

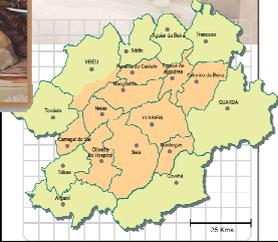
ESAC
2009/2010
PGA I

PRODUÇÃO DE QUEIJO SERRA DA ESTRELA



Trabalho realizado por:
Diana Almeida, nº 20803002
Diana Ventura, nº 20803005
Diana Pereira, nº 20803020
Sara Lages, nº 20803029

Queijo Serra da Estrela Região Demarcada


Leite de Ovelha

- **Composição:**
 - Proteínas
 - Gorduras
 - Minerais
 - Vitaminas
 - Água
 - Açúcar
- **Aspecto**
- **Sabor**




Cardo




➤ A propriedade coagulante do leite da planta deve-se à presença de três proteases (cipsosinas 1, 2 e 3) produzidas na flor.

Classificação Científica	
Reino	<i>Plantae</i>
Filo	<i>Magnoliophyta</i>
Classe	<i>Magnoliopsida</i>
Ordem	<i>Asterales</i>
Família	<i>Asteraceae</i>
Género	<i>Cynara</i>
Espécie	<i>C. cardunculus</i>



Fluxograma

Leite de Ovelha



Recepção da matéria-prima

Armazenamento



Transporte



Filtração

Impurezas



Aquecimento

Sal e Cardo moído

Adição de sal e cardo moído



Coagulação



Corte da coalhada



Dessoramento

Soro



Moldagem

Soro

Moldes



Prensagem

Soro



Maturação/Cura



Embalagem

Pré-embalagem

Rótulo

Rotulagem



Conservação

Comercialização



Queijo Serra da Estrela e Queijo Serra da Estrela Velho



	Queijo Serra da Estrela	Queijo Serra da Estrela Velho
Pasta	Cor branca ou ligeiramente amarelada; Semi-mole; Medianamente amanteigada; deformável ao corte-bem ligada.	Cor amarelada/alaranjada; Semi-dura a extra-dura; Massa ligeiramente quebradiça e seca.
Forma	Cilindro baixo; Abaulamento lateral e um pouco na face superior.	Cilindro baixo (+); Abaulamento lateral quase inexistente.
Crosta	Maleável; Lisa e fina.	Relativamente maleável a dura; Medianamente lisa a rugosa.
Aroma e Sabor	Bouquet suave, ligeiramente acidulado.	Bouquet agradável e persistente, forte e levemente picante/salado.
Peso	0,7 – 1,7Kg	0,7 – 1,7Kg

Queijo Serra da Estrela (DOP)

⦿ DOP - Denominações de origem protegida;

- Forma de promover um produto de qualidade;
- Evitar situações de risco de credibilidade do fabrico do queijo;
- Para se poder ostentar a DOP do Queijo da Serra da Estrela é preciso respeitar os seguintes requisitos:
 - ✓ Ter uma queijaria licenciada;
 - ✓ Produzir queijo de acordo com as regras estabelecidas;
 - ✓ Submeter o produto a uma série de análises físico-químicas e microbiológicas;
 - ✓ Queijo deve ser submetido a um painel de provadores.



Queijo Serra da Estrela (DOP)

A rotulagem do Queijo Serra da Estrela (DOP) diferencia-se da dos restantes queijos de ovelha por vários aspectos:

- 1. O holograma de certificação produzido pela Casa da Moeda com número de série;
- 2. O símbolo europeu de denominação de origem protegida (DOP);
- 3. Um número de licenciamento da queijaria;
- 4. A zona comum a todos os produtores DOP;
- 5. A identificação individual de cada produto.
- 6. Medalha de Bronze atribuída no Concurso Mundial de Queijos



Figura 1 - Rotulo de um queijo Serra da Estrela mostrando a presença de um conjunto de elementos identificativos.

Conclusão

- Qualidade reconhecida internacionalmente;
- Produção sem tratamento térmico e/ou químico;
- Factores de conservação;
- Património cultural.



Bibliografia

- História do Queijo, disponível a partir de <http://www.gastronomias.com/queijos/inicio.htm> (consultado a 12 de Outubro de 2009)
- Isabel Dinis, *Denominações de Origem e Desenvolvimento Rural: O Caso do 'Queijo Serra da Estrela, Fevereiro, 1999.*
- "Queijo da Serra pode acabar dentro de 10 anos" notícia disponível a partir de: http://diario.iol.pt/noticia.html?id=646084&div_id=4071 (consultado dia 14 de Outubro de 2009)
- Rebelo, A., G. (1994) – Quejaria Racional: realidade dos nossos queijos tradicionais. Ministério da Agricultura. Lisboa.

▪ A importância dos coagulantes do leite para produção de queijo, disponível a partir de <http://blog.comunidades.net/apbvai/index.php?op=arquivo&pagina=2&mmes=01&ano=n=2006> (consultado a 16 de Outubro de 2009)

▪ DINIS, Maria Isabel R. (1995) - Os produtos tradicionais de qualidade e o desenvolvimento rural: A denominação de origem "Queijo Serra da Estrela". Universidade Técnica de Lisboa, Instituto Superior de Agronomia, Lisboa. Tese de Mestrado.

▪ ESTRELACOOP – Cooperativa dos Produtores de Queijo da Serra, informações disponíveis a partir de: http://www.fapoc.pt/index.php?option=com_content&task=view&id=51 (consultado dia 16 de Outubro de 2009)

▪ Fragata, A., 2003. Da qualidade dos produtos agrícolas tradicionais: elementos para a sua elaboração social e técnica. In Portugal Chão, José Portela e João Castro Caldas (Coords). Celta Editora. Oeiras, pp. 449-462.

