



MORA, Cintia Fabiana Pereira  
ZANELLA, Eliza Beatriz  
ALMEIDA, Robson Luciano

Pontifícia Universidade Católica do Paraná – Campus Toledo

**PROPOSTA DE ESTUDO PARA INVESTIGAÇÃO DAS RELAÇÕES ENTRE O RENDIMENTO TÉCNICO DE QUEIJOS TIPO PRATO E MUSSARELA E SEUS PARÂMETROS DE MATÉRIA-PRIMA E PROCESSO DE FABRICAÇÃO EM UMA INDÚSTRIA QUEIJEIRA**

**INTRODUÇÃO**

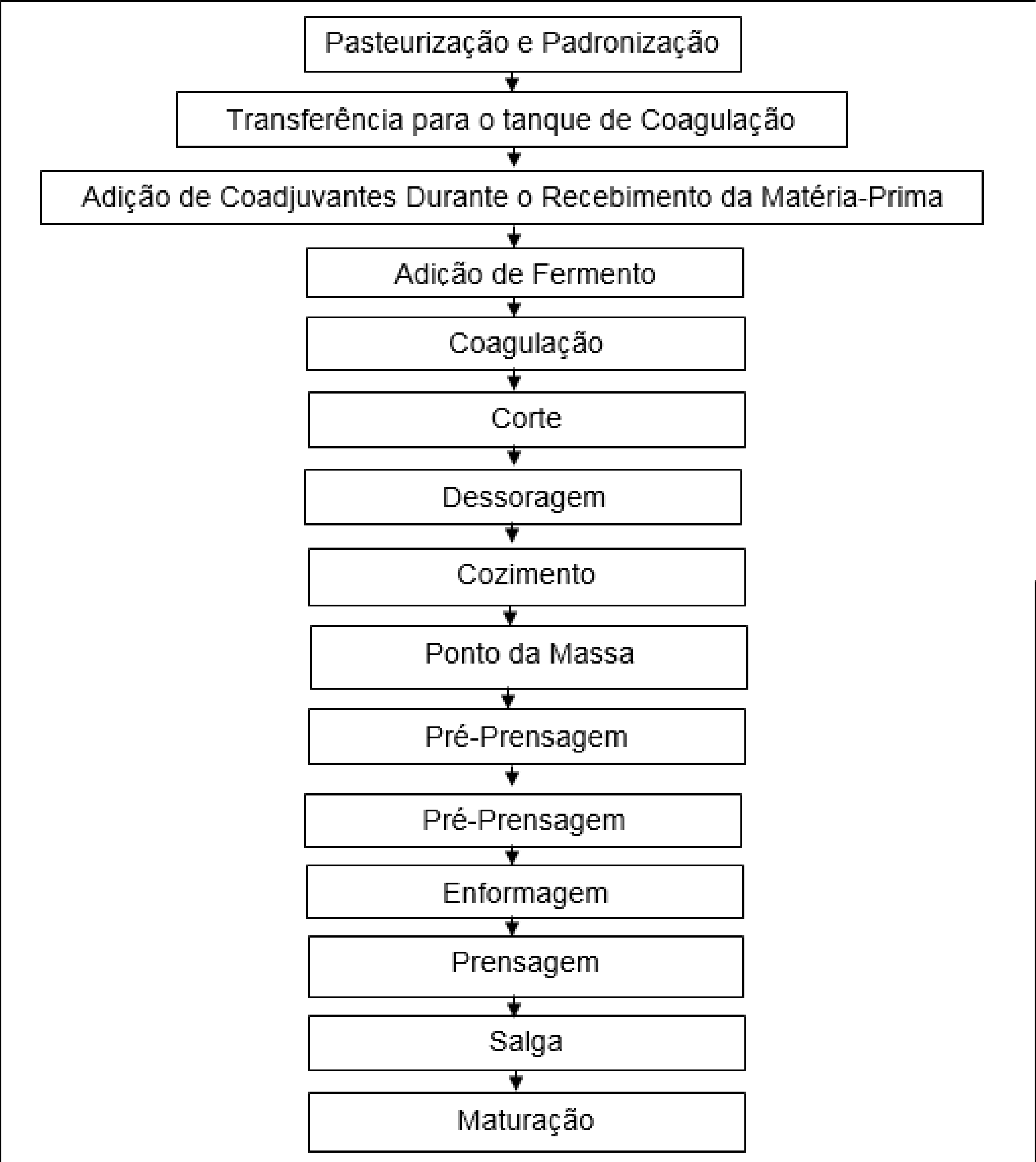
No mercado competitivo atual, a sobrevivência das indústrias de queijo está relacionada não somente com a qualidade do produto, mas também o custo de produção do mesmo, que implica diretamente nos lucros. Sendo assim, é fundamental uma produção com custo reduzido, de forma a maximizar o lucro da empresa, e processos com alto rendimento de conversão de matéria-prima em produto. O rendimento de um processo é resultado não somente com a tecnologia empregada no mesmo, mas muito mais dos parâmetros de produção adotados e do nível de conhecimento técnico das pessoas que operam o mesmo.

**DESENVOLVIMENTO**

Na fábrica em que o trabalho foi realizado o rendimento do processo era calculado a cada lote, e acompanhado diariamente. Porém, a área operacional encontraria dificuldades em ajustar o processo caso houvesse solicitação para aumentar os valores de rendimento obtidos, pois, apesar da prática, nem sempre os operadores tinham conhecimento técnico suficiente para determinar quais parâmetros da matéria-prima ou do processo estão interferindo no rendimento final do processo. Desta forma, o objetivo do trabalho foi elaborar uma proposta de pesquisa para investigação das relações entre o rendimento técnico dos queijos tipo Prato e Mussarela e os parâmetros da matéria-prima e do processo.

Para a realização do trabalho seguiu-se os seguintes passos: (1) Levantamento de dados do processo; (2) Levantamento bibliográfico sobre o processo; (3) Elaboração da proposta de pesquisa. Na primeira etapa, elaborou-se os fluxogramas dos processos dos queijos tipo Prato e Mussarela. A Figura 1 apresenta o fluxograma do processo de fabricação do Queijo Prato.

Figura 1: Fluxograma de processo para fabricação de Queijo Prato

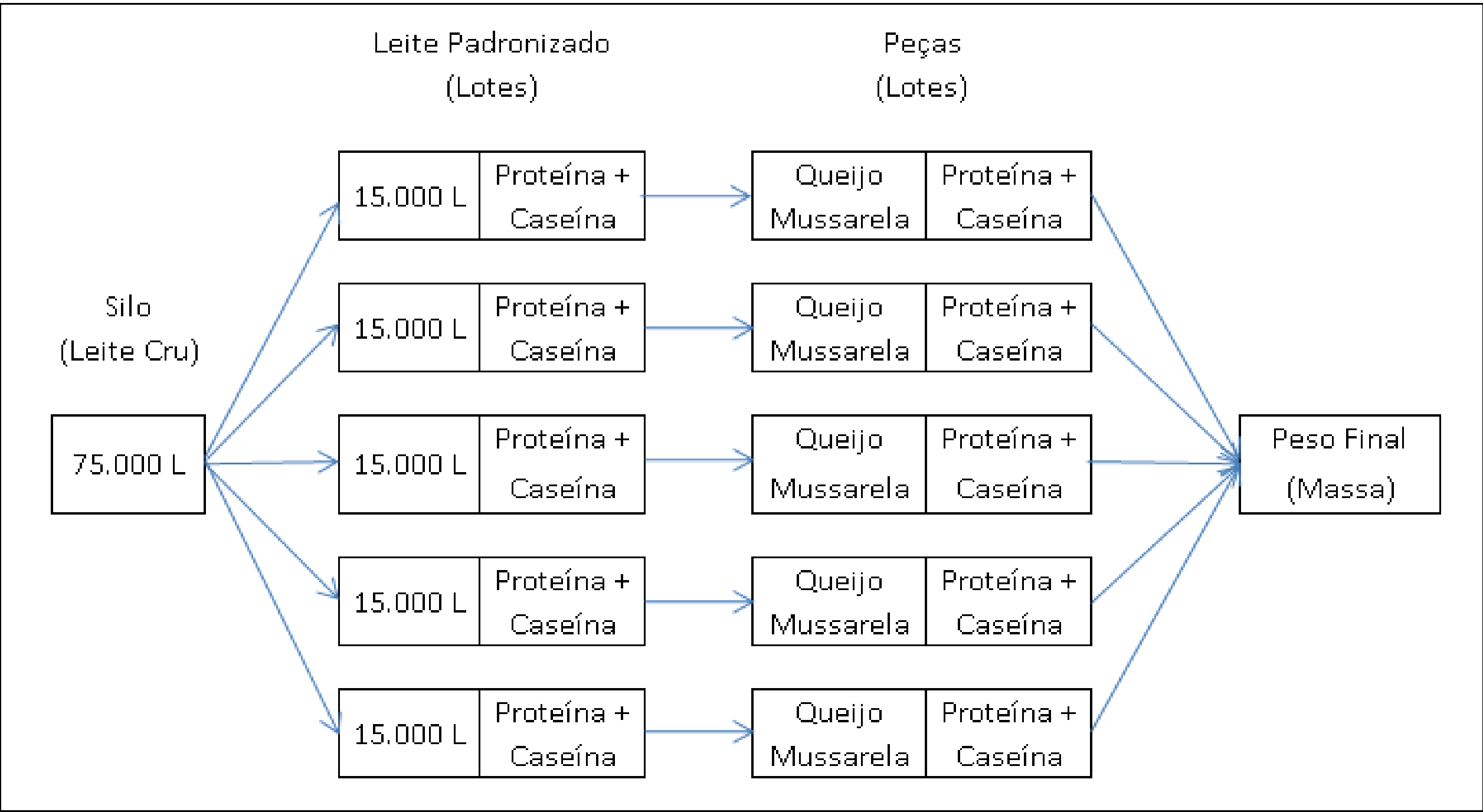


Fonte: Os autores, 2015.

Após, identificou-se todos os parâmetros operacionais nas etapas de pasteurização, padronização, tanque de coagulação, adição de coadjuvantes durante o recebimento da matéria-prima, fermento (Mesofílico), coagulação, corte, dessoragem, cozimento, filagem, ponto da massa, pré-prensagem, enformagem, prensagem, salga e maturação.

A Figura 2 apresenta um esquema de proposta para o queijo Mussarela 4 kg.

Figura 2: Esquema de proposta queijo Mussarela 4 Kg.



**CONCLUSÃO**

A proposta foi elaborada com base nas informações levantadas do processo e informações do levantamento bibliográfico, na qual ficou claro a importância da inclusão de uma análise de caseína para que seja possível determinar a relação entre esta proteína e o rendimento do processo. Além disso, sugeriu-se um estudo específico sobre a etapa de corte, pois embora têm-se um padrão quanto ao tamanho a ser seguido é importante saber se o queijeiro tem esta percepção visual de quanto seria esta medição e se necessário, efetua-se treinamento aos colaboradores.

**BIBLIOGRAFIA**

FURTADO, M.M. **A arte e a Ciência do Queijo**. São Paulo: Editora Globo, 1991.  
BOSICH, C. **Fabricação de Queijos I e II**: Gestão e Tecnologia de Alimentos (GTA). Juiz de Fora, 2013. Apostila.  
HÁ-LA DO BRASIL. Divisão laticínios. **Catálogo Geral de Produtos**. Valinhos, SP: Chr Hansen, 2002.