite é utilizado para consumo próprio, tanto para fins comerciais quanto industriais, sendo aproveitado para receitas caseiras do dia a dia podendo ser utilizado com outros ingredientes, podendo ir em aquecimento ou não deste consumo.³ Nas indústrias com produção de iogurtes, cremes, doces, manteigas, requeijão, queijos de diversas formas e sabores, seguindo um padrão de qualidade na fabricação desde produtos e queijos industriais a caseiros produzidos em fazendas. Seguindo o controle de qualidade, normas e padrões na fabricação do queijo.

De acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), artigo 475, denomina-se leite como produtos de ordenha completa e ininterrupta com condições de higiene básicas, de vacas sadias e bem alimentadas respeitando o bem-estar animal.⁴

OBJETIVO

Mostrar a população, como se inicia a produção do queijo industrial, como base nas necessidades de conhecimento do que é consumido na mesa das famílias.

METODOLOGIA

Neste estudo, foram realizadas diversas pesquisas sobre a produção industrial do queijo, nas suas diversas formas de preparo e produção, seguindo as normas vigentes na produção, tais bem como o processo de cada etapa na forma da fabricação, como normas a serem seguidas desde a entrada do leite na indústria a fase inicial na produção até o produto final já embalado e pronto para consumo final.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para a produção do queijo a fonte apresentada para a produção dos laticínios, com estudos foi observado que é muito importante que seja realizado algumas etapas nesta produção, como: pasteurização que deve ser feita de forma a garantir que o leite esteja isento dos microrganismos contaminantes prejudiciais à saúde e para o consumo da população, tanto crianças como adultos ou até mesmo para indústria e comercialização, após esse processo inicia-se a o preparo do leite para coagulação e nessa etapa, são feitos os procedimentos necessários para coagular a caseína (proteína do leite), dando origem à

massa do queijo (coalhada).⁵ A levedura é uma cultura láctica, que deve ser adicionada ao leite para fazer queijo. A levedura tem as seguintes finalidades: produzir ácido láctico e, conseqüentemente, reduzir o crescimento de microrganismos indesejáveis. Para aumentar o poder de coagulação do coalho. Para melhorar o sabor do queijo durante a preparação e cura, porém cada queijo recebe um preparo diferente. O coalho é o agente que vai promover a coagulação do leite, formando a massa do queijo.⁶ O coagulante é formado por uma enzima, que é uma proteína com propriedades específicas. Seguindo para o tratamento da massa e a partir do momento em que é identificado o fim do coagulado, inicia-se o processo da enformagem, tem a função de dar ao queijo sua forma característica, passando para a próxima etapa da prensagem que é importante para a formação da textura, da pele e também para a retirada do soro, porém na salga do queijo, o sal garante o desenvolvimento do sabor, controle da umidade, cura e conservação do produto.^{5,6} Sempre observado a integridade do queijo, armazenamento adequado, sempre mantendo em refrigeração.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesse estudo sobre a produção de queijo, podemos perceber o qual é importante para a nossa saúde o consumo do produto lácteo, independente das nossas escolhas de sabores ou marcas. Varia muito o sabor de um produto para o outro, tanto na questão de armazenamento dos produtos em questão. Sempre estar atento a armazenamento para não ocorrer a contaminação do produto, e degustar ao máximo possível das nossas variedades no mercado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Leite: o que é, composição, alergia, importância - Brasil Escola. Brasil Escola. Disponível em: <<https://brasilecola.uol.com.br/saude/leite.htm>>.
2. BARROS, Jupyracyara Jandyra de Carvalho; AZEVEDO, Analice Cláudia de; FALEIROS JÚNIOR, Luiz Roberto; *et al.* Queijo Parmesão: caracterização físico-química, microbiológica e microestrutura. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 31, n. 2, p. 285–294, 2011.
3. BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, 11 mar. 1996. Seção 1, p. 3977. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>>
4. BRASIL, Decreto N.º 30.691, de 29 de março de 1952. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA).
5. CHAVES, A. C. S. D. Leites. In: KOBLITZ, M. G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. p. 147-185.

6. **Queijos artesanais brasileiros - Portal Embrapa.** Embrapa.br.
Disponível em: <<https://www.embrapa.br/inteligencia-estrategica-para-pequenos-negocios-rurais/queijos-artesanais-brasileiros>>. Acesso em: 28 out. 2022.