

PROJETO: **IdEAL**

Construir a Identidade Europeia: Cultura, Educação Alimentar e Língua

(Construire l'Identité Européenne: Culture, Éducation Alimentaire et Langues)

INQUÉRITO DE PRODUÇÃO AGRO-ALIMENTAR

O queijo / Cheese

O queijo pode ser fabricado a partir de leite de vaca, de cabra, de ovelha ou da mistura de leites e é uma das primeiras formas de conservar o leite e, por conseguinte, de conservar todos os seus elementos.

Apreciado desde o Neolítico, o queijo faz parte das mais remotas descobertas da humanidade. Sabe-se que por volta do ano 6 000 a. C. já se fazia queijo na Mesopotâmia. Alguns textos fazem referência a 12 000 a.C.

Reza a lenda que um pastor partira com as suas vacas em busca de alimento, deixando na caverna um odre cheio de leite. Ao regressar, querendo vertê-lo, saiu-lhe, em vez de leite, um líquido aguado, chocalhado dentro de uma massa estranha que não escorria para o exterior. Intrigado, o pastor rasgou o odre com uma faca, encontrando o primeiro queijo que os olhos humanos viram. O pastor provou então um pedaço, gostou e entusiasmou-se para tentar repetir o fenómeno que tinha observado.

Foram no entanto os Gregos e Romanos que desenvolveram a arte de degustar queijos, combinando-os com outros alimentos. Integraram-no como iguaria nos seus grandiosos banquetes, muito apreciados pelas classes mais privilegiadas. Durante a Idade Média, a produção de queijos limitou-se praticamente aos mosteiros medievais, que eram detentores de tecnologia bastante avançada para a época. Aqui foram criados novos queijos.

No século XIX Pasteur descobriu que as fermentações que determinavam os diversos tipos de queijos não eram próprias do leite, mas sim provocadas por microrganismos. Esta descoberta permitiu a seleção de fermentos e controlo do processo de fabrico do queijo. A partir dessa altura, o queijo passou a ser produzido por qualquer pessoa durante todo o ano.

Cheese can be manufactured from cow milk, goat milk, sheep milk or from the mixture of milks and it is one of the first ways of preserving milk and its nutrients.

Appreciated since the Neolithic, cheese is one of the most ancient discoveries of mankind. It is known that, by the year 6.000 b.C, cheese was already manufactured in Mesopotamia. Some texts have references to 12.000 b.C.

The legend says that a shepherd left with his cows in search of food, leaving in the cave a water skin full of milk. When he returned, instead of milk came a watery liquid with a strange mass. Intrigued, the shepherd ripped the water skin with a knife, founding the first cheese human eyes have ever seen. He tasted a bit, liked it and tried to repeat the process.

But the art of tasting cheese was developed by Greek and Roman, mixing them with other foods. It was always present in their banquets and were very appreciated by the privileged classes. During

the Middle Ages, cheese production was limited to the monasteries, where many cheeses were created.

In the 19th century, Pasteur discovered that fermentations that determined the various types of cheese were due not to the milk, but to microorganisms. This discovery allowed the selection of ferments and the control of cheese production process. From then, cheese could be produced by anyone, anytime of the year.

Etapas do processo / Process steps

O queijo é um produto fresco ou curado, de consistência variável, obtido por dessoramento após coagulação do leite. Os queijos apresentam diferentes teores de humidade e de matéria gorda, e podem conter adição ou não de outros ingredientes. Esta flexibilidade contribui para a diversidade de queijos presentes no mercado. O esquema que se segue apresenta a sequência de etapas do processamento do queijo, desde a seleção do leite até à sua distribuição.

Cheese is a fresh or cured product, of variable consistency, obtained by milk coagulation. Cheese can have different humidity and fat content, and they may or not have the addiction of other ingredients. This flexibility contributes to the variety of cheese we can see in the markets. The next table shows the different steps of cheese production, from milk selection till its distribution.

Nome do produto / Name of the product		
Produção Agrícola Agricultural production	Semente Seeds	----
	Viveiros/Campos Greenhouses/Fields	----
	Colheita Harvest	----
Produção Industrial Industrial production	Receção da matéria-prima Reception of the raw material	Leite / Milk: O leite é selecionado e preparado para a produção de queijo de acordo com as características físico-químicas, organoléticas e microbiológicas pretendidas no produto final. The milk is selected and prepared to cheese production according to the desired characteristics of the final product.
	Preparação do produto Preparation of the product	Pasteurização / Pasteurization: Através da pasteurização procede-se à eliminação da carga microbiana do leite. Through pasteurization the bacteria of the milk are eliminated.

	<p>Arrefecimento / Cooling:</p> <p>Após a pasteurização, o leite é arrefecido à temperatura a que vão ocorrer as fases de coagulação/fermentação. Esta temperatura pode variar consoante o tipo de queijo.</p> <p>After pasteurization, the milk is cooled to a temperature suitable to coagulation and fermentation, which can vary according to the type of cheese.</p> <p>Tanques de fermentação / Fermentation tanks:</p> <p>Adição de culturas lácteas que vão fermentar o leite. Trabalho de cuba: O trabalho de cuba é realizado mediante um conjunto de instruções de processo características de cada tipo de queijo. É nesta fase que se dá a transformação do leite em duas partes: uma parte líquida que é o soro (rico em lactose) e outra parte sólida que é a coalhada (que dará origem ao queijo). Separa-se o soro (dessoramento) e adiciona-se água para lavar a coalhada.</p> <p>Dairy cultures are added to ferment the milk. In this phase the milk turns into two parts: a liquid one, which is the serum (rich in lactose) and a solid one which is the curd (that will become the cheese). The serum is separated and water is added to wash the curd.</p> <p>Moldagem / Molding:</p> <p>Utilizam-se moldes que moldam a coalhada no formato desejado. Nesta fase verifica-se a continuação do dessoramento.</p> <p>Moulds are used to give the curd the desired form. In this stage continues the separation between serum and curd.</p> <p>Prensagem / Pressing:</p> <p>Aplicação de prensas aos moldes que forçam o dessoramento do queijo, que simultaneamente adquire o seu formato.</p> <p>Squeezers are applied to the moulds to force the serum out; this allows the cheese to gain its form.</p> <p>Salga / Salting:</p> <p>Consiste na adição de sal, que é essencial para completar o dessoramento e, para a formação da crosta do queijo.</p> <p>Sal is added, which is essential to complete the process of drying the curd and to form a crust.</p>
--	--

		<p>Cura / Seasoning:</p> <p>A cura é uma etapa variável consoante o tipo de queijo. Consiste no repouso do queijo em condições de temperatura e humidade controladas, durante um determinado período de tempo. Nesta fase desenvolve-se o sabor, altera-se o aspeto, a textura e a consistência do queijo.</p> <p>Seasoning is a variable step of the production, according to the type of cheese. The cheese rests in controlled temperature and humidity, for a determined period of time. In this stage, the flavour appears; the aspect, texture and consistency of the cheese change.</p> <p>Tipos de queijos / Types of cheese</p> <p>Os queijos são classificados legalmente de acordo com vários critérios:</p> <p>Tipo de leite: vaca, ovelha, cabra ou mistura;</p> <p>Matéria gorda no extrato seco: Muito gordo (> 60%), Gordo (45% a 60%), Meio gordo (25% a 45%), Pouco gordo (10% a 25%), Magro (< 10%).</p> <p>Cura: frescos, secos ou curados;</p> <p>Formato: bola, prato, barra, fatiado.</p> <p>Cheese are classified according to several criteria:</p> <p>Milk: cow, sheep, goat or mixture. Fat: very fat (>60%); fat (45% to 60%); semi-skimmed (25% to 45%); low fat (10% to 25%); light (< 10%). Seasoning: fresh, dry or cured. Format: ball, plate, bar, slices.</p>
	<p>Armazenamento e Distribuição</p> <p>Storage and Distribution</p>	<p>Distribuição / Distribution:</p> <p>A distribuição é realizada sem quebra da cadeia de frio evitando assim alterações no produto final.</p> <p>Distribution is made without breaking the cold chain, avoiding alterations in the final product.</p>

Fonte: <http://mimosa.com.pt/>

