

10^a Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte Norte do Itapicuru

INOVAÇÃO A SERVIÇO DA AGRICULTURA FAMILIAR: PRODUÇÃO DE QUEIJO ARTESANAL DE LEITE DE CABRA COM ALECRIM E BANHADO EM MEL

Lorena de Araújo Silva¹, Ruth Lauane Gonçalves¹, Maria Eduarda Gonçalves¹, Maria Eduarda Damascena¹, Karina De Araújo Rocha², Acassio de Santana Oliveira³; Soares Elias Rodrigues Lima³, Cícera Gomes Cavalcante de Lisboa³, Paulo Leonardo Lima Ribeiro³, Silas Macedo Sales Machado³

(1) Estudantes do Curso Técnico em Agropecuária - IF Baiano Campus Senhor do Bonfim, BA;

(2) Bolsista PIBID - Lic. em Ciências Agrárias - IF Baiano Campus Senhor do Bonfim, BA;

(3) Servidores do IF Baiano Campus Senhor do Bonfim, BA. E-mail:silas.machado@ifbaiano.edu.br

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input checked="" type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input checked="" type="checkbox"/> Exposição	<input type="checkbox"/> Pannel	<input type="checkbox"/> Maquete <input type="checkbox"/> Outro
Cidade:			

Resumo:

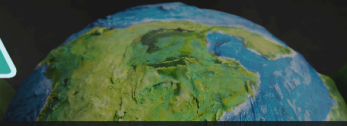
O presente artigo aborda a produção artesanal de queijos artesanais a partir do leite de cabra, com agregação de valor por meio da harmonização de sabores com mel e alecrim. O trabalho destaca as vantagens nutricionais do leite caprino, como sua alta digestibilidade, e o potencial econômico desta produção para a agricultura familiar. A pesquisa teve como objetivo desenvolver um queijo caprino artesanal que une a importância nutricional do leite de cabra e do mel a uma experiência sensorial diferenciada. Buscou-se apresentar um produto de alto valor agregado com potencial para fortalecer a produção da agricultura familiar. Para alcançar esse objetivo, a produção do queijo foi realizada na agroindústria do IF Baiano Campus Senhor do Bonfim, com estudantes do segundo ano do curso técnico em Agropecuária. Foram utilizados como ingredientes leite de cabra, coalho, fermento lácteo, sal, mel puro e folhas frescas de alecrim. O processo metodológico seguiu as etapas de aquecimento do leite (34–35 °C), adição do coalho, repouso para coagulação, corte da massa, dessoragem, prensagem e maturação controlada. Os principais resultados obtidos foram a elaboração de um produto artesanal sofisticado e harmonioso, que se destaca pela combinação sensorial entre o salgado do queijo, o doce do mel e as notas aromáticas do alecrim. O queijo final apresenta não apenas apelo gourmet, mas também agrega o valor nutricional e funcional de seus ingredientes, como os antioxidantes e vitaminas do mel e a melhor digestibilidade do leite de cabra. Em conclusão, a combinação entre o potencial do leite de cabra e técnicas artesanais de produção representa uma alternativa promissora para a inovação no setor de laticínios finos. A técnica desenvolvida responde à demanda do mercado por produtos gourmet e fortalece a agricultura familiar ao agregar valor à produção local.

Palavras-Chave: Agroindústria; Leite de cabra; Queijos Maturados; Ervas Finas.

Referências:

Santos, M. R. et al. (2022). Qualidade físico-química do leite de cabra e seu potencial tecnológico.

Infoteca Embrapa. (2025). Produção, composição e processamento de leite de cabra no Brasil. Disponível em: <https://share.google/UC1fKVSrKkkDCVoDt>



10^a Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte Norte do Itapicuru

Manuais da SDA. (2025). Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite de Cabra – Instrução Normativa SDA/MAPA nº 37/2000. Disponível em: <https://share.google/IcvCeztgjG5KlgpTH>

Alice/Embrapa. (2025). Avaliação de queijos finos a partir do leite de cabra. Disponível em: <https://share.google/9ZyUacvA3Z4rmkPG8>

INFOTECA EMBRAPA. Produção, composição e processamento de leite de cabra no Brasil. 2025. Disponível em: <https://share.google/UC1fKVSrKkkDCVoDt>. Acesso em: 9 out. 2025.

ALICE/EMBRAPA. Avaliação de queijos finos a partir do leite de cabra. 2025. Disponível em: <https://share.google/9ZyUacvA3Z4rmkPG8>. Acesso em: 9 out. 2025.

MARTINHO, Mauro Roberto. A criação de abelhas. 2. ed. São Paulo: Globo Rural, [s.d.]. (Coleção do Agricultor. Apicultura).