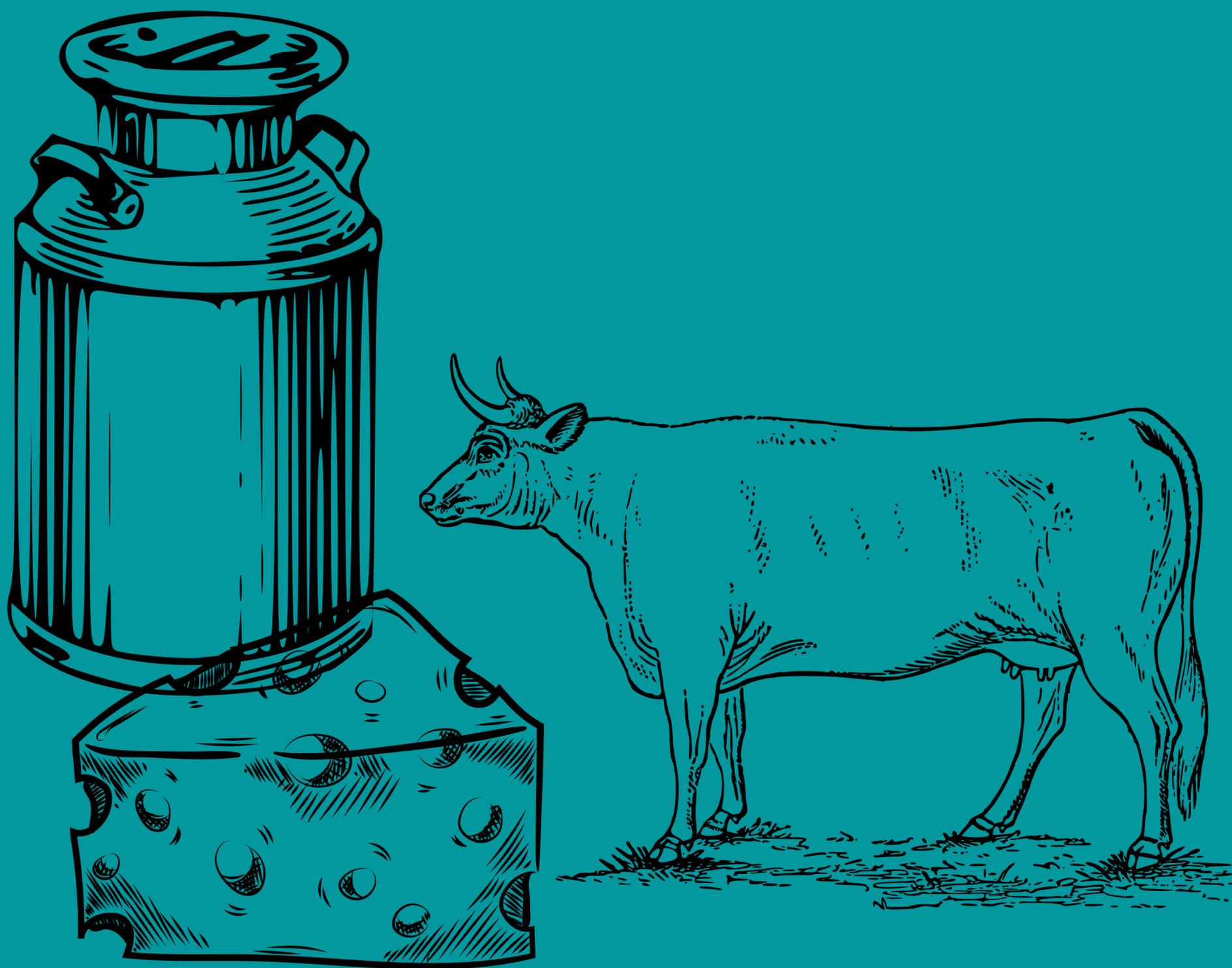


ARMAZENAMENTO CORRETO DE DERIVADOS LÁCTEOS

TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



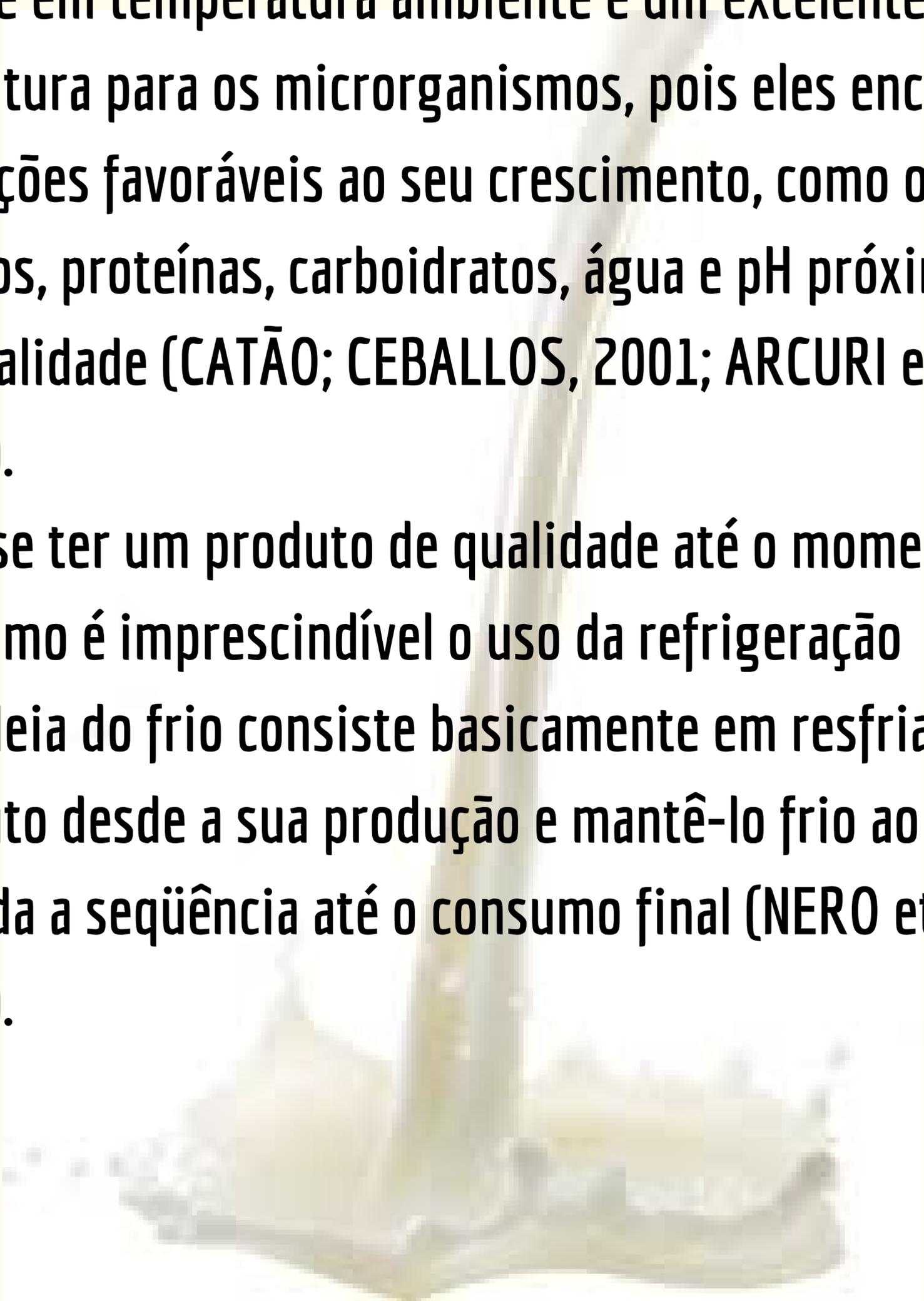
ERLY PIZZO-GABRIELLA SVICERO
THIAGO BRUNO SILVA-WILLIAN MAMPO

OBTENÇÃO DE UM LEITE DE QUALIDADE

O leite em temperatura ambiente é um excelente meio de cultura para os microrganismos, pois eles encontram condições favoráveis ao seu crescimento, como os lipídios, proteínas, carboidratos, água e pH próximo da neutralidade (CATÃO; CEBALLOS, 2001; ARCURI et al., 2006).

Para se ter um produto de qualidade até o momento do consumo é imprescindível o uso da refrigeração

A cadeia do frio consiste basicamente em resfriar o produto desde a sua produção e mantê-lo frio ao longo de toda a seqüência até o consumo final (NERO et al., 2005).



ARMAZENAMENTO DO LEITE E SEUS DERIVADOS

LEITE.

- O leite é o produto oriundo da ordenha completa, em condições de higiene, de vacas saudáveis, bem alimentadas e descansadas.
- Uma vez que na sua composição apresenta água, gordura, proteínas, carboidratos e sais minerais, após a coleta através da ordenha até antes de ser pasteurizado, deve ser mantido sob resfriamento médio de 4°C a 5°C em tanques de refrigeração/expansão, com o objetivo de criar um meio desfavorável a sua deterioração.



ARMAZENAMENTO DO LEITE E SEUS DERIVADOS

LEITE.

TEMPO/ TEMPERATURA IDEAL

- Uma das vantagens do tratamento térmico de esterilização comercial comparado ao de pasteurização é que no caso do UHT o produto processado e acabado não precisa ser refrigerado. Já o pasteurizado é recomendado manter em uma refrigeração de até 5°C, o tempo de prateleira do leite pasteurizado varia de 3 a 8 dias e o UHT de 2 a 6 meses após a data de fabricação descrita na embalagem.



ARMAZENAMENTO DO LEITE E SEUS DERIVADOS

IOGURTE

- O iogurte é uma bebida bastante apreciada pelas suas características organolépticas, apresentando outras propriedades nutricionais que lhe confere a condição de ser um alimento saudável e recomendado para grande faixa etária da população, condições essas que os distingue de outros derivados lácteos.
- É um tipo de leite fermentado onde devem ser mantidos em câmara fria, onde deverão ser armazenados a uma temperatura de resfriamento em torno de 4 a 5°C, permanecendo nesse local até o momento de serem transportados em caminhões isotérmicos com destino ao mercado consumidor.



ARMAZENAMENTO DO LEITE E SEUS DERIVADOS

IOGURTE

TEMPO/ TEMPERATURA IDEAL

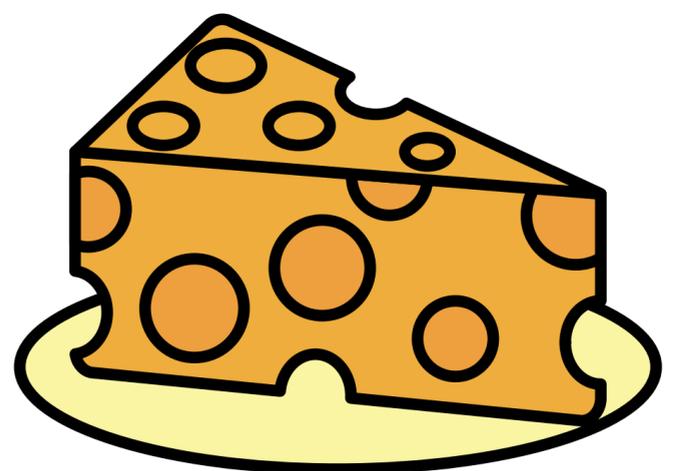
- Por ser um alimento rico em nutrientes, inclusive sacaroses, e por conter os microrganismos fermentativos, o iogurte, mesmo armazenado sob temperatura de refrigeração entre 4 a 5°C, continua de forma lenta no processo de acidificação (abaixamento do pH).
- Por essa razão, esse produto deverá ser consumido em um período de, no máximo, 10 (dez) dias, com objetivo de evitar o consumo de um alimento com sabor muito acidificado.



ARMAZENAMENTO DO LEITE E SEUS DERIVADOS

QUEIJO

- Queijo é o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, de enzimas específicas, de bactéria específica, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e/ou especiarias e/ou condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes



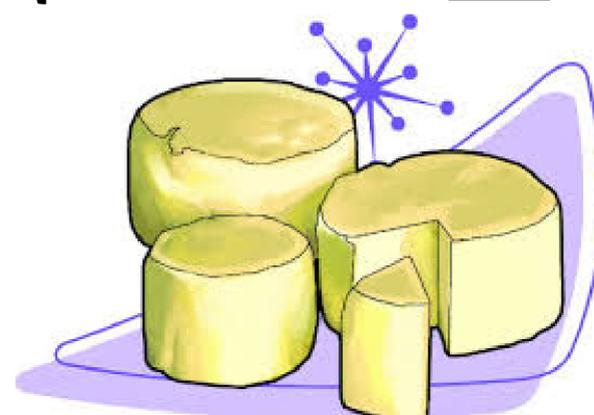
ARMAZENAMENTO DO LEITE E SEUS DERIVADOS

QUEIJO COALHO

TEMPO/ TEMPERATURA IDEAL



- É obtido por coagulação do leite por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácteas selecionadas e comercializado normalmente com até 10 (dez) dias de fabricação.
- Esse produto deve ser conduzido para a câmara fria e mantido a uma temperatura de 7 a 10°C por 24 horas, tempo necessário para maturação. Passado esse período de maturação, o queijo já pode ser distribuído ao comércio, onde terá uma vida de prateleira de 25 a 30 dias sob temperatura de 7 a 10°C.



ARMAZENAMENTO DO LEITE E SEUS DERIVADOS

REQUEIJÃO

TEMPO/ TEMPERATURA IDEAL



- Produto obtido a partir da fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite, e/ou butter oil.
- O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias. Após concluir o processo de fundição da massa, o requeijão está pronto. Em seguida, é transferido para o setor de envase o mais rápido possível é, logo após o resfriamento do produto, já nas devidas embalagens, eles são armazenados em câmara fria a uma temperatura entre 4 a 5°C, com uma vida de prateleira de 2 a 3 meses sob temperatura de 4 a 5°C.



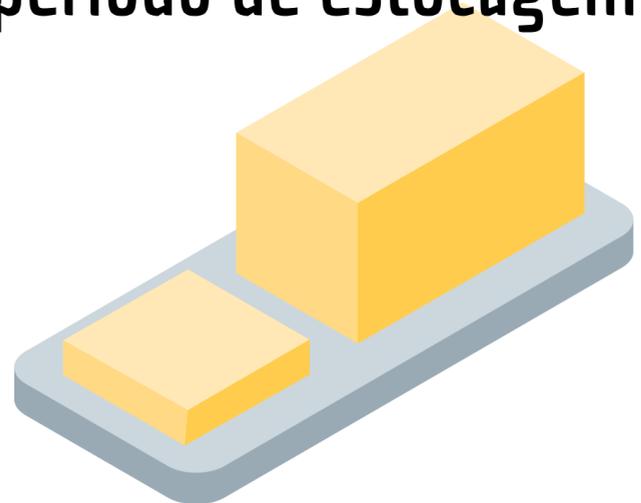
ARMAZENAMENTO DO LEITE E SEUS DERIVADOS

MANTEIGA

TEMPO/ TEMPERATURA IDEAL



- Manteiga é o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca por promessa tecnologicamente adequados.
- A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Seu armazenamento em câmara fria, em temperaturas que dependem do tempo de armazenamento.
- Se o produto vai ser consumido rapidamente, pode-se fazer um armazenamento entre 0°C e 7°C. No caso de um armazenamento prolongado, recomenda-se uma temperatura entre -10°C e -15°C, o que permite um período de estocagem de muitos meses.



ARMAZENAMENTO DO LEITE E SEUS DERIVADOS

REFERÊNCIAS

- SILVA, Gilvan; SILVA, Argélia Maria Araújo Dias; FERREIRA, Maria Presciliana de Brito. Produção Alimentícia: processamento de leite. Pernambuco: E-Tec/mec, 2012. 172 p

