

# FABRICAÇÃO DE REQUEIJÃO

A. B. ANDERSEN (\*)

O requeijão é um sub-produto do leite, obtido pela acidificação do mesmo, seguida de um aquecimento da caseína, até que esta se derreta. Existem várias fórmulas de fabricação de requeijão :

O processo descrito em seguida é usado na Escola há vários anos, e o produto obtido, tem boa aceitação no mercado local.

## FABRICAÇÃO

1.º) *A Desnatação* : Desnata-se o leite fresco, numa desnatadeira limpa, regulando-se a temperatura do leite para 35.ºC. O creme obtido pode ser aproveitado para fabricação de manteiga ou guardado no frigorífico até o dia seguinte para ser aproveitado na fabricação do requeijão. A desnatadeira deve ser regulada para fornecer um creme com mais ou menos 40% de gordura.

2.º) *A fermentação* : Deixa-se o leite desnatado fermentar numa tina ou cuba a uma temperatura de 20 a 25.ºC. A fermentação pode ser espontânea e neste caso leva cerca de 20 horas para que o leite desnatado tenha o grau de acidez necessário. Um produto melhor se obtém com a pasteurização do leite, adicionando-se em seguida fermento selecionado. A pasteurização pode ser momentânea a 80.ºC em pasteurizadores mecânicos, ou lenta aquecendo-se o leite em banho-maria a uma temperatura de 60-65.ºC que se mantém durante 30 minutos, esfriando-se em seguida em água corrente. O fermento selecionado pode ser obtido de várias maneiras. O processo mais seguro é o de adquirir uma cultura inicial num laboratório bacteriológico, por exemplo na Fábrica Escola Candido Tostes em Juiz de Fora, a qual é repiçada de acordo com a bula explicativa, que acompanha o frasco de fermento. Pode-se também, durante vários dias, colocar amostras de leite de diferentes procedências para fermentar em frascos ou canecas bem limpas. Quando o leite

---

(\*) Técnico em Laticínios, Prof. do Dep. de Zootecnia.



está coalhada, geralmente depois de passados dois dias, examinam-se as amostras pelo aspecto, gosto e cheiro. A coalhada formada deve ser sem bolhas de gás ou formação de soro na superfície. O gosto e cheiro devem ser azedos e aromáticos. Os utensílios (colheres, mexedores, etc.) usados devem ser lavados em água fervente para cada amostra. Escolhe-se a coalhada julgada melhor para o fermento selecionado e repica-se diariamente numa quantidade de leite fervido e esfriado de acordo com a quantidade de leite empregada na fabricação de requeijão. A quantidade de fermento a adicionar depende da temperatura do leite e da rapidez da fermentação desejada. A uma temperatura entre 20 e 25°C, 20% de fermento talha o leite em cerca de 4 horas, enquanto que 4% de fermento produz uma coalhada em 20 horas.

3º) *Aquecimento da coalhada*: Logo que aparecem os primeiros sinais de coagulação, aquece-se o leite até separação completa da caseína do soro (55-60°C). É de grande importância, para o resultado final, que o leite não se torne ácido demais, o que dificulta a eliminação da acidez pela lavagem.

4º) *Lavagem*: Lava-se com bastante água fria e limpa três vezes, esgotando-se a água entre cada lavagem. Quebram-se todas as partículas maiores de caseína para extrair toda a acidez possível. Na última lavagem convém deixar a caseína em repouso na água durante 30 minutos. Retirada esta água, adiciona-se leite desnatado fresco em quantidade suficiente para cobrir a massa de caseína, lavando-se esta bem no leite. Extrai-se o leite desnatado, deixando-se a caseína numa peneira ou colocando-a numa prensa para facilitar a extração do leite desnatado.

5º) *Fusão da caseína*: Leva-se a caseína seca e esfarinhada ao tacho para fundi-la numa massa homogênea pela ação do calor. O tacho deve ser de cobre estanhado. O melhor resultado obtém-se por meio de banho-maria, porque o calor direto queima a massa, tornando-a escura. Adiciona-se sal em proporção de 90 a 100 gr para a quantidade de caseína proveniente de 50 litros de leite desnatado. Aquece-se, mexendo-se com uma pá. A caseína lentamente se funde, tornando-se homogênea até poder ser puxada em fios compridos. Fundida a massa, adiciona-se o creme. A quantidade de creme pode ser regulada à vontade. Uma medida comum é adicionar a mesma quantidade que foi extraída durante a desnatação. O creme pode ser do dia anterior, guardado no frigorífico, ou fresco do mesmo dia. Adiciona-se o creme aos poucos, deixando-se intervalos suficientes para



que uma quantidade do mesmo seja incorporada pela massa antes da adição de outra. Adicionado o creme, continua-se mexendo até a massa ter a consistência desejada. Esta pode ser mais mole, para passar no pão ou da mesma consistência de queijo macio. No último caso prolonga-se o aquecimento até a massa se desligar do fundo do tacho.

6°) *Enformagem*: Obtido o ponto, coloca-se, por meio de uma colher, a massa nas formas de madeira bem lavadas, úmidas e untadas com manteiga. As formas podem ser desmontáveis da mesma maneira que as de rapadura, para mais facilmente poderem ser tirados os requeijões. No dia seguinte embrulham-se os requeijões em papel impermeável colocando-os nas caixas de papelão. Os requeijões conservam-se uma semana, e em geladeira até um mês, sem mofar.

O rendimento é de 6 a 6½ quilos de requeijão para cada 55 litros de leite integral.