Fresco ou curado, assim é o queijo.

Em Portugal obtém-se essencialmente queijo de leite proveniente de animais como a cabra, vaca e ovelha. A composição do leite é complexa e variável, dependendo da espécie e da fase do ciclo de lactação, alimentação, etc.

Mas o que é o leite?

O leite é um produto líquido da secreção das glândulas mamárias, uma mistura homogénea de água, gordura, proteínas (caseínas e proteínas do soro), lactose e sais minerais.

A caseína representa 80% do total de proteínas do leite fresco. Existem diferentes tipos de caseína, dispersas em grande número na forma de partículas sólidas muito pequenas chamadas micelas. A caseína encontra-se na região externa das micelas e mantém-nas suspensas na água do leite.

Como se obtém o queijo?

O processo de produção de queijo é dependente de fatores como: pH, temperatura, teor de cálcio do leite. A matéria-prima, o leite, deve ser de boa qualidade e pasteurizado, livre de microrganismos e contaminantes.

Quem é que intervém neste processo?

Um grupo de outras proteínas designadas por proteases, que são enzimas, digerem as caseínas e degradam a camada externa das micelas causando a sua precipitação.

Onde se encontram estas proteases?

Estas enzimas têm proveniência vegetal (ciprosinas), animal (quimosina) ou microbiana e, são adicionadas ao leite aquecido a uma temperatura que ronda os 40ºC.

A planta capaz de produzir este coagulante enzimático é o cardo (*Cynara cardunculus*) e as enzimas encontram-se nas suas flores secas.

Que etapas são necessárias para obter queijo?

Inicialmente ocorre a coagulação e formação da coalhada, quando há destabilização e floculação das micelas de caseína.

Após esta fase, procede-se ao corte da coalhada, com o objetivo de libertar o soro, constituído por água e algumas proteínas. Com este subproduto, obtém-se o requeijão.

A separação do soro da coalhada é designada por dessoramento e esmiuçamento. É necessário retirar o máximo de soro, através da moldagem ou encinchamento e prensagem, permitindo esta melhorar a forma, textura e consistência.

Após algum tempo em repouso, procede-se ao descinchamento, desenformagem para embalagem e consumo, no caso do queijo fresco.

O que é necessário para obter um queijo curado?

No caso dos queijos curados, procede-se à adição de sal e a última etapa consiste no processo de maturação ou cura, efetuado em câmaras com ventilação adequada, controlo de humidade e temperatura. Ao fim de alguns dias, variável com o tipo de queijo, obtém-se uma pasta amanteigada e uma crosta típica de cor amarelada.

Depois de embalado e rotulado, o queijo deve ser mantido a uma temperatura inferior a 10ºC.

Margarida Vieira