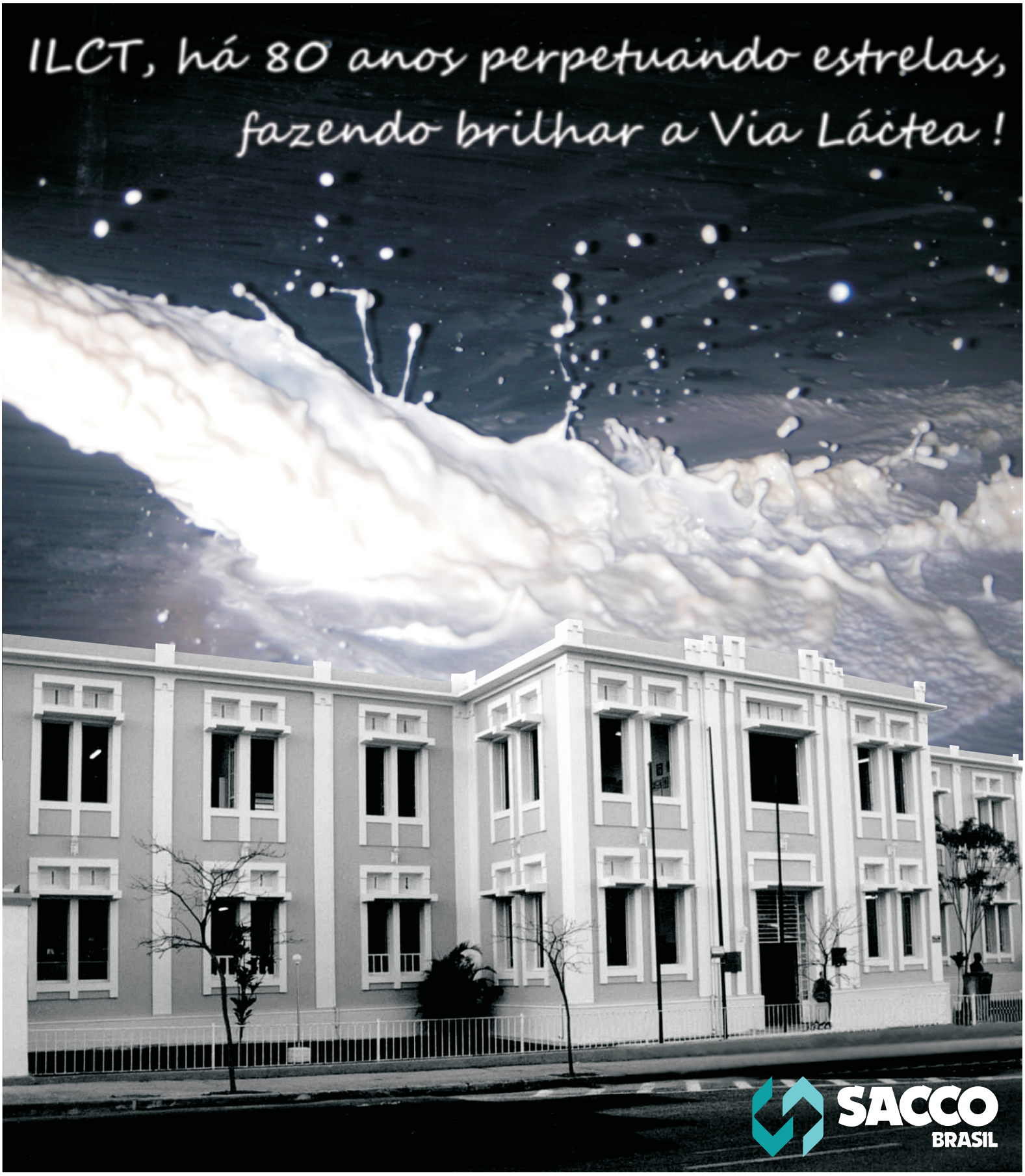
BOLETIM DE TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS

VIA LÁCTEA

SACCO BRASIL

Distribuição gratuita da Sacco Comércio, Importação e Exportação de Alimentos Ltda. • Ano XII • Edição 48 • Abril/Maio/Junho de 2015.



Requeijão Culinário:
considerações sobre a sua fabricação - *Parte I*

Introdução:

O Requeijão é obtido pela fusão da massa e, portanto, pertence à família dos Queijos Processados, fabricados em diversos países. Tal como é produzido, pode-se dizer que é um produto genuinamente brasileiro. Hoje são fabricados três tipos diferentes:

- Requeijão Cremoso;
- Requeijão de Corte;
- Requeijão Culinário.

Nos últimos anos a sua produção experimentou um forte crescimento. De acordo com a ABIQ - Associação Brasileira das Indústrias de Queijo, desde 2011, o Requeijão Culinário ocupa o segundo lugar na produção nacional, atrás apenas da Mussarela. Em 2013 sua produção correspondeu a 23% do volume total de queijos com mais de 200.000 toneladas. Dada a sua crescente importância, o Via Láctea tratará dos fatores ligados a sua tecnologia de produção nesta e nas próximas edições. Nesse número, o tema central será as diferentes formas de obtenção da massa e os princípios e fatores a cada uma relacionados.

Coagulação:

Existem basicamente dois tipos de coalhada na produção de queijos: a ácida ou lática e a enzimática. A primeira é obtida pela fermentação biológica do leite ou pela adição de ácidos orgânicos que promovem a sua coagulação ou precipitação. Já a segunda é obtida pela ação do coalho e é fortemente dependente do cálcio. A coagulação ácida tem como fundamento a neutralização de cargas da caseína, atingindo o seu pH isoelétrico ou pH em que as cargas se neutralizam, que é de 4,60 a 20ºC. É uma coalhada extremamente frágil, e quando obtida por fermentação, apresenta um tempo de coagulação longo comparativamente à coalhada enzimática. Por se tratar de uma coalhada dependente da ação das bactérias láticas, é fundamental controlar alguns pontos, como por exemplo: a dose de fermento, a temperatura de coagulação e a presença de inibidores e antibióticos no leite. Estes últimos, quando presentes, podem impedir totalmente a formação da coalhada ou dificultar o abaixamento do pH durante a fermentação. No Quadro II apresenta-se um resumo das diferentes formas de obtenção da massa e suas respectivas caracterísiticas e pontos críticos.

Quadro I: Diferentes processos de obtenção da massa para Requeijão.

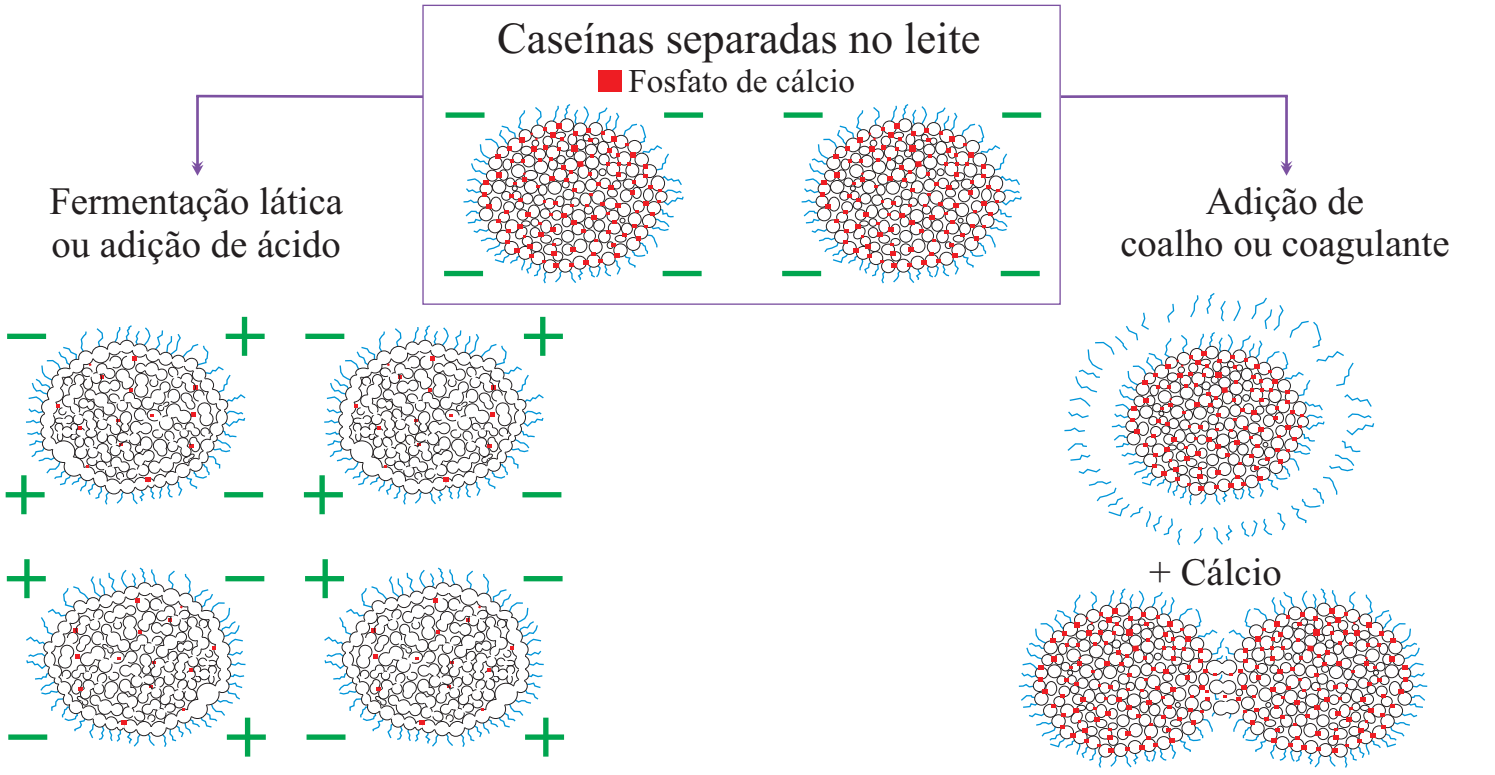
	Enzimática	Lática Biológica	Lática Acidificação Direta
Leite	Pasteurizado Gordura: 2,5 a 3,0%	Cru ou pasteurizado Desnatado	Pasteurizado Desnatado
Cloreto de cálcio	Obrigatório	Facultativo	Facultativo
Fermento lático	Obrigatório	Cru: facultativo Pasteurizado: obrigatório	Não usado
Ácido lático	Não usado	Não usado	A 35º C: 0,6 % A 50º C: 0,4 %
Coalho	Obrigatório	Opcional e sempre em baixa dosagem	Não é usado
Corte do gel	Grão: 2 a 3 cm	Grão: 2 a 3 cm	Não há corte
Cozimento	40 a 42º C	48 a 50º C	Não há cocção
Lavagem da massa	Opcional	2 a 3 vezes com água	2 a 3 vezes com água
Prensagem	Opcional	Opcional	Opcional
Soro	Doce	Ácido	Ácido

Requeijão Culinário:
considerações sobre a sua fabricação - *Parte I*

Quadro II: Características dos tipos de coalhada.

Característica	Tipo de coágulo	
	Enzimático	Fermentação lática ou acidificação direta
Processo biquímico	Ação predominante do coalho ou coagulante	Ação do ácido lático da fermentação ou do ácido adicionado
Modificação da caseína	Formação de paracaseinato de cálcio	Caseína com baixo teor de cálcio, desmineralizada
Composição da coalhada	Fosfoparacaseinato de cácio	Caseína pura desmineralizada
Teor de cálcio	Relativamente elevado	Baixo
pH	5,0 a 5,30	4,60 a 4,80
Coágulo	Gel elástico	Coalhada sem coesão
Sinérese	Rápida	Lenta
Resistência à fusão	Alta	Baixa

Figura I: Representação esquemática da coagulação ácida e enzimática do leite:



Coagulação ácida com neutralização das cargas. Caseína desmineralizada

Coagulação enzimática com pontes de cálcio. Caseína mineralizada

Busqui

Formas microperfuradas.

Bloco único

maior durabilidade

melhores preços...

SACCO BRASIL

SACCO BRASIL

Fracionamento com facilidade, fiabilidade e flexibilidade

Linha Prato

Suiço/Gouda

Brie

Expediente:

Produção:
Sacco Com. Imp. e Exp. de Alim. Ltda.
R. Uruguaiana, 1379 - Bosque
13.026-002 Campinas SP
saccobrasil@saccobrasil.com.br
www.saccobrasil.com.br

Colaboração:
João Pedro de M. Lourenço Neto
Hans Henrik Knudsen
Maria Tereza Cratiú Moreira
Eduardo Reis Peres Dutra
Alencar Moreira de Oliveira
Patricia B. Mattos

Publicação trimestral
Tiragem: 3.000
Publicação de distribuição gratuita

Impressão: Personal Grafik Gráfica e Editora Ltda.