

Actividade Laboratorial

Produção de Queijo fresco



Introdução:

A fermentação ocorre geralmente segundo dois processos. Num, a glicose é transformada em álcool etílico e dióxido de carbono. No outro processo, a glicose é convertida em ácido láctico.

As bactérias lácticas estão presentes no leite, matéria-prima para o fabrico do queijo.

A arte de fabricar o queijo é muito antiga. A variedade de culturas de bactérias que podem ser utilizadas para fermentar o leite depende do tipo de queijo a produzir, mas são geralmente espécies de *Streptococcus* ou de *Lactobacillus*, cuja actividade se desenvolve a temperaturas vizinhas de 40°C.

Objectivo: Produção de queijo fresco recorrendo as técnicas de fabrico artesanal, adaptando-as ao laboratório.



Segurança no laboratório:

Para além do uso da bata deves ter sempre presente as regras a cumprir dentro do laboratório;

Material:

- Recipiente com leite do dia;
- Extracto de coalho;
- Pano branco;
- Cinchos;
- Vareta;
- Tina de vidro;
- Placa de aquecimento;



Modo de proceder:

- 1.** Aquece-se o leite um pouco antes de ferver;



- 2.** Adiciona-se o coagulante (coalho) conforme as proporções referidas nas instruções.
- 3.** Mexer com a vareta.
- 4.** Aguardar 30 minutos até que o leite coagule (coalhe);

5. Separam-se pequenas porções de coalhada e enche-se os cinchos.



6. Pressiona-se lentamente a coalhada com as mãos, de modo a que o soro saia do aro.

