79F/0549
1789
3884

BIBLIOTECA
ACARES

Queijo PARMEZÃO

TECNOLOGIA DE FABRICAÇÃO

Fol. 1789
A168q
ex. 3884

ACARES

A C A R E S — ASSOCIAÇÃO DE CRÉDITO E ASSISTÊNCIA RURAL DO E. SANTO

TECNO - 11

Q U E I J O P A R M E Z Ã O

I - CARACTERÍSTICAS:

O queijo tipo Parmezão é um queijo de origem Italiana, prensado, salgado e de longa maturação, destinando-se principalmente a ser ralado.

É classificado como queijo semi-gordo, duro e de massa cozida. A olhadura não deve ser muito grande e deve ter em média de 2 a 3 cm de diâmetro.

Apresenta-se comercialmente, com a crosta recoberta por uma camada de substância preservadora de côr prêta ou marrom. Seu sabor deve ser forte, picante e agradável.

O tamanho do queijo no Brasil, é, em média de 27 cm de diâmetro e 10,5 cm de altura com o pêso de 6,5 a 7 kg.

II - FABRICAÇÃO:

1) Matéria Prima: Usa-se leite crú ou pasteurizado, com 3,0/3,4% de gordura e acidez entre 17 e 18º Dornic.

2) Padronização: Após colocar no tanque de fabricação, parte do leite a ser trabalhado (± 70% do volume total) fazer a padronização do mesmo, utilizando a tabela.

3) Sôro Fermento: Em seguida, adiciona-se sôro-fermento de acôrdo com a tabela.

O sôro-fermento é obtido guardando-se o sôro do próprio queijo parmezão a uma temperatura de 40-45ºC, em um recipiente de aço inoxidável. Deve- se repicá-lo diàriamente, ou de 2 em 2 dias, observando-se os mais rigorosos cuidados higiênicos. Êle deve apresentar aroma e gôsto agradável.

4) Coalho e Coagulação: Acerta-se a temperatura do leite para 33-34ºC e junta-se a quantidade de coalho necessária à coagulação do leite em 35-40 minutos (40 cm^3 de coalho em 100 litros de leite). Agita-se o leite e

cobre-se o tanque e deixa que se processe a coagulação, o que deverá ocorrer em 30-40 minutos.

5) Ponto Corte e Tratamento da Coalhada: Verificado o ponto, quando a coalhada adquire a consistência necessária, procede-se ao corte, preferencialmente com os cortadores de lâminas. Usa-se primeiramente o cortador de lâminas verticais no sentido longitudinal e transversal e depois o cortador de lâminas horizontais no sentido transversal, até a obtensão de grãos do tamanho 4 (grão de arroz partido ao meio).

O corte deve ser feito vagarosamente e após êste, deixa-se a coalhada em repouso durante 5 minutos.

6) Primeira Mexedura: Após o tempo de repouso, inicia-se a mexedura com a grade de madeira, terminando-a ao completar 15 minutos do início do corte. Segue-se então um repouso de 2 minutos para a dessoragem.

7) Primeira Dessoragem: Retira-se a seguir 20% de sôro, com o auxílio do sifão.

8) Segunda Mexedura e Aquecimento: Em seguida à primeira dessoragem dá-se início à 2ª mexedura com o "macalé" e uns 2 minutos depois inicia-se o aquecimento, com cêrca de aumento de 1ºC em cada 3 minutos. Primeiramente eleva-se a temperatura 43ºC, gastando-se para isto cerca de 30 minutos. 10 a 15 minutos depois, eleva-se ràpidamente a temperatura a 50ºC. No início da segunda mexedura, adiciona-se 4000 g de sal para cada 1000 litros de leite. A mexedura deve continuar até a massa chegar ao ponto, o que se conhece pela soltura e firmeza dos grãos, que se assemelham à borracha.

9) Dessoragem: Dado o ponto, cessa-se a mexedura e deixa-se a massa decantar por 1 a 2 minutos. Retira-se todo o sôro e completa-se a dessoragem, prensando a massa no próprio tanque de fabricação durante 5 minutos, com um pêso 1,5 vêzes mais do que o da massa. Usa-se para isto placas perfuradas de madeira, polietileno ou inox.

10) Enformagem: Corta-se a massa em tamanhos e pesos iguais, e leva-se às fôrmas o mais ràpidamente possível.

11) Prensagem:

1ª) Tempo - 30 minutos
Pressão - 65 kg

2ª) Tempo - 60 minutos
Pressão - 80 kg

12) Salga:

1ª) Salmoura 20% - 120 horas
2ª) Salga sêca - 96 horas

13) Maturação: Após retirados da salga, os queijos devem-ser transferidos para uma câmara com 14-16ºC onde serão virados diàriamente, durante 12 dias, passando-se nos mesmos óleo especial.

Após êste tempo, os queijos devem ser transferidos para uma câmara ou sala com temperatura entre 18 e 20ºC, onde permanecerão até o término da maturação, que deve durar entre 6 a 8 meses.

14) Terminado o tempo de maturação, os queijos deverão - ser lavados, enxugados e embalados com rodofilme, parafina ou mistura especial.

TABELA DE USO DO SÔRO-FERMENTO

ACIDEZ GRAUS DORNIC	%
70 - 80	3,0
80 - 90	2,5
90 -100	2,0
100 -110	1,5
110 -120	1,0

x . x . x . x