

Fabricação da Caseína

A. B. ANDERSEN

(Divulgação)

Podemos dividir a caseína em dois tipos:

1 — Caseína precipitada por coalho.

2 — Caseína precipitada por ácido.

1. Caseína precipitada por coalho — É preciso usar leite desnatado com pequena porcentagem de gordura e com pouca acidez.

Aquece-se o leite desnatado até 41° Centígrados e adiciona-se uma quantidade de coalho suficiente para coagular o leite em 20 minutos (20 ou 25 cc. de coalho «Chr. Hansen» em líquido).

Quando o coágulo é bem duro (o que se verifica enfiando a mão na massa e levantando-a obliquamente, a massa deve abrir numa fenda reta) corta-se a massa por meio de uma lira ou outro aparelho apropriado e depois agita-se a massa por meio de uma pá ou agitador mecânico, de modo que a massa depois de 20 minutos de trabalho esteja dividida em grãos finos. Depois aquece-se durante 20 minutos até 65° C. e mexe-se ainda cerca de 10 minutos, até que a massa tenha a consistência desejada. Esta verifica-se tomando um pouco de caseína na mão e espremendo-a levemente. A massa deve então sair por entre os dedos e esfarinhar facilmente na mão.

Chegado ao ponto desejado, deixa-se a massa afundar, tira-se o soro e lava-se bem a massa com água da torneira por meio de uma mangueira. Tirado todo o soro cobre-se a massa com água e deixa-se em repouso por 30 minutos, agitando-se de vez em quando. Depois tira-se a água e a massa vai para a prensa.

2. Caseína precipitada por meio de ácido — Podemos usar diversos ácidos para tal fim. Na América do Norte é usado o ácido clorídrico. Na França e Argentina usa-se ácido láctico produzido no próprio leite por meio de microorganismos.

Caseína lática — Pode-se deixar o leite fermentar espontaneamente ou pode-se adicionar fermento selecionado para obter uma fermentação mais segura. Pode-se usar o mesmo fermento empregado para fabricação da manteiga.

O leite desnatado precisa ter a sua porcentagem de gordura mais baixa possível, porque a gordura adere à caseína, prejudicando-a. Depois de desnatado, o leite é posto

numa cuba com paredes duplas, com circulação de vapor para regular a temperatura. A cuba pode ser adquirida com agitador mecânico.

Regula-se a temperatura do leite para 28° C. e mistura-se 4 ou 8% de fermento e deixa-se o leite coagular o que deve acontecer até o dia seguinte. Coagulado o leite, corta-se a massa e eleva-se a temperatura até 34° C. e mexe-se até o ponto desejado (vide caseína coagulada por coalho). O grão de acidez é igual a 50° Dornic. Depois tira-se o soro por meio de sifão ou torneira. Tirado o soro, lava-se a massa três vezes com água (50% da quantidade do leite de cada vez), deixando-se a água da última lavagem meia hora dentro da cuba, mexendo-se de vez em quando.

Tirada a água, leva-se a caseína para a prensa e prensa-se durante 4 horas no mínimo, no princípio com pouca pressão, mas aumentando-a durante a prensagem.

A caseína prensada contém ainda cerca de 50% de água e conserva-se scmente poucos dias. A secagem pode ser feita artificialmente ou ao sol.

Artificialmente, em estufas bastante caras com temperatura não superior a 50° C.

Ao sol em taboleiros de madeira cobertos por panos.

A caseína secada não deve ter mais de 12% de água e conserva-se, bem guardada, durante anos.

Antes da secagem e depois da prensagem a caseína tem que ser quebrada por meio de trituradores especiais.

Depois da secagem a caseína é moída em moinhos especiais, que separam a caseína em grãos do mesmo tamanho.

100 quilos de leite desnatado dão cerca de 3 quilos de caseína seca.

O Comércio de Peles de Gatos Maracajás no Maranhão

As peles de gatos maracajás constituem, para a população do interior do Estado do Maranhão, uma boa fonte de renda. Segundo informações transmitidas ao Ministério da Agricultura, o comércio dessas peles é praticado em todos os municípios daquele Estado, assumindo maior desenvolvimento naqueles que dispõem de grandes áreas de mata. O valor da exportação anual dessas peles é considerado superior a 3.000:000\$000.

Com a guerra, perderam-se os mercados da Alemanha, Austria e Polônia, conservando-se apenas o mercado norte-americano. Durante cerca de vinte anos as peles de gatos maracajás alcançaram preços de 30\$000 a 40\$000 e, nestes últimos meses, as cotações subiram a 80\$000 e 100\$000 e registrando-se também preços de 110\$000 a 120\$000.