



UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO
CAMPUS SÃO BENTO
CURSO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

NATIENE CÁSSIA PEREIRA

**PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO QUEIJO: ESTUDO REALIZADO NA CASA DO
QUEIJO DE SÃO BENTO MA**

SÃO BENTO- MA

2023

NATIENE CÁSSIA PEREIRA

**PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO QUEIJO: ESTUDO REALIZADO NA CASA DO
QUEIJO DE SÃO BENTO MA**

Monografia apresentada ao curso de Tecnologia de alimentos, da Universidade Estadual do Maranhão-UEMA como requisito parcial, para obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos.

Orientador: Prof. Esp. Cleudilene Gomes da Silva

SÃO BENTO - MA

2023

Pereira, Natiane Cássia

Processo de Fabricação do Queijo de Búfalo / Natiane Cássia Pereira.
– São Bento, MA, 2024.

25 f

Monografia (Graduação em Tecnologia de Alimentos) – Universidade
Estadual do Maranhão, Campus São Bento, 2024.

Orientador: Profa. Esp. Cleudilene Gomes da Silva

1. Queijo de Búfalo. 2. Fabricação. 3. Processo. 4. Qualidade. I. Título.

CDU: 637.3

Elaborado por Cássia Diniz- CRB 13/910

Nome do aluno

PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO QUEIJO: Estudo realizado na Casa do Queijo de São Bento MA. São Bento, 2023.

25f.

Monografia (Graduação) - Curso de Tecnologia de Alimentos
Universidade Estadual do Maranhão, 2023.

Orientador: Prof. Claudilene Gomes da Silva

1. Queijo 2. Fabricação 3. Qualidade.

CDU: XXXXXX

NATIENE CÁSSIA PEREIRA

PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO QUEIJO: Estudo realizado na Casa do Queijo de São Bento MA

Monografia apresentada ao curso de Tecnologia de Alimentos, da Universidade Estadual do Maranhão-UEMA como requisito parcial, para obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos.

Aprovado em 05/03/2024

BANCA EXAMINADORA

Cleudilene Gomes da Silva

Prof. Esp. Cleudilene Gomes da Silva

Instituto Federal do Maranhão- IFMA

Documento assinado digitalmente
gov.br GECYENNE RODRIGUES DO NASCIMENTO
Data: 27/03/2024 18:41:12-0300
verifique em <https://validar.jf.gov.br>

Prof. M^a Gecyenne Rodrigues do Nascimento

Saldanha Universidade Estadual do Maranhão-

UEMA

Documento assinado digitalmente
gov.br ANA KAROLINE NOGUEIRA FREITAS
Data: 27/03/2024 17:04:20-0300
verifique em <https://validar.jf.gov.br>

Prof. M^a Ana Karoline Nogueira Freitas.

Universidade Estadual do Maranhão-UEMA

DEDICATÓRIA

Dedico a minha companheira por apoiar, incentivar e ouvir com toda dedicação e atenção. E a todos que contribuíram para a conclusão do mesmo.

AGRADECIMENTOS

Gostaria de expressar minha gratidão a Deus, que foi minha fonte de força e inspiração durante toda a elaboração deste trabalho. Sua presença em minha vida me ajudou a superar as dificuldades e a encontrar o caminho certo para alcançar meus objetivos.

A meu pai José Barros, (in memória), que mesmo no plano espiritual continuou me acompanhando e emanando energias benéficas, pois sempre está presente nessa união que permanece o amor de pai e filha, essa formação é nossa, pai. E a minha mãe Terezinha Pereira.

A minha companheira Andrea Lopes por sempre me apoiar está ao meu lado dando força para não desistir.

A minha filha Naelly Pereira por, indiretamente, me apoiar sempre.

As meus irmãos Paulino Pereira, Návia Pereira, Nária Pereira e Vagner Pereira.

A minha amiga Vanilde Kayse pela sua amizade verdadeira e pelo seu apoio. Obrigada por tudo.

A professora Ana Karoline amiga e conselheira com sua paciência sempre orientando da melhor forma possível.

Agradeço a todos os professores, em especial a minha orientadora, por me proporcionar o conhecimento, por me acompanharem durante minha trajetória acadêmica. Seu comprometimento com a formação de qualidade e sua paixão pelo ensino foram uma grande inspiração para mim.

A instituição pelo ambiente agradável, amigável que me acolheu como aluna e me proporcionou uma formação completa e diversificada. Seus valores e sua missão institucional foram inspiradores para minha trajetória acadêmica e profissional.

A todos que que diretamente e indiretamente fizeram parte da minha formação, o meu muito obrigado.

RESUMO

Este trabalho analisou o processo de fabricação de queijo de búfala na Casa do Queijo de São Bento, MA, com foco na identificação das principais etapas, técnicas e potenciais obstáculos encontrados. O queijo de búfala era uma parte significativa da cultura alimentar e econômica local, mas a produção artesanal enfrentava desafios que podiam afetar sua qualidade e competitividade. Portanto, foi essencial compreender profundamente esse processo para preservar tradições e promover uma produção sustentável. A pesquisa baseou-se em uma revisão bibliográfica abrangente, que explorou a história e a importância cultural da produção de queijo, bem como fatores que influenciaram a qualidade do produto, como microbiota, higiene, regulamentações e técnicas de maturação. Além disso, a pesquisa incluiu uma metodologia que envolveu observação direta do processo de fabricação na Casa do Queijo, entrevistas semiestruturadas com os produtores e análise qualitativa dos dados coletados. Os resultados desta pesquisa foram cruciais para compreender o processo de fabricação de queijo na região, identificar oportunidades de melhoria e preservar as práticas tradicionais. O objetivo proposto foi alcançado com êxito, sendo possível identificar as principais etapas, técnicas e potenciais obstáculos encontrados no processo de fabricação de queijo na Casa do Queijo de São Bento, MA.

.Palavras-chaves: Queijo; Fabricação; Processo; Qualidade.

ABSTRACT

This work analyzed the buffalo cheese manufacturing process at Casa do Queijo in São Bento, MA, focusing on identifying the main steps, techniques and potential obstacles encountered. Buffalo cheese was a significant part of local food and economic culture, but artisanal production faced challenges that could affect its quality and competitiveness. Therefore, it was essential to deeply understand this process to preserve traditions and promote sustainable production. The research was based on a comprehensive literature review, which explored the history and cultural importance of cheese production, as well as factors that influenced product quality, such as microbiota, hygiene, regulations and ripening techniques. Furthermore, the research included a methodology that involved direct observation of the manufacturing process at Casa do Queijo, semi-structured interviews with producers and qualitative analysis of the data collected. The results of this research were crucial to understanding the cheese-making process in the region, identifying opportunities for improvement and preserving traditional practices. The proposed objective was successfully achieved, making it possible to identify the main steps, techniques and potential obstacles encountered in the cheese manufacturing process at Casa do Queijo in São Bento, MA.

Key-words: Cheese; Manufacturing; Process; Quality.

LISTAS DE FIGURAS

Figura 1 -	Fachada da Casa do Queijo	18
Figura 2 -	Mapa do Município de São Bento	18
Figura 3 -	Leite de Búfala (Cru)	19
Figura 4 -	Fluxograma do Processo de Fabricação do Queijo	19
Figura 5 -	Processo de cozimento	20
Figura 6 -	Fase de extração do soro	21
Figura 7 -	Processo de fritura	21
Figura 8 -	Processo de enformar	22
Figura 9 -	Queijo Manteiga de São Bento	22

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	11
2	OBJETIVOS.....	13
2.1	Objetivo Geral.....	13
2.2	Objetivos Específicos.....	13
3	REVISÃO DE LITERATURA.....	14
4	MATERIAIS E MÉTODOS.....	17
5	RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	19
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	24
	REFERÊNCIAS.....	24

1 INTRODUÇÃO

Este estudo direciona sua atenção para uma investigação aprofundada do processo de fabricação do queijo, com especial atenção para a Casa do Queijo de São Bento no Maranhão, Brasil.

A cidade de São Bento é um município localizado na baixada maranhense, sua presença é fundamental na região, desempenhando um papel socioeconômico significativo na área circundante, que é polarizada por São Luís (MA). Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE (2016), as atividades econômicas de São Bento são diversificadas, com destaque para a produção de queijo, agricultura e pecuária.

Além disso, São Bento é conhecida por suas tradições agrícolas, destacando-se na produção de queijos artesanais que conquistam paladares locais e visitantes. Essa atividade, além de representar uma importante fonte de renda, preserva técnicas ancestrais de fabricação de queijo, consolidando a identidade gastronômica única da região.

A produção de queijo é uma prática universal que transcende fronteiras culturais e geográficas e é reconhecida como um método artístico de transformar o leite num produto com elevado valor nutricional e sensorial. No âmbito da indústria de alimentos, o queijo desempenha um papel significativo como bem de consumo e como patrimônio cultural. (Paquereau; Machado; Carvalho, 2016).

A fabricação do queijo é um processo que exige conhecimento técnico, tradições regionais e competência dos produtores. A produção de queijo artesanal enfrenta frequentemente desafios que podem prejudicar a sua qualidade, segurança nutricional e competitividade no mercado (Paquereau *et al.*, 2016).

De acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. (2023), o Brasil é um dos maiores produtores de queijo do mundo, com uma produção anual de cerca de 1,5 milhão de toneladas. O queijo Minas Frescal é o tipo de queijo mais produzido no país, com uma participação de aproximadamente 40% no mercado.

A cidade de São Bento, no Maranhão, é conhecida pela produção de queijos

artesanais, principalmente o queijo Manteiga. De acordo com informações do proprietário a Casa do Queijo de São Bento é uma das principais queijarias artesanais da região, produzindo cerca de 100 kg de queijo por dia.

Compreender os elementos-chave do processo de fabrico do queijo na Casa do Queijo em São Bento- MA, bem como reconhecer os desafios que podem afetar a produção, são essenciais para uma análise aprofundada da indústria queijeira local. Através desta investigação, espera-se não só revelar os processos utilizados para produção do queijo, mas também examinar potenciais áreas que poderiam utilizar inovação ou melhoria, a fim de preservar práticas de longa data e promover uma produção competitiva.

O estudo tem como relevância contribuir para o conhecimento sobre o processo de fabricação de queijo artesanal, uma atividade importante para a economia local. Além disso, o estudo pode servir como referência para outras queijarias artesanais que desejam produzir queijos de qualidade.

Neste contexto, o objetivo deste trabalho é descrever o processo de fabricação de queijo na Casa do Queijo de São Bento. Para isso, foram realizadas entrevistas com o proprietário da queijaria e observações in loco do processo de fabricação.

2 OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Analisar o processo de fabricação de queijo manteiga na Casa do Queijo de São Bento, MA, a fim de compreender suas etapas, técnicas empregadas e desafios enfrentados.

2.2 Objetivos Específicos

- Identificar e descrever as principais etapas envolvidas no processo de fabricação de queijo na Casa do Queijo de São Bento, MA.
- Investigar as técnicas e práticas tradicionais utilizadas pelos queijeiros no desenvolvimento do produto.
- Identificar e analisar os desafios enfrentados pelos produtores de queijo durante o processo de fabricação, como questões relacionadas à matéria- prima, equipamentos e instalações.

3 REVISÃO DE LITERATURA

A produção de queijo é uma prática enraizada na história da humanidade, representando uma forma ancestral de preservação do leite e aproveitamento de seus nutrientes. Segundo Silva (2010), a produção de queijos é uma das mais antigas formas de conservação do leite, sendo que a técnica de produção de queijos artesanais é passada de geração em geração em diversas regiões do mundo. Furtado *et al.* (2018) destaca que a produção de queijos artesanais é uma atividade econômica importante em diversas regiões do Brasil, contribuindo para a geração de renda e para a preservação de tradições culturais.

3.1. Leite de Búfala

A qualidade do queijo é influenciada por diversos fatores que abrangem desde a qualidade do leite utilizado até as práticas de fabricação empregadas. De acordo com Oliveira *et al.* (2017), a microbiota presente no leite é responsável por grande parte das transformações que ocorrem durante a produção de queijos, influenciando diretamente na qualidade final do produto. Além disso, as condições de higiene durante o processo de fabricação, os tipos de culturas microbianas utilizadas e o tempo de maturação são variáveis críticas que afetam as características finais do queijo.

Na busca por qualidade e segurança alimentar, regulamentações e padrões de produção têm sido estabelecidos para orientar a fabricação de queijo. De acordo com Carvalho *et al.* (2015), a legislação brasileira estabelece requisitos sanitários e de qualidade para a produção e comercialização de queijos, visando garantir a segurança alimentar e a proteção da saúde pública. No entanto, a produção de queijo artesanal muitas vezes se mantém ancorada em práticas tradicionais, o que pode implicar em desafios de conformidade com as regulamentações modernas.

3.2. Queijo Artesanal

No cenário brasileiro, a produção de queijo artesanal desempenha um papel relevante em diversas regiões, contribuindo para a economia local e preservando tradições culturais. No estado do Maranhão, a Casa do Queijo de São Bento se destaca como um ponto de referência na produção de queijo artesanal. A análise do processo de fabricação nesse contexto específico pode oferecer compreensão sobre como as tradições locais interagem com as exigências modernas de segurança alimentar e

qualidade do produto.

A produção de queijos é um processo complexo, onde diversos fatores desempenham papéis cruciais na determinação da qualidade final do produto. A microbiota presente no leite tem um impacto significativo nesse processo. Conforme apresentado por Oliveira *et al.* (2017), esses microrganismos têm a responsabilidade de catalisar uma série de transformações essenciais durante a produção, influenciando diretamente nas características sensoriais e de qualidade do queijo.

Outro aspecto fundamental é a padronização do leite, como ressaltado por Souza *et al.* (2015). Essa etapa é vital para ajustar a composição do leite, garantindo que ele possua as propriedades ideais para a fabricação do queijo desejado. Isso resulta em características sensoriais e físico-químicas mais desejáveis no produto final.

A maturação, conforme discutida por Carvalho *et al.* (2016), emergem como um estágio crítico na produção de queijos. Durante esse período, ocorrem transformações profundas nas propriedades físico-químicas e microbiológicas do queijo. Essas mudanças são responsáveis pelo desenvolvimento de sabores complexos e texturas aprimoradas, contribuindo significativamente para a qualidade do produto.

A diversidade dos queijos artesanais, como enfatizado por Resende (2010), é uma consequência de fatores multifacetados. Essa diversidade nas características físico-químicas, sensoriais e microbiológicas pode ser atribuída a elementos como a região de produção, o tipo de leite utilizado e as técnicas específicas empregadas durante o processo de fabricação.

Além das características de sabor e textura, a segurança alimentar também é uma preocupação na produção de queijos. Soares *et al.* (2018), demonstram que a maturação pode eliminar ou reduzir os microorganismos patogênicos, já que as bactérias do ácido lático competem com microorganismos durante esse processo.

Oliveira (2016) destaca que a incorporação de aditivos na produção de queijos artesanais pode ser uma estratégia valiosa para melhorar a qualidade final. No entanto, essa abordagem deve ser conduzida de maneira responsável, obedecendo às regulamentações vigentes para garantir que a qualidade e a segurança do produto não sejam comprometidas.

A Produção de Queijos Artesanais

A produção de queijos artesanais, uma atividade milenar que remonta ao início da domesticação de animais ruminantes ([ALVES, 2019, p. 1]), representa um

patrimônio cultural e gastronômico de grande valor. De acordo com a Instrução Normativa nº 76/2019, que aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Artesanal, este se define como:

"Queijo obtido da coagulação do leite, com ou sem a utilização de culturas iniciadoras de fermentação láctica, coalho e/ou pingo, podendo ou não ser adicionado de sal, especiarias, condimentos e outros ingredientes, maturado por período mínimo de 60 (sessenta) dias, em condições adequadas de temperatura e umidade, podendo ser comercializado em unidades inteiras ou em frações."

A produção artesanal de queijos se caracteriza pelo uso de técnicas e equipamentos simples, preservando a tradição e o sabor autêntico do produto. O processo geralmente envolve as seguintes etapas:

- **Recepção do Leite:** O leite, recebido diretamente dos produtores, deve ser cru (sem pasteurização), conforme definido no Decreto nº 11.099/2022.
- **Filtração:** O leite é filtrado para remover impurezas, garantindo a qualidade final do queijo.
- **Coagulação:** O leite é coagulado com a adição de coalho e pingo, iniciando a formação da massa do queijo.
- **Quebra da Massa:** A massa coagulada é quebrada em pequenos grãos, determinando a textura final do produto.
- **Cozimento da Massa:** Os grãos são aquecidos para que ocorra a coagulação da massa, etapa crucial para o desenvolvimento das características do queijo.
- **Dessoragem:** A massa é drenada para remover o soro, separando os componentes sólidos e líquidos do queijo.
- **Moldagem:** A massa é moldada em formas específicas, definindo o formato final do queijo.
- **Salga:** O queijo é salgado por imersão ou fricção, realçando o sabor e contribuindo para a conservação.
- **Amadurecimento:** O queijo é maturado por um período mínimo de 60 dias, de acordo com a Instrução Normativa nº 76/2019, em condições adequadas de temperatura e umidade. Essa etapa é fundamental para o desenvolvimento do sabor, aroma e textura característicos do queijo artesanal.

Os queijos artesanais, com sua grande variedade de sabores, texturas e aromas ([ALVES, 2019, p. 8]), são apreciados por paladares exigentes e representam um importante elemento da cultura gastronômica mundial. A produção artesanal de queijos,

além de preservar a tradição e o sabor autêntico, contribui para a diversificação da produção rural e para o desenvolvimento local.

A produção de queijos artesanais no Brasil é regulamentada por diversas leis e decretos, que visam garantir a qualidade e a segurança alimentar do produto. As principais normas são:

Lei nº 13.860/2019: Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais.

Decreto nº 11.099/2022: Regulamenta a Lei nº 13.860/2019.

Instrução Normativa nº 76/2019: Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijo Artesanal.

Portaria nº 329/2019: Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Queijo Artesanal.

A produção de queijos artesanais, com suas características únicas e saborosas, representa uma importante atividade cultural, gastronômica e econômica. A legislação brasileira, ao regulamentar essa atividade, busca garantir a qualidade e a segurança alimentar do produto, preservando a tradição e o sabor autêntico dos queijos artesanais.

4 MATERIAIS E MÉTODOS

Coleta dos Dados

O estudo foi realizado por meio de uma abordagem qualitativa e descritiva, utilizando-se as seguintes técnicas de coleta de dados:

- Entrevistas semiestruturadas: foram realizadas entrevistas com os funcionários da Casa do Queijo de São Bento, com o objetivo de coletar informações sobre o processo de fabricação de queijo.

As entrevistas semiestruturadas são uma técnica de coleta de dados que permite ao entrevistador explorar os temas de interesse de forma mais aprofundada, além de obter informações mais detalhadas e contextualizadas. (Gil, 2022)

- Observação in loco: foram realizadas observações in loco do processo de fabricação de queijo, com o objetivo de acompanhar as etapas do processo e identificar as práticas utilizadas.

As entrevistas foram gravadas e transcritas, e as observações foram registradas em um diário de campo.

Análise dos Dados

O questionário foi aplicado ao proprietário da Casa do Queijo de São Bento, Domingos Pereira, que trabalha na produção de queijo há mais de 30 anos. O questionário foi dividido em cinco seções: informações gerais, processo de fabricação do queijo manteiga, desafios e obstáculos, impacto econômico e cultural e considerações finais.

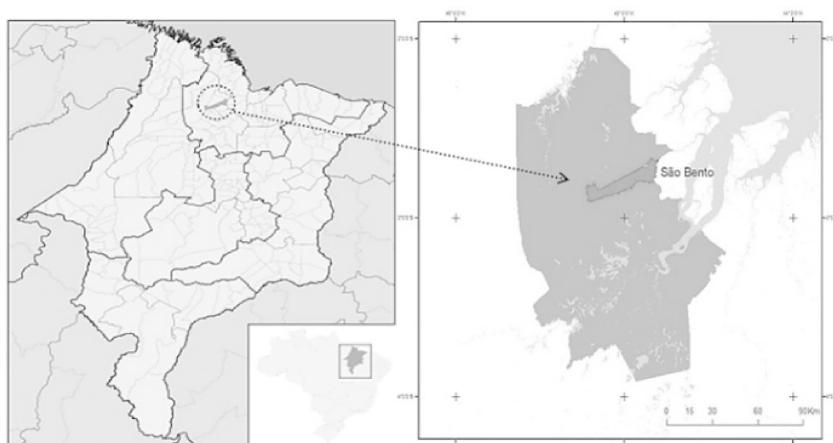
Figura 1- Fachada da Casa do Queijo



Fonte: A autora (2023)

A Casa do Queijo de São Bento está localizada na cidade de São Bento, no estado do Maranhão. A empresa está localizada no centro da cidade, na Rua Tito Soares, 100.

Figura 2 - Mapa do Município de São Bento



Fonte: A autora (2023)

A Casa do Queijo de São Bento está aberta ao público de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h. Os queijos podem ser comprados diretamente na empresa ou em lojas especializadas em São Bento e em outras cidades do Maranhão.

A Casa do Queijo de São Bento também oferece visitas guiadas ao seu processo de fabricação de queijo. As visitas são realizadas de segunda a sexta-feira, das 9h às 12h e das 14h às 17h.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados do estudo mostraram que o processo de fabricação de queijo na Casa do Queijo de São Bento é realizado de forma artesanal, utilizando-se técnicas tradicionais.

O queijo começou a ser fabricado com o leite de gado Curraleiro Pé-Duro. Com o passar dos anos, os fabricantes da iguaria começaram a introduzir o leite de búfala, animal muito comum na região, ingrediente que deu um toque e sabor especial ao produto final.

Figura 3 – Leite de Búfala (Cru)

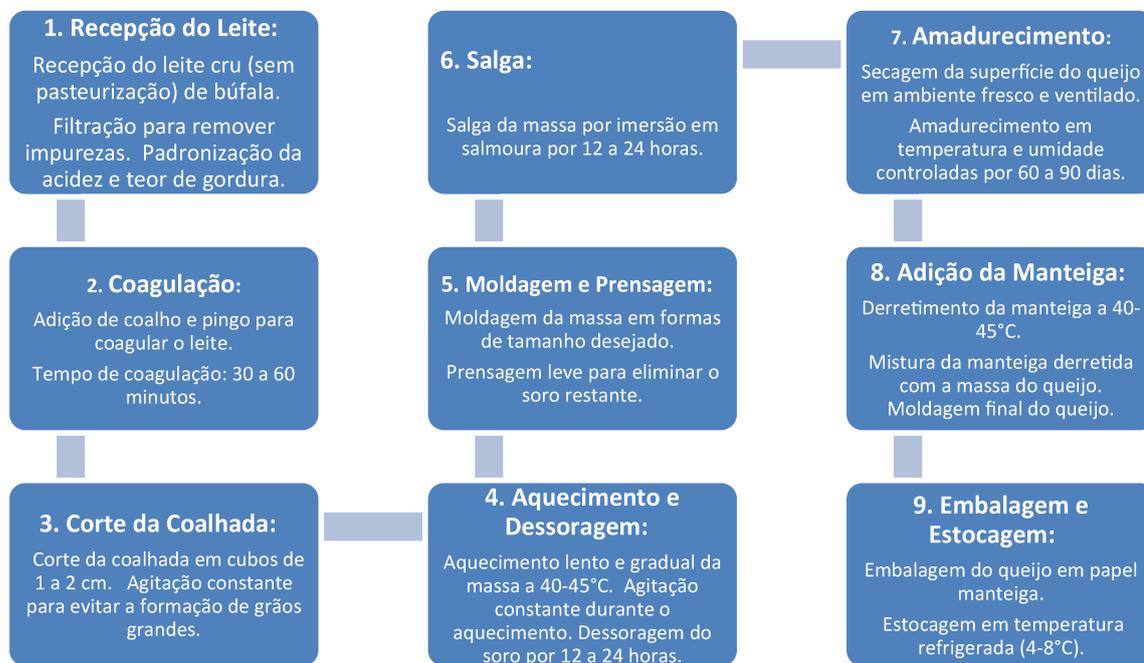


Fonte: A autora (2023)

O relato detalhado do proprietário, destaca a dedicação necessária para recolher o leite, aquecer o caldeirão com brasas de coco babaçu e iniciar o longo processo de cozimento.

A seguir será apresentado o fluxograma do processo de fabricação do queijo manteiga de acordo com as informações repassadas pelo entrevistado:

Figura 4 - Fluxograma do Processo de Fabricação do Queijo



Fonte: A autora (2023)

A produção do Queijo de Manteiga de São Bento é um processo envolve muita paciência e habilidade, e um meticuloso trabalho de separação da coalhada e a adição de leite cru, detalhando cada etapa do processo de cozimento. A fase de maturação, essencial para a obtenção da consistência desejada, ocorre em formas artesanais há mais de um século.

Figura 5 - Processo de cozimento



Fonte: A autora (2023)

Brasas de coco babaçu aquecem o caldeirão, mas nem tanto. O Queijo de São Bento é feito em fogo brando o tempo todo, por isso é um processo demorado, são quase 05h00 mexendo sem parar. Assim que a coalhada é aquecida, começa o processo de cozimento com leite cru.

Após a primeira fervura, separa-se o soro, acrescenta leite outra vez para 20 litros de coalhada, 40 litros de leite. Mais 01h00 mexendo bem lentamente, porque novamente o soro é separado.

Figura 6 - Fase de extração do soro



Fonte: A autora (2023)

O que era coalhada começa a ganhar consistência. Nesta fase, o queijo de São Bento mais parece uma mussarela e é preciso habilidade com as mãos para extrair bem o soro. Um pitado de sal e já na etapa final, depois de 04h00 de fervura, a massa ganha um banho com um fio longo de manteiga frita (entre 10% e 20% do peso total da massa do queijo) manteiga feita com leite de búfala.

Começa um processo de fritura onde o queijo de São Bento vai aos poucos ganhando consistência e textura.

Figura 7 - Processo de fritura



Fonte: A autora (2023)

A massa vai pra fôrma do mesmo modo há mais de 100 anos.

Figura 8 - Processo de enformar



Fonte: A autora (2023)

O processo de maturação do queijo de São Bento ocorre nestas formas artesanais e o tempo de cura é mínimo dois a três dias. O resultado é um queijo de consistência macia,

casca bem fina, de um jeito que só é feito aqui. Seu Domingos herdou dos pais a arte de fazer queijo e faz questão de manter a receita uma tradição de família.

Figura 9 - Queijo Manteiga de São Bento



Fonte: A autora (2023)

O entrevistado destaca a singularidade do sabor do Queijo de Manteiga de São Bento, atribuindo-o ao leite de búfala. O mesmo destaca a importância desse ingrediente na obtenção de um produto final incomparável e destaca a busca pela certificação de origem como um reconhecimento dessa excelência.

Em geral, o queijo manteiga pode ser conservado na geladeira por até 30 dias. No entanto, é importante verificar o estado do queijo antes de consumi-lo. Se apresentar sinais de mofo, odor ou sabor estranho, deve ser descartado.

Embora a tradição e o sabor artesanal sejam elementos intrínsecos ao Queijo Manteiga de São Bento, a implementação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) se faz crucial para garantir a qualidade e segurança alimentar do produto e se configura como um passo fundamental para assegurar a qualidade do produto, proteger a saúde do consumidor e impulsionar o crescimento da Casa do Queijo.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Casa do Queijo de São Bento transcende a mera produção de queijos, erguendo-se como um bastião da tradição e da cultura local. Através de técnicas ancestrais e um compromisso inabalável com a qualidade, a Casa do Queijo oferece ao mundo um produto único e autêntico, carregado de história e sabor.

A produção artesanal de queijo na Casa do Queijo de São Bento vai além de uma atividade econômica. Ela se configura como um pilar fundamental para a comunidade, gerando renda, criando oportunidades e fortalecendo os laços entre os membros.

Embora a Casa do Queijo de São Bento ostente um legado admirável, desafios se apresentam no horizonte. A necessidade de aprimorar as práticas de produção, garantir a qualidade do produto e ampliar o alcance comercial são alguns dos pontos que demandam atenção.

Os resultados da pesquisa podem contribuir para o desenvolvimento da produção de queijo artesanal no Brasil. A pesquisa fornece informações sobre as práticas tradicionais de produção de queijo, os desafios enfrentados pelos produtores e as oportunidades de melhoria.

REFERÊNCIAS

Alves, I. F. **Produção de queijos artesanais: uma revisão bibliográfica**. Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável, (2019). 9(1), 1-10.

CARVALHO, A. F. et al. **Legislação brasileira para produção e comercialização de queijos**. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, Juiz de Fora, v. 70, n. 400, p. 38-44, (2015).

CARVALHO, B. M. et al. **Legislação brasileira para produção e comercialização de queijos**. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, Juiz de Fora, v. 70, n. 400, p. 38-44, 2015.

Gil, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social** (7. ed.). Atlas. (2022).

OLIVEIRA, A. F. et al. **Aditivos na produção de queijos artesanais: uma revisão**. Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável, Viçosa, v. 6, n. 2, p. 1-10, (2016).

OLIVEIRA, L. A. D. et al. **Utilização de aditivos na produção de queijos artesanais**. Revista Eletrônica de Biologia, Campo Grande, v. 9, n. 1, p. 1-12, (2016).

OLIVEIRA, L. A. D.; SILVA, M. C. D.; OLIVEIRA, M. N. D. **Microbiota do leite e sua influência na qualidade dos queijos**. Revista Eletrônica de Biologia, Campo Grande, v. 10, n. 1, p. 1-14, (2017).

PAQUEREAU, B., MACHADO, G., & CARVALHO, S. **O queijo de coalho em Pernambuco: histórias e memórias**. Garanhuns, PE: Autores. (2016).

PAULA, R. C. et al. **Utilização de culturas starter na produção de queijos**.

RESENDE, J. V. **Queijos artesanais: uma revisão**. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, Juiz de Fora, v. 65, n. 373, p. 38-44, (2010).

Revista Eletrônica de Biologia, Campo Grande, v. 10, n. 1, p. 1-12, (2017).

SILVA, A. P. S. **Queijos artesanais: uma revisão**. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, Juiz de Fora, v. 65, n. 373, p. 38-44, (2010).

SOARES, E. L. D. et al. **Maturação de queijos e redução de patógenos**. Revista Eletrônica de Biologia, Campo Grande, v. 11, n. 1, p. 1-10, (2018).

SOUZA, E. L. D.; SILVA, M. C. D.; OLIVEIRA, M. N. D. **Padronização do leite na produção de queijos**. Revista Eletrônica de Biologia, Campo Grande, v. 8, n. 1, p. 1-12, (2015).