



## Leite de ovelha

- **Proteínas:**
  - Caseína (principal proteína);
  - Teor elevado de proteínas;
  - Aminoácidos essenciais;
  - Fácil digestão.
- **Gorduras:**
  - Butirina (principal gordura);
  - Teor elevado de gordura;
  - Glóbulos pequenos;
  - Ácidos gordos saturados de cadeia curta e média.



## Leite de ovelha

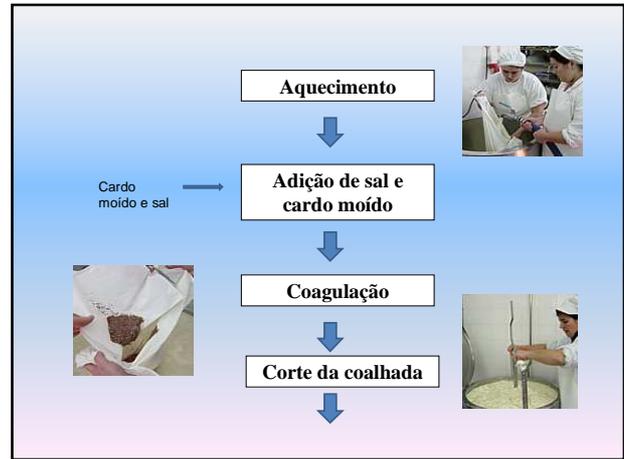
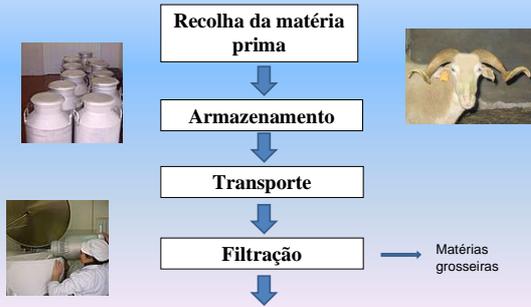
- **Vitaminas:**
  - Vitamina A;
  - Vitamina B1, B2 e B12;
  - Biotina;
  - Vitamina C.
- **Minerais:**
  - Cálcio;
  - Zinco;
  - Magnésio;
  - Potássio;
  - Cobre;
  - Fósforo.



## Queijo Serra da Estrela

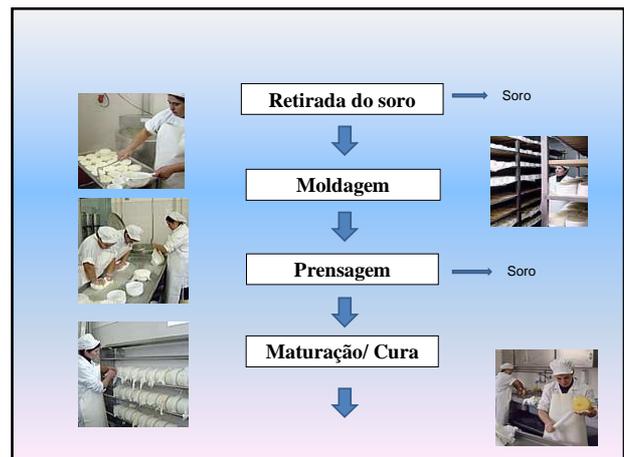
- Introduzido pelos Romanos;
- Raça das ovelhas: Bordaleira Serra da Estrela e /ou Churra Mondegueira;
- Coagulante: Flor do cardo;
- DOP (Denominação de origem protegida);
- Queijo Serra da Estrela Velho.

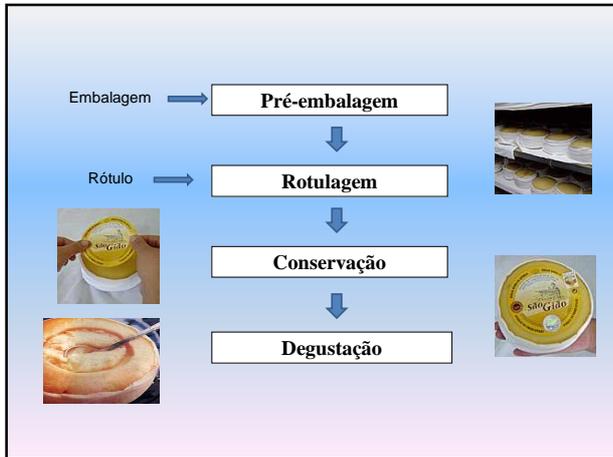
## Fluxograma do fabrico Queijo da Serra da Estrela



## Cardo

- *C. cardunculus spp. flavescens*;
- Coagulante;
- Possui três proteases: (ciprosinas 1, 2 e 3);
- Flores são colhidas nos meses de Junho e Julho.





### Como reconhecer o queijo Serra da Estrela (DOP)

- 1 - Holograma de certificação produzido pela Casa da Moeda com número de série
- 2 - Símbolo europeu de Denominação de Origem Protegida
- 3 - Número de licenciamento da queijaria
- 4 - Zona comum a todos os produtores DOP
- 5 - Identificação individual de cada produtor
- 6 - Medalha de Bronze atribuída no Concurso Mundial de Queijos

**Produto seguro:** Contém uma maior proporção de ácidos gordos saturados de cadeia curta e média, melhorando a absorção da lactose e diminuindo os efeitos maléficos da intolerância. Como é um produto DOP, tem uma legislação própria e rigorosas normas de segurança alimentar.

**Conservação:** A actividade microbiana é reduzida devido:

- à adição de sal no leite durante o processo;
- à perda de uma grande quantidade de água (no soro);
- ao armazenamento do leite a temperaturas baixas, bem como o queijo durante a sua conservação;
- são seleccionados microrganismos benéficos no fabrico do queijo;
- o pH é reduzido, devido á fermentação da lactose que origina ácido láctico;
- á crosta rígida e seca que serve de barreira protectora.

### Informação Computadorizada

- **Queijos**, [s.l.], meiotom, [s.d.]. Disponível em: <<http://www.queijoscasamatias.com/certificacao.htm>>. Acesso em: 10 Outubro. 2007, 18:31:49.
- **Cardo**, [s.l.], Wikipédia, 17 de Setembro de 2007. Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org/wiki/Cardo>>. Acesso em: 10 Outubro. 2007, 18:33:52.
- **Queijo Serra**, [s.l.], Wikipédia, 24 de Agosto de 2007. Disponível em: <[http://pt.wikipedia.org/wiki/Queijo\\_da\\_Serra](http://pt.wikipedia.org/wiki/Queijo_da_Serra)>. Acesso em: 10 Outubro. 2007, 18:38:12.
- **Leite de ovelha**, [S.l.:s.n.], [s.d.]. Disponível em: <[http://www.caprilvirtual.com.br/Artigos/leite\\_ovelha\\_info.htm](http://www.caprilvirtual.com.br/Artigos/leite_ovelha_info.htm)>. Acesso em: 10 Outubro. 2007, 18:39:11.

## Informação Computadorizada

- **Composição do leite** , [s.l.], PT.COM, 2006 . Disponível em: < <http://esq.sapo.pt/XdlF/532701.html> > . Acesso em: 10 Outubro. 2007, 18:43:45.
- **Queijo Serra Estrela**, [s.l.], Sociedade Agro-Pequária do Vale do Seia, 2007 . Disponível em: < <http://www.saogiao.com/fabrico.htm>> . Acesso em: 10 Outubro. 2007, 18:47:56.
- **Caseína**, [s.l.], Wikipédia, 18 de Agosto de 2007 . Disponível em: < <http://pt.wikipedia.org/wiki/Case%C3%ADna>> . Acesso em: 10 Outubro. 2007, 18:50:01.
- **Queijo Serra Estrela**, [s.l.], Google, [s.d.]. Disponível em: <<http://images.google.pt/images?hl=pt-PT&q=queijo+serra+estrela&gbv=2>> . Acesso em: 10 Outubro. 2007, 18:59:03.

## Trabalho realizado por:

- Vânia Gonçalves Nº20503024
- Héctor Álvarez Erasmus
- Carlos González Erasmus
- Daniel Sanz Erasmus