Queijo

Autor(res)

Oseraldo Vieira Rocha
Sandy Cecilia Scarato Da Silva

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA

Resumo

A produção de queijo é uma arte antiga que transforma o leite em um alimento sólido, rico e saboroso. O processo começa com a seleção e tratamento do leite, que pode ser de vaca, cabra, ovelha ou búfala. O leite cru geralmente é pasteurizado para eliminar bactérias patogênicas, embora alguns queijos artesanais sejam feitos com leite cru. O leite também pode ser padronizado para ajustar seu teor de gordura. Culturas de bactérias benéficas, são adicionadas ao leite para iniciar a fermentação, transformando a lactose em ácido láctico. Em seguida, o coalho, um agente coagulante de origem animal, vegetal ou microbiana, é adicionado para solidificar o leite, formando a coalhada. A coalhada é cortada em pequenos pedaços para liberar o soro do leite. O tamanho dos pedaços influencia a textura do queijo, com pedaços menores resultando em queijos mais firmes. A coalhada cortada é então aquecida e mexida para expulsar mais soro e firmar os pedaços. A temperatura e a duração desse processo variam conforme o tipo de queijo. Após o cozimento, a coalhada é separada do soro e transferida para moldes para ajudar na drenagem. No processo de enformagem e prensagem, a coalhada é compactada, e em alguns casos, pressão adicional é aplicada para remover mais soro e dar forma ao queijo. A etapa de salga pode ser feita de várias maneiras: adicionando sal diretamente na coalhada, imergindo o queijo em salmoura, ou esfregando sal na superfície. A salga ajuda na conservação, realça o sabor e contribui para a formação da casca. Finalmente, o queijo é armazenado em condições controladas de temperatura e umidade para desenvolver sabor e textura durante a maturação, ou cura. A duração da maturação varia de alguns dias a vários anos, dependendo do tipo de queijo. Transformações bioquímicas complexas ocorrem durante esse período, resultando nos sabores, aromas e texturas característicos de cada queijo. Cada tipo de queijo tem suas especificidades que podem alterar ou adicionar etapas no processo de produção. Por exemplo, para queijos azuis, são introduzidos mofos específicos, e para queijos com cascas lavadas ou floridas, técnicas especiais são aplicadas durante a maturação. Essas variações contribuem para a diversidade de sabores, texturas e aromas encontrados nos diferentes tipos de queijo ao redor do mundo. A produção de queijo é, portanto, cuidadosamente controlado para criar um produto final delicioso e único.