

ELABORAÇÃO DE QUEIJOS ARTESANAIS RECHEADOS

Autor: Prof. Antônio José de Rezende

O leite é um alimento natural, reconhecido por seu valor nutritivo, principalmente em relação ao conteúdo de aminoácidos essenciais, além de ser considerado uma proteína de alto valor biológico. O queijo artesanal, produto típico de algumas regiões do país como Minas Gerais e Rio Grande do Sul, não era contemplado pela legislação nacional até dezembro de 2011 por ser elaborado com leite cru. Entretanto, é possível obter queijo artesanal produzido com leite cru de forma segura, mesmo na ausência do processo de pasteurização láctea. A produção em pequena escala torna-se uma alternativa para as propriedades familiares e implica uma fonte de renda adicional. A produção de queijo artesanal deve sempre estar de acordo com as normativas vigentes no país. O presente minicurso tem como objetivo ensinar a comunidade acadêmica a desenvolver receita de queijo minas frescal recheado com doce de leite e goiabada, ambas as preparações caseiras.