

Mostra gastronômica Café e Queijo do Ceará

Prof. Dr. José Fernando Mourão Cavalcante

Professor Associado

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ

Outubro/2024

O que é o queijo Coalho ou queijo de coalho?

- É um produto lácteo típico da região Nordeste.
- É feito de **leite cru** (vaca) há **mais de 450 anos**.
- Representa a cultura, história e a culinária do Nordeste.
- Faz parte dos hábitos alimentares da população nordestina.
- Ingrediente importante de diversas iguarias típicas da região Nordeste, como o baião de dois, mungunzá, tapioca, pamonha, espetinho de queijo Coalho e tantas outras iguarias servidas em bares, restaurantes, hotéis e nas praias na forma de espetinho.

Queijo Coalho é um ingrediente importante



Produção de Queijo Coalho

- É uma atividade importante para a economia em todo o Nordeste.
- Produto lácteo muito **consumido por moradores e turistas** que visitam a região Nordeste.
- A produção do queijo artesanal requer **grande quantidade de leite e envolve grande número** de pequenos e médios produtores.
- Várias famílias em áreas rurais dependem da produção de leite e queijos artesanais, como o queijo Coalho, sendo fonte de renda e trabalho no campo.

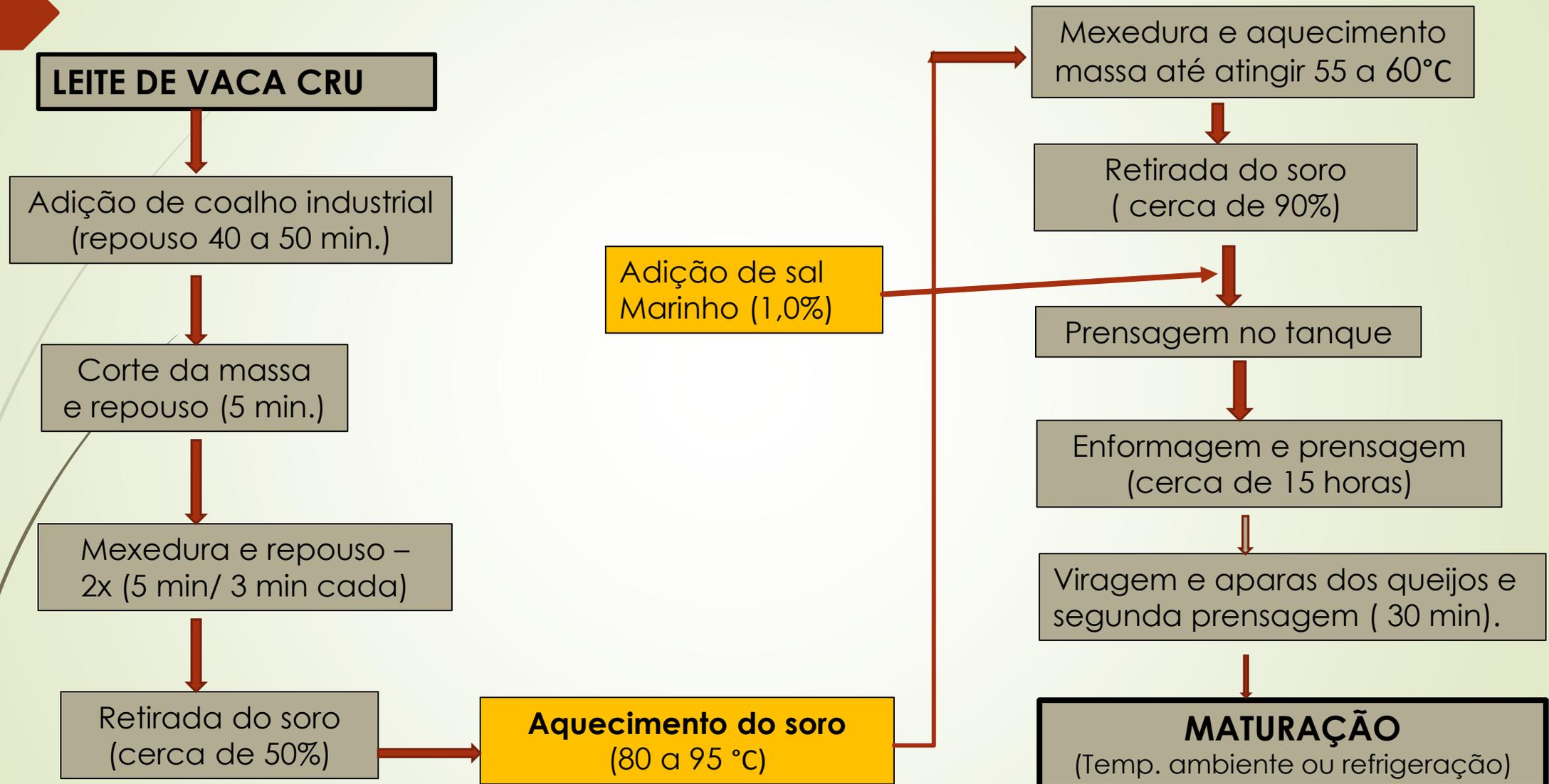
Produção de Queijo Coalho

- Estima-se que cerca de 50% ou mais da produção de leite de vaca no NE, seja utilizada na elaboração do queijo Coalho artesanal (QCA).
- Em Jaguaribe-CE, mais de 70% da produção de leite de destina a fabricação do QCA.
- Principais municípios produtores de QCA no Ceará: **Jaguaretama, Jaguaribe, Morada Nova, Iracema, Quixeramobim, Tauá**, dentre outros.
- **QUEIJARIBE** - Associação dos Produtores de Leite e Derivados de Jaguaribe (308 km de Fortaleza) vem implantando um selo de Indicação Geográfica (IG) que beneficiará muitos produtores de QCA da região de Jaguaribe.

Processo de Fabricação do QCA

- É relativamente simples e barato, mas requer leite de alta qualidade microbiológica.
- **Ingredientes:** Leite de vaca cru – boa qualidade e procedência; coalho líquido (enzima industrializada) e sal marinho.
- **Leite cru vaca → Bactérias ácido lácticas (BAL)**, responsáveis pelo sabor, aroma, textura e formato do queijo Coalho artesanal.
- No caso do queijo Coalho industrial, as LAB são destruídas pela pasteurização do leite.
- Daí que o queijo Coalho industrial apresenta a aparência e sabor bem diferente do QCA.

Fluxograma do queijo Coalho artesanal no Ceará



O que observar num QCA qualidade?

Qualidades sensoriais do QCA?

- **Duas características importantes**, segundo M. Furtado (2023):
 - 1- **Não pode derreter** ao ser frito ou aquecido.
 - 2- **Ficar escuro na casca** quando submetido ao aquecimento.



Características do Queijo Coalho de Leite Cru (vaca)

- **Formato:** Retangular - **Peso:** 1,0 a 1,1 kg.
- **Cor:** variando entre cor branca e creme de leite
- **Aroma** (cheiro): de coalhada ou de leite, com leve acidez.
- **Sabor:** de coalhada predomina, com leve acidez e presença de sal.
- **Textura:** firme com leve resistência à pressão. No corte transversal, massa fechada ou com alguns “furinhos” ou seja, falhas mecânicas.
- **Aspectos gerais:** superfície lisa sem marca, bordas bem definidas (em forma de quina), lateral com tolerância de marcas.



Tabela 1 - Composição físico-química de queijos Coalho artesanais produzidos em três municípios do estado do Ceará

Origem queijo →	Morada Nova	Jaguaribe	Tauá
Umidade (%)	39,6	40,1	42,0
Gordura (%)	32,0	31,0	31,0
Proteína total	24,8	26,0	29,4
Gordura extrato seco (%)	52,9	51,7	53,4
Acidez (% em ác. láctico)	0,40	0,61	0,87
Sal (NaCl em %)	1,2	2,0	1,8
pH	4,5	4,8	4,3

(Cavalcante et al., 2017)

Benefícios dos queijos artesanais a nossa saúde - Exemplo: Queijo Coalho Artesanal

- Segundo pesquisa publicada na Revista *Food Chemistry* (2012), o QCA-PE pode proteger contra:
 - Danos associados ao envelhecimento, câncer, ataque cardíaco, acidente vascular cerebral e aterosclerose, disponibilidade de zinco no corpo.
 - De acordo com recentes pesquisas médicas, pode-se afirmar que o QCA de leite cru pode ser usado como um **alimento funcional**. Além do sabor delicioso, o queijo nordestino não é apenas rico em nutrientes, mas também rico em **peptídeos bioativos**, que trazem **grandes benefícios à saúde humana** (Silva et al., 2012).

Considerações Finais

- O que fazer para aumentar a produção e comercialização dos queijos artesanais no Ceará? Grandes desafios e oportunidades?
- 1. Organização de Associações e Cooperativas de produtores de queijos;
- 2. Apoio financeiro de crédito oficial (governos federal, estadual e municipal);
- 3. Programas de aperfeiçoamento técnico e gerencial dos produtores de queijos artesanais;
- 4. Levar informações sobre as qualidades dos queijos ao público consumidor;
- 5. Disponibilizar os queijos artesanais nos supermercados, mercadinhos, restaurantes, hotéis, dentre outros.

Mensagem final

“O QUEIJO COALHO NÃO É APENAS UMA IGUARIA REGIONAL.

É UMA INJEÇÃO DE VITALIDADE NUM BRASIL QUE DEIXOU DE APOSTAR NA SUA PRÓPRIA FORÇA”.

(Cláudio Cerri, 2001)

Muito obrigado pela sua atenção!

- Contatos:

- Prof. Dr. José Fernando Mourão Cavalcante

-  (85) 98838-8808

-  jfmourao56

-  jose.fernando@uece.br

-  www.queijocoalho.com