

QUEIJOS BRASILEIROS: IMPORTÂNCIA, DIFERENÇAS E SEGREDOS DA MUÇARELA, PARMESÃO, PRATO E CHEDDAR

Melina Maria Rodrigues Rezende¹, Walter Martins de Almeida¹, Weilla Araujo de Sousa¹, Stefany Cristiny Ferreira da Silva Gadêlha¹, Marco Antônio Pereira da Silva¹

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano – Campus Rio Verde

Instituição ou Empresa

Contato: marco.antonio@ifgoiano.edu.br



Conheça e explore as nuances dos principais queijos brasileiros: muçarela, parmesão, prato e cheddar. Descubra os sabores e texturas únicos que cada um aporta à rica e diversificada culinária nacional maior conservação.

INTRODUÇÃO

O mercado de queijos no Brasil vive um momento de crescimento constante, impulsionado por fatores como aumento da renda, urbanização e mudanças nos hábitos alimentares. Em 2022, o consumo per capita de queijos no Brasil atingiu 4 kg/ano (JR, 2023). Os queijos mais consumidos pelos brasileiros são muçarela (81%); requeijão (50%); queijo minas/branco (36%); queijos finos e especiais apresentaram um crescimento de 41% no consumo, alcançando 7,1 kg/ano per capita, essa categoria inclui queijos como Parmesão, Gorgonzola, Brie e Provolone. As regiões com maior consumo são Sudeste (com destaque para São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais) e Nordeste.

Entre as variedades mais populares de queijo, a muçarela, é conhecida por sua textura macia e elástica quando derretida, sendo amplamente utilizada em pizzas e pratos de massa. O parmesão, por outro lado, é reconhecido por seu sabor intenso e sua textura granulada, sendo frequentemente ralado sobre massas e saladas para adicionar um toque de sabor. O queijo prato, com sua consistência cremosa e sabor suave, é uma escolha popular para sanduíches e lanches, enquanto o cheddar, com sua variedade de sabores que vão desde o suave até o forte e picante, é amplamente utilizado em sanduíches, hambúrgueres e pratos gratinados (SILVA, 2005).

Segundo o Regulamento Técnico Geral para a fixação de Identidade e Qualidade dos Queijos, o queijo muçarela pode ser classificado como extra gordo (conteúdo mínimo de matéria gorda de 60%), gordo (conteúdo de matéria gorda entre 45,0 e 59,9%) e semigordo (conteúdo de matéria gorda entre













25,0 a 44,9%); o queijo minas como semigordo, o queijo prato como gordo e o queijo parmesão como semigordo.

DESENVOLVIMENTO

A produção dos queijos começa com a seleção cuidadosa do leite bovino. O leite é então processado e coagulado para formar coalhada, que é depois moldada e prensada para extrair o soro. O tempo de maturação é o período em que ocorrem transformações bioquímicas que conferem ao queijo suas características finais de sabor, aroma e textura; pode variar de acordo com o tipo de queijo (Figura 1).

Figura 1. Características dos queijos. Fonte: GAZETA, (2016).

| | NOME | PAÍS DE ORIGEM | LEITE UTILIZADO | TEMPO DE MATURAÇÃO | ACOMPANHAMENTO (S) |
|---|-----------------|---------------------|----------------------|-----------------------------|--|
|  | BRIE | REGIÃO BRIE, FRANÇA | VACA CRU | 4 SEMANAS | GELEIAS DOCES, SALADAS |
|  | BLEU D'ALVERGNE | SUL DA FRANÇA | VACA | 2 A 3 MESES | VINHOS DE SOBREMESA, SALADAS, MASSAS, MOLHOS |
|  | CAMEMBERT | REGIÃO DA NORMANDIA | VACA CRU | 2 A 8 SEMANAS | GELEIAS, CIDRA E VINHOS TINTOS |
|  | CHEDDAR | INGLATERRA | VACA | 9 A 24 MESES | SANDUÍCHES, MASSAS |
|  | EMMENTAL | SUÍÇA | VACA | 45 DIAS | EXCELENTE PARA DERRETER, FONDUE, VINHOS TINTOS |
|  | GORGONZOLA | NORTE DA ITÁLIA | VACA | 3 A 4 MESES | VINHOS TINTOS, SALADAS, FRUTAS, PIZZAS |
|  | GOUDA | PAÍSES BAIXOS | VACA, OVELHA E CABRA | VARIA DE ACORDO COM O LEITE | VINHOS TINTOS E BRANCOS, CERVEJA |
|  | MUSSARELA | ITÁLIA | BÚFALA | 25 DIAS | PIZZAS, SALADAS, SANDUÍCHES |
|  | PARMESÃO | ITÁLIA | VACA | MÍN 12 MESES | RALADO EM SALADAS E MASSAS |
|  | PROVOLONE | ITÁLIA | VACA | MÍN 18 DIAS | VEGETAIS CRUS, SALAME E FONDUE |

Os ingredientes essenciais para a produção de queijo são leite, cloreto de cálcio, fermento láctico, coalho líquido e sal. O leite deve ser integral, de boa qualidade, e passar por pasteurização, após a pasteurização, são adicionados os ingredientes para coagulação (VIEIRA; LOURENÇO JÚNIOR, 2006).

O queijo muçarela é um queijo de pasta filada, o que significa que sua massa é aquecida e esticada repetidamente durante o processo de fabricação. Começa com o aquecimento do leite, adição de culturas bacterianas e coalho para coagulação. A coalhada é cortada, aquecida e esticada, formando sua característica textura elástica.

O parmesão é um queijo duro e granuloso. O processo começa com o aquecimento do leite, adição de culturas bacterianas e coalho. A coalhada é cortada em pequenos grãos, cozida, prensada em moldes e depois envelhecida por um período mínimo de um ano.



O queijo prato é um queijo semi-duro. O processo envolve a acidificação do leite com culturas bacterianas e a adição de coalho para coagulação. A coalhada é cortada, mexida, aquecida, prensada em moldes, salgada em salmoura e pode ser envelhecida por algumas semanas.

O cheddar é um queijo duro originário da Inglaterra. O processo começa com a acidificação do leite com culturas bacterianas, seguida pela adição de coalho. A coalhada é cortada, prensada em moldes e envelhecida por vários meses ou até anos, durante os quais é virada e lavada regularmente.

A muçarela tem uma textura macia e elástica, enquanto o parmesão é duro e granuloso. O queijo prato é cremoso e suave, e o cheddar pode variar de firme a cremoso, dependendo do tempo de envelhecimento.

A muçarela tem um sabor suave e leitoso, enquanto o parmesão é rico e salgado. O queijo prato tem um sabor suave e ligeiramente adocicado, e o cheddar varia de suave a extra forte, dependendo do tempo de envelhecimento.

A muçarela é comumente usada em pizzas e sanduíches. O parmesão é frequentemente ralado sobre massas e saladas. O queijo prato é usado em sanduíches e lanches, e o cheddar é usado em uma variedade de pratos, desde sanduíches até pratos gratinados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A diversidade e complexidade dos queijos, desde a produção até suas características finais, refletem não apenas a riqueza da culinária mundial, mas também a habilidade e a ciência envolvidas na sua fabricação. Dos processos tradicionais transmitidos ao longo de gerações aos métodos modernos que garantem qualidade e segurança alimentar, o universo dos queijos é uma síntese de história, tradição e inovação.

Embora a muçarela, o parmesão, o prato e o cheddar compartilhem a mesma base na forma de leite, suas diferenças na fabricação resultam em uma variedade impressionante de sabores, texturas e usos culinários. Desde a elasticidade da muçarela até a intensidade do parmesão, cada queijo tem suas próprias características distintas que o tornam único e apreciado em todo o mundo.

REFERÊNCIAS

GAZETA. **Conhecendo os tipos de queijos** - TV Gazeta - Você por perto. Tudo certo! Tvgazeta.com.br. 2016.

JR, F. **Questão cultural e redução do poder de compra influenciam no consumo de queijo no Brasil**. 6 Feb. 2023. Jornal da USP.

SILVA, F. T. (2005). **Queijo parmesão**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2005.

VIEIRA, L. C., & LOURENÇO JÚNIOR, J. D. B. (2006). **Tecnologia de fabricação do queijo mussarela**.

Comentado [A1]: Esta faltando informação: é livro?

