

**BEM VINDOS!**

# Requeijão Madeirense

**Dr. José Manuel Fonseca**

**Médico Veterinário Assessor Principal**

**Direcção Regional de Pecuária da R.A.M**



# Requeijão Madeirense

- **Descrição do Produto**

**Produto lácteo obtido por precipitação ou coagulação, pelo calor, de leite inteiro acidificado naturalmente, o qual se apresenta de forma cremosa e de cor branca**



# Matéria Prima

- Leite inteiro acidificado
- Sal



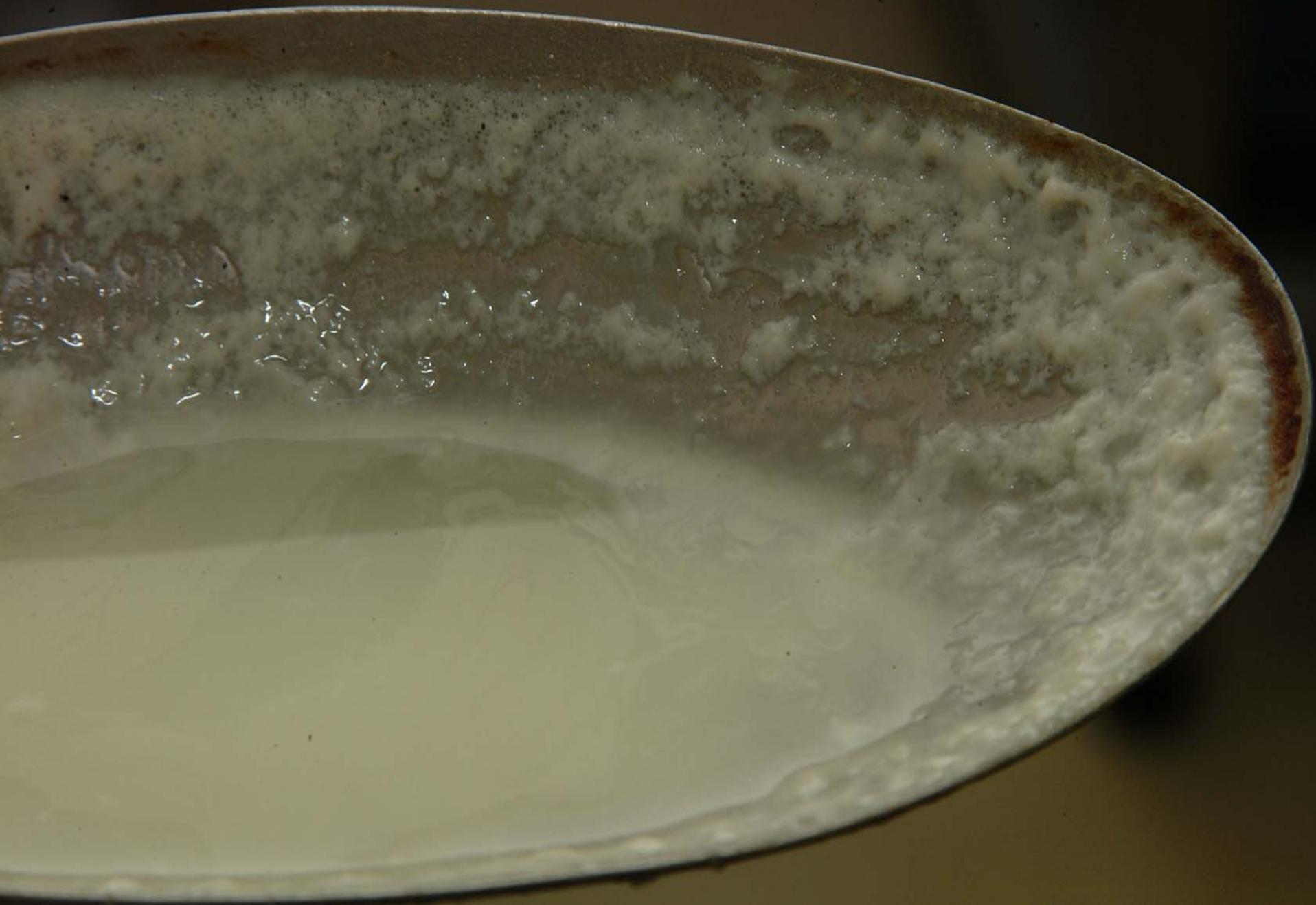
## LEITE ACIDIFICADO

	pH	Graus Dornic	Aroma
<b>Unidade 1</b>	5,42 4,77	31,5 30	++
<b>Unidade 2</b>	5,08	48,00	++++
<b>Unidade 3</b>	5,18 5,10 4,91 5,07 4,94 5,53	42 43 47 39 40,5 47	+++















































# CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

	Humidade %	Resíduo Seco %	Gordura %	Proteína %	<sup>1</sup> Cloretos %	<sup>2</sup> Acidez %	pH
Unidade 1	54,00 55,80	46,00 44,20	24,10 20,00	17,50 20,00	0,60 0,46	0,20 0,20	5,77 6,00
Unidade 2	54,90 52,40 59,20	45,10 47,60 40,80	20,9 19,3 24,00	19,40 15,9 19,90	0,60 0,38 0,54	0,22 0,21	5,75 6,20 -
Unidade 3	54,00 62,20 62,50	46,00 37,80 37,50	24,10 17,40 17,50	24,10 14,50 14,00	0,60 0,60 0,66	0,20 0,18 0,20 0,20	5,60 5,80 6,00
Unidade 4	53,60	46,40	19,70	22,10	0,70	0,31	5,60
mínimo	53,60	46,40	17,40	14,00	0,38	0,18	5,60
Tendência	52,40 55,80	48,60 44,20	17,50 a 21,00	15,90 a 22,10	0,60 a 0,66	0,20 0,22	5,75 6,00
máximo	62,50	37,50	24,10	24,10	0,70	0,31	6,20

1 - Expresso em cloreto de sódio

2 - Expressa em ácido láctico

# CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Coliformes	E. Coli	Sthaphylococcus aureus	Mesófilos	
<i>Queijo Fresco com Leite Crú ou Termizado</i>	—	m = 10 <sup>4</sup> M = 10 <sup>5</sup>	m = 10 <sup>3</sup> M = 10 <sup>4</sup>	m = 5,0 x 10 <sup>4</sup> M = 10 <sup>5</sup>	Microbiologie alimentaire Guiraud, Joseph Pierre
<i>Queijo "Pur Chèvre"</i>	>10 <sup>2</sup> <10 <sup>5</sup>	>10 <10 <sup>4</sup>	negativa	>10 <sup>6</sup> <10 <sup>9</sup>	Simpósio Queijo de Cabra "Pur Chèvre" - LNETI 1983
<i>Produtos à base de Leite</i>	m = 10 <sup>3</sup> M = 10 <sup>4</sup>	m = 10 <sup>3</sup> M = 10 <sup>4</sup>	m = 10 M = 10 <sup>2</sup>	—	Legislação Comunitária Dir. 92/46 CE
	Coliformes	E. Coli	Sthaphylococcus aureus	Mesófilos	
<i>Requeijão (nacional)</i>	2,10 x 10 <sup>6</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1x10	—	Dr. Soares da Silva (valores médios sobre 20 análises) IPPA 1996
<i>Requeijão madeirense</i>	<i>mínimo</i> 1x10 <sup>3</sup> <i>Tendência</i> >10 <sup>4</sup> <10 <sup>5</sup> <i>máximo</i> 2,6x10 <sup>6</sup>	1x10 >10 <sup>2</sup> <10 <sup>4</sup> 1,1x10 <sup>5</sup>	1x10 10 <sup>2</sup> 3x10 <sup>2</sup>	1,5x10 <sup>5</sup> >10 <sup>5</sup> <10 <sup>6</sup> 5,8x10 <sup>7</sup>	valores sobre 8 análises

# Soro

## SORO

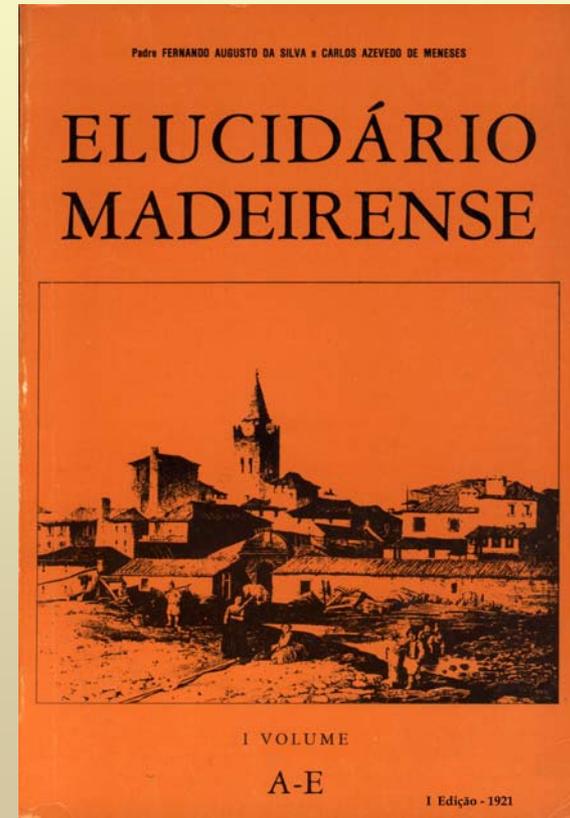
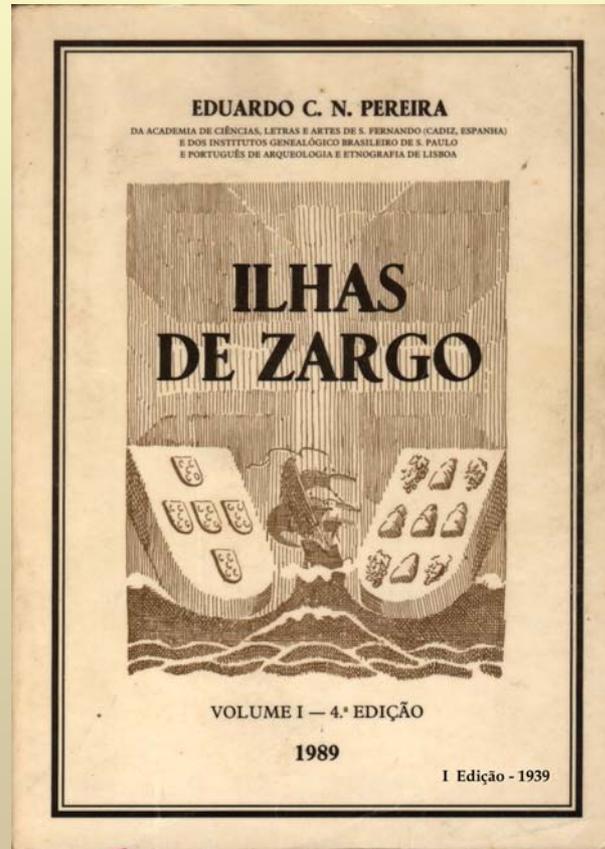
	Gordura %	Proteína %	Lactose %
Queijo Fresco *	0,50	0,80	4,85
" "	0,75	0,79	5,27
Requeijão Madeirense	1,62	0,28	5,17
" "	0,39	0,79	5,04
Rescaldão ou Sorelho *	0,10	0,40	3,10

\* Queijaria Racional  
António Gomes Rebelo

# ELEMENTOS HISTÓRICOS

- “(...) o leite enjoava-o, e, como nunca soube transformal-o, ia-o utilizando na engorda de porcos. Até 1830 ou 1840, toda a manteiga para consumo vinha de Inglaterra, e ainda hoje o fabrico do queijo é completamente desconhecido. (...)” – In Tierno.
- “(...) A raça é pouco leiteira, mas do sustento das crias algum leite sobra, o qual o villão madeirense, por um velho preconceito arreigado, deixa de utilizar; é um vergonha beber leite de ovelha, diz elle; e por isso quando o tem dá-o aos porcos, e apenas um ou outro, nos arredores da cidade, o transforma em requeijão. (...)” in Tierno
- “(...) As cabras de leite perfazem apenas cinco por cento da totalidade das rezes femininas, o que se não deve estranhar, attendendo ao regimen de pasto em que vive quasi todo o gado e á ignorancia do creador madeirense, que ainda não aprendeu a converter aquelle producto em queijo. (...)” – in Tierno

# Elementos Históricos



## CAPÍTULO III

### SUMÁRIO : A indústria dos lacticínios na ilha da Madeira — Alguns subsídios para a resolução do problema dessa

Descrevemos as raças das espécies  
rias existentes na ilha, o seu regime,  
dições de alojamento, formas de alimen  
produção ; e também indicámos algu  
gestões atinentes ao melhoramento d  
espécies.

Resta-nos dar conta do que apurámos  
lacticínios, cuja indústria constitue ho  
das principais fontes de riqueza da ilha  
deira, não sendo exagerado afirmar que o leite  
constitue, com a cana de açúcar, mas num  
domínio mais vasto, a maior fonte de receita da  
agricultura madeirense.

Como já dissemos, a média de produção de  
leite na vaca madeirense anda à volta de 5-6  
litros, num período de produção anual de cerca  
de 240 a 260 dias, ou sejam 1.200 a 1.300 li  
tros anuais, contando para esta média a pro  
dução máxima, pouco vulgar, de 12 litros diá  
rios, a raríssima de 15 litros, e a mínima de 1  
a 2 litros que, aliás, não é extraordinária.

A composição dêste leite é bastante rica,  
principalmente sob o ponto de vista butiroso,  
que chega a atingir, como já vimos, 70 gra  
mas por litro, sendo comum acusar 50 gra  
mas.

No que diz respeito ao grau de acidez e den  
sidade, leites analisados diariamente apresen  
tam, em média :

Acidez.....21° D

Densidade.....1,029

Gordura.....4,2

com prévia lavagem do úbere e mãos do or  
denhador, desprezando os primeiros jactos e  
sendo a mungição feita fóra do estábulo, a aci  
dez varia entre 17° e 20° ; conservando-se o  
leite bem durante 24 horas, em frascos conve  
nientemente rolhados ; a acidificação começa a  
aumentar ao fim de 26 horas, e dando-se a  
coagulação às 36 horas.

Os mesmos leites, colhidos na mesma oca  
sião, mas pelo vaqueiro e nas suas vasilhas,  
acusaram a acidez média de 22° e não resisti  
ram mais de 12 horas à coagulação.

Os leites que deram êstes resultados provie  
ram de vacas estabuladas em péssimas condi  
ções em vários locais das freguezias de Santa  
Luzia, S. Martinho, Monte, Santo António e  
Estreito de Câmara de Lobos.

As análises de leite efectuadas no Labora  
tório de Bacteriologia mostram tambem

Relatório Médico Veterinário

Dr. José Miguel Roque Pedreira

Janeiro de 1935

# RESULTADOS

## Génese?

- Aproveitamento do leite que, na maioria das ocasiões, não seria consumido, face à excessiva acidez?
- Descoberta da coagulação láctea espontânea?
- O calor, medida de segurança sanitária ou auxiliar da coagulação?
- Imitação da técnica do requeijão, mas em vez do soro, por inexistência de queijarias, o uso de leite inteiro?

# Resultados

## Génese?

- Não se perspectivam influências emigratórias, mas serão de excluir?
- Experiência ocasional, com consumo caseiro, com difusão local e posteriormente regional?
- Complemento à venda, porta a porta na cidade do Funchal, da manteiga?

# RESULTADOS

## ❖ Avaliação do “Requeijão Madeirense”.

Características variáveis química e microbiológicas

- matéria prima
- produção artesanal

Qualidade

- Higiénica
- Comercial

Produto lácteo - ?

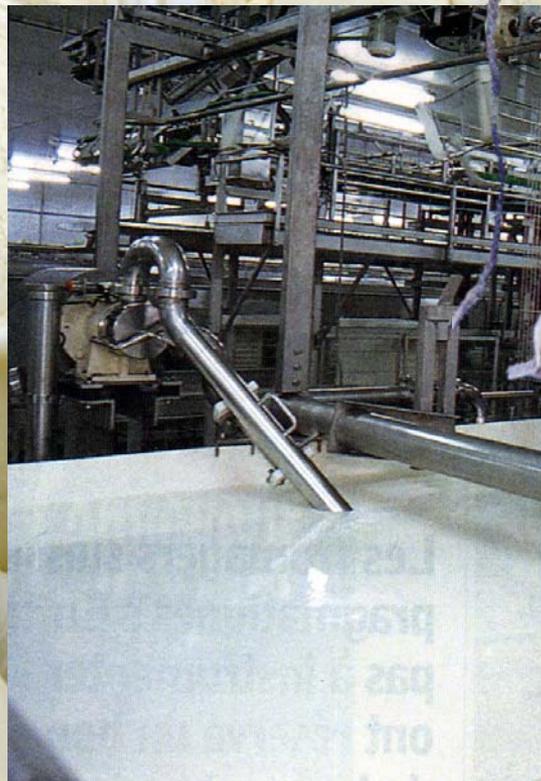
# Futuro

CAFFO C.A.



# Futuro

leite em pó



# FUTURO



# Agradecimentos

À Dr<sup>a</sup>. Sara Silva e Carmo Escórcio pela apresentação e grafismo do trabalho.

Ao Eng<sup>o</sup> Bernardo Araújo e à Dr<sup>a</sup> Paula Silva pela cedência de publicações.

Às Dr<sup>as</sup> Margaria Costa e Violante Matos pela prestimosa colaboração.

Ao Miguel Lira pelo apoio fotográfico.

Ao Santoqueijo e à D. Fátima Martins Ferreira pela estima e apoio.