

SEÇÃO: Painei

ÁREA: Alimentos

NÍVEL DO CURSO: Ensino Técnico Integrado

Acompanhamento do processo de fabricação de queijo tipo mussarela de um laticínio

Nathaly Ana Carpinelli , Nei Fronza

Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia Catarinense Campus Concórdia
Técnico em alimentos

E-mail de contato: nei.fronza@ifc-concordia.edu.br

O leite é um produto muito consumido no país, é o primeiro alimento dos mamíferos e continua sendo recomendado ao ser humano por toda a vida. É um dos alimentos mais completos, devido a seus valores nutritivos e energéticos e sua composição físico-química. Por séculos, o homem tem utilizado o leite dos animais domésticos como vacas, búfalas, cabras e ovelhas, como fonte de nutrientes importantes em sua dieta. O queijo mussarela encontra-se entre os queijos mais consumidos no Brasil, por conta do grande consumo de pizza. O formato tradicional desse queijo é paralelepípedo, entretanto, outras formas também podem ser encontradas. É um queijo de massa filada, macio e relativamente úmido. O presente trabalho teve como objetivo acompanhar o processamento e a temperatura do queijo mussarela no Laticínio Lindóia do Sul, tendo um resultado positivo dentro dos padrões esperados pela empresa. Em relação às atividades realizadas, pode-se afirmar que o estágio foi de grande valia para o exercício futuro da profissão de técnico em alimentos, pois permitiu um maior aprendizado e aplicação dos conhecimentos adquiridos durante o curso.

Palavras-chave: Leite. Queijo mussarela. Qualidade.