

QUEIJOS

Processo de higiene durante a produção do queijo



Boas práticas na fabricação é um processo essencial que minimiza a contaminação agregando uma boa qualidade.

O queijo é um produto obtido a partir do leite, que precisa passar por diversas fases de produção, com início na ordenha e término após maturação. Além do controle de qualidade

Após recepção e análise do leite, inicia-se resfriamento e pasteurização. Em seguida acrescido de coalhada/fermento a mistura é aquecida até atingir consistência firme. O processo seguinte é a separação do soro e alocação da massa em formas. Após desidratação o queijo passa por um processo de adição de sal. Concluído os processos, fica sob o tempo de maturação necessário.

Os principais erros na fabricação:
Queijo mole: tempo de mexedura insuficiente.

Contaminação: utilização de leite cru (sem pasteurizar).

Desenvolvimentos de fungos: problema ambiental (instalações mal cuidadas e armazenamento de material cru).

Sabor amargo: relacionado ao excesso de coalho e leites velhos.



HIGIENE

→ Pessoal:

As mãos são o principal meio de contaminação alimentar, visto que no exato momento estamos passando por uma pandemia, onde o cuidado com a higiene pessoal e de equipamentos e ambiente tendem a ser redobrados.

A eficiência da lavagem pode ser melhorada pela aplicação de antissépticos como álcool, compostos quaternários de amônio, compostos de iodo e hipoclorito.



O fazer para prevenir a contaminação?

Utilização de máscaras, touca, luvas, botas e jalecos devidamente higienizado.



Para a qualidade do produto final os queijos devem ser processados seguindo as normas rigorosas de higiene.

A higiene do ambiente e dos equipamentos consiste basicamente em duas etapas: limpeza e sanificação.

Composição do grupo:

Giovanna Michelin **RA:** 2682718
Veronica dos Santos **RA:** 8567469
Jaqueline de Oliveira **RA:** 8537197
Caique Alves **RA:** 8349081
Breno Despezzio **RA:** 8922326
Ricardo Corrêa **RA:** 8350257



[CLIQUE AQUI PARA ACESSAR AS REFERÊNCIAS](#)