

## A PRODUÇÃO DO QUEIJO

Samilly T. S. Sandri<sup>1</sup>, Vanessa I. Bigolin<sup>2</sup>, Lucas I. Gomes<sup>3</sup>, Aline Zampieri<sup>4</sup> e  
Clarisse Guisso<sup>5</sup>.

**Eixo Temático:** Vida e Saúde.

**Palavras chave:** Queijo, produção, leite, coalho.

**Introdução:** Esse trabalho relata a experiência e os resultados de uma pesquisa realizada no âmbito da I Mostra Científica realizada em agosto de 2015 na Escola Dr. Bozano. O desenvolvimento da pesquisa envolveu a contribuição de todas as áreas do conhecimento, com acompanhamento e avaliação dos professores da instituição. Além da pesquisa teórica, também foi sugerido a realização de atividades experimentais e de apresentação com o auxílio de um banner. A orientação buscou priorizar a interrelação entre teoria e prática para que a parte experimental não ficasse sem sentido e sem a explicação com os conceitos científicos. A apresentação ocorreu em salas de aula e ao ar livre, contando com a presença de pais e escolas vizinhas que foram convidados a participar e prestigiar o evento.

Este trabalho tem como temática a produção do queijo, um alimento presente em varias refeições e bastante consumido. Sua preparação, seus diferentes tipos e os ingredientes que o integram serão apresentados no decorrer desse trabalho.

**Objetivo:** Mostrar como ocorre a produção do queijo, observando as etapas do mesmo para melhor compreender sua fabricação.

**Metodologia:** Esse trabalho foi desenvolvido para compor a I Mostra Científica da escola. Para o desenvolvimento dele nos utilizamos de livros, internet e conversas

---

<sup>1,2,3</sup> Alunos do sétimo ano do ensino fundamental da Escola Estadual de Ensino Médio Dr. Bozano.

<sup>4</sup> Professora de língua portuguesa, arte e religião. [aline.zamp@hotmail.com](mailto:aline.zamp@hotmail.com)

<sup>5</sup> Professora de ciências e matemática.

informais com pessoas que produzem queijo. Portanto, o método utilizado para o desenvolvimento desse projeto foi bibliográfico e de campo.

**Resultados:** Pastores viajavam pelo deserto e levavam leite em uma bolsa de estômago de ovelha em vez de água, mas com o calor intenso o leite talhava e os pastores tinham de comer em fatias o leite que tinha virado queijo; isto a três mil anos antes de cristo, desse modo imagina-se que o queijo teve origem.

Hoje o processo de produção do queijo tradicional funciona da seguinte maneira: primeiramente colocamos o leite em um recipiente e o aquecemos em torno de trinta e quatro graus, logo colocamos o coalho (substância que faz o leite ficar no estado sólido), acrescentamos o sal, depois essa mistura deve descansar. Forma-se então uma massa e um líquido chamado soro que devemos retirar. E a massa deve ser colocada em uma forma furada para que o resto do soro saia; depois disso o queijo deve descansar por mais algumas horas. Ao término do processo deve-se tirar o queijo da forma e deixá-lo ao vento ou dentro da geladeira para que fique pronto para o consumo.

Falaremos um pouco sobre o processo de preparo de alguns tipos de queijo:

Processo do queijo temperado: primeiramente colocamos o leite em um recipiente colocamos o coalho, acrescentamos o sal e deixamos descansar, o leite ficará duro e um líquido sairá (o soro) . Então você coloca os temperos que desejar, como pimenta, ervas finas, alecrim, etc.

Processo do queijo com vinagre: depois de preparar o queijo igual a qualquer outro você coloca o mesmo em um recipiente com vinagre tinto até a borda. Deixe o queijo por duas semanas descansando, logo após desse período o queijo estará roxo, forte e ideal para ralar.

Queijo colorido: basta apenas colocar corante comestível no leite e fazer os processos normalmente.

Queijo azedo: o queijo azedo não passa de um queijo normal que quando está pronto e mergulhado no seu próprio soro, e como o soro que sai do queijo é azedo o queijo também fica azedo.

Queijo doce: é um tipo de queijo que ao invés de colocar sal se coloca açúcar, melado, etc.

Curiosidades acerca do queijo:

\* O queijo é importante redutor de alergias causadas por alimentos.

\*O queijo ajuda a fortalecer o sistema imunológico.

\*O coalho tem bactérias vivas que fazem o leite coalhar, se esquentar mais de trinta e quatro graus, as bactérias vão morrer, se estiver abaixo de trinta e quatro acontecerá a mesma coisa.

\*Algumas origens dos queijos são:

Queijo de minas: Brasileira

Queijo de Tofu: Chinesa

Queijo Gorgonzola: Italiana

Queijo Parmesão: Italiana

Queijo maasdam: Suíça

Queijo roquefort: Francesa

Queijo camembert: Francesa

Queijo brie: Francesa

Queijo ricota: Italiana

**Conclusão:** Estudando esse conteúdo, aprendemos que a produção do queijo envolve a atuação de microrganismos (bactéria), em que o habitat natural é o leite. Essas bactérias fazem com que o queijo seja produzido. Vimos também que o coalho é um líquido feito de água, cloreto de sódio, quimosina, conservador benzoato de sódio e regulador de acidez que serve para endurecer o leite. Antes do surgimento do coalho no comércio, tiravam o leite normalmente e deixavam no tempo para que a bactéria se instalasse no leite, desse modo ele coalhava e da mesma forma o queijo era produzido.