

Queijo de leite ovino – uma alternativa para o pequeno produtor rural

Adil Knackfuss Vaz, Gilberto Masashi Ide, Armando Göcks, Domingos Silvestre dos Santos e
Fernando Cannella Pedemonte

O ovino caracteriza-se pela sua versatilidade: produz lã, carne, pele e leite. A produção de leite ovino, em especial para a produção de queijos finos, é uma atividade comercial comum na Europa. A França é o maior produtor mundial, com muitos queijos famosos como o Roquefort. Destacam-se também Espanha, Itália e Portugal. Os queijos de leite ovino alcançam preços elevados por se tratar de iguarias. Por exemplo, o queijo Roquefort é vendido no Brasil a U\$ 50 o quilo, aproximadamente. O português Serra da Estrela custa cerca de U\$ 35. É claro que esses são queijos produzidos com alta tecnologia e com uma tradição centenária. A estrutura fundiária de Santa Catarina e a tradição da fabricação de queijo são premissas favoráveis para possibilitar esta atividade como alternativa de renda ao ovinocultor. Além disso, por se tratar de animais de médio porte, os ovinos podem ser facilmente manejados, mesmo por mão-de-obra feminina.

O que se propõe, inicialmente, é viabilizar a produção artesanal de queijo ovino para consumo próprio ou para venda limitada.

Foi feito um teste de fabricação de queijo de leite ovino no laboratório do Núcleo de Tecnologia de Alimentos do Centro Agroveterinário da Universidade Estadual de Santa Catarina – Nuta/CAV/Udesc –, Lages, Santa Catarina.

Os queijos foram produzidos com leite acumulado da ordenha de cada dois dias, devido à pouca quantidade obtida por ordenha, totalizando em média 10,8L de leite por partida. O

leite foi submetido a filtração em peneiras de náilon, pasteurização a 65°C por 30 minutos e, em seguida, resfriado a 42°C. Logo a seguir, foi feita a adição de 1% de fermento láctico (iogurte) e 0,05% de coalho comercial em relação ao volume de leite utilizado.

Após 20 minutos em repouso, tempo necessário para a coagulação, foi feito o corte da massa em cubos de aproximadamente 2cm, seguido por mexedura desses cubos por cerca de 10 minutos. Em seguida foi feita a dessoragem e a enformagem em formas de 10cm de diâmetro revestidas com tecido fino, seguida por prensagem. Durante a prensagem e cerca de 30 minutos após a enformagem, realizou-se a viragem do queijo na forma.

Posteriormente, os queijos foram salgados em salmoura a 20% de sal, a uma temperatura em torno de 15°C por cerca de 4 horas. Os queijos foram curados em prateleiras dentro de câmaras com temperatura de 15°C por 12 dias, com viragens e lavagens diárias.

O rendimento em queijo foi de 1kg para 6,8L de leite, considerado bom em relação ao queijo de leite bovino, que é, em média, de 1kg para 10L de leite. O custo da mão-de-obra para produção de queijo pode ser reduzido com o aumento da escala de produção.

Na determinação do custo de produção foram considerados somente os custos variáveis. Os custos fixos não foram considerados pela característica do processo produtivo (experimental), ou seja, absoluta subutilização das instalações envolvidas.

O cálculo foi realizado em duas etapas, separadamente: fabricação do queijo e produção do leite. Para a obtenção do custo total, os dois custos parciais foram somados.

Para a determinação do custo de produção do queijo foram considerados os preços dos insumos praticados em junho de 2000. Na composição do custo de mão-de-obra foi considerado o salário mensal vigente naquele ano (R\$ 151,00), adicionado dos encargos sociais (considerados em 100%).

A etapa da fabricação de queijo, onde foram consideradas as necessidades de coalho, sal, plástico, papel de alumínio e mão-de-obra, representa um custo de R\$ 3,44/kg de queijo produzido. O item que mais contribuiu neste custo foi a mão-de-obra (R\$ 2,77/kg = 80,52% do custo de fabricação).

Para a determinação do custo na etapa da produção do leite foram consideradas as necessidades com preparo do solo, adubação, sementeira, fertilizantes, corretivos e sementes para a implantação da pastagem, bem como ração e mão-de-obra para manejo e ordenha.

Foi usado o critério de descontar do custo desta fase as receitas reais ou presumidas obtidas com a produção de carne do rebanho. Durante o período foram produzidos 18 cordeiros de 20kg que, ao preço de R\$ 1,50/kg de peso vivo, representam uma receita de R\$ 540,00. Considerou-se que a disponibilidade de pastagem e ração evitaram o emagrecimento do rebanho na ordem de 20% do peso vivo. Assim, num rebanho de 26 ovinos, cada um com 50kg de peso vivo, evitou-se uma perda de 10kg por animal

que, ao preço de R\$ 1,50/kg, representa uma receita presumida de R\$ 390,00. Somando-se os valores da venda de cordeiros e da receita presumida, tem-se uma receita total de R\$ 930,00; deduzindo esse valor do custo com pastagem, alimentação, manejo e ordenha do rebanho (R\$ 964,22), tem-se um custo, na fase de produção de leite, de apenas R\$ 34,22. Esse valor corresponde a R\$ 1,54/kg de queijo produzido. Somando este valor ao da etapa de fabricação, o custo variável é de R\$ 4,98/kg de queijo produzido.

Considerando que os custos variáveis, de modo geral, representam 60% do custo total, o custo total é estimado em R\$ 8,30/kg de queijo produzido. Já o custo fixo pode ser estimado em R\$ 3,32 (40% do custo total).

Foram colocados à venda em dois supermercados de Lages, SC, cerca de 2kg de queijo em cada um, em peças de aproximadamente 200g. O

produto foi colocado na prateleira de queijos juntamente com outros de leite de vaca, acompanhados de um pequeno cartaz chamando a atenção de que se tratava de queijo de leite de ovelha. O preço de venda ao consumidor foi de R\$ 15,00/kg. Verificou-se que todo o produto colocado à venda havia sido comercializado já na primeira semana. Os gerentes dos supermercados solicitaram reposição, porém isto não foi possível. Relatarem também que alguns consumidores retornaram, manifestando o desejo de adquirir novamente o produto.

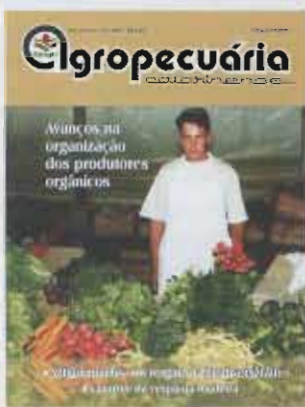
Com o presente estudo constatou-se que a produção de leite de ovelha e sua transformação em queijo representa uma boa alternativa para a propriedade rural; no entanto, mais estudos devem ser conduzidos para confirmar isto.

O teste de mercado, embora limitado, mostrou que há boa aceitação do

queijo de leite de ovelha pelo consumidor.

Os queijos com pouca espessura, após serem curados por 12 dias, apresentaram-se secos e duros, razão pela qual devem ser curados por menos tempo e colocados em embalagens impermeáveis, como Cry-O-Vac ou parafina, que paralisam o processo de desidratação e de desenvolvimento de fungos na superfície do produto. Aqueles com espessura de 8 a 10cm mostraram melhor consistência após 12 dias de cura.

Adil Knackfuss Vaz, méd. vet. Ph.D., Udesc/CAV, C.P. 281, 88502-970 Lages, SC.; **Gilberto Masashi Ide**, eng. de alimentos, M.Sc., Udesc/CAV, C.P. 281, 88502-970 Lages, SC.; **Armando Göcks**, eng. agr., M.Sc., Udesc/CAV, C.P. 281, 88502-970 Lages, SC.; **Domingos Silvestre dos Santos**, técnico em química, Udesc/CAV, C.P. 281, 88502-970 Lages, SC.; **Fernando Cannella Pedemonte**, eng. agr., M.Sc., Udesc/CAV, C.P. 281, 88502-970 Lages, SC.



Veja como é fácil pedir a sua assinatura e quais as facilidades e vantagens que você terá



Assine a revista **Agropecuária Catarinense** e tenha informações precisas e seguras da sua lavoura ou pecuária, sem riscos para você ou sua saúde.

Agropecuária
catarinense

A revista de maior circulação no mundo rural.

Rodovia Admar Gonzaga, 1.347, Itacorubi, C.P. 502
Fone: (048) 239-5500
Fax: (048) 239-5597, internet: www.epagri.rct-sc.br
E-mail: epagri@epagri.rct-sc.br
88034-901 Florianópolis, Santa Catarina, Brasil

Cartão-pedido de assinatura

REVISTA AGROPECUÁRIA CATARINENSE

SIM, queiram iniciar o serviço de assinatura anual da revista **Agropecuária Catarinense** obedecendo à forma de pagamento de minha preferência.

Nome: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Cidade: _____ UF: _____

CEP: _____ Fone: _____

Autorizo o débito à vista ou no meu cartão de crédito _____

Data: ____ / ____ / ____

Assinatura: _____