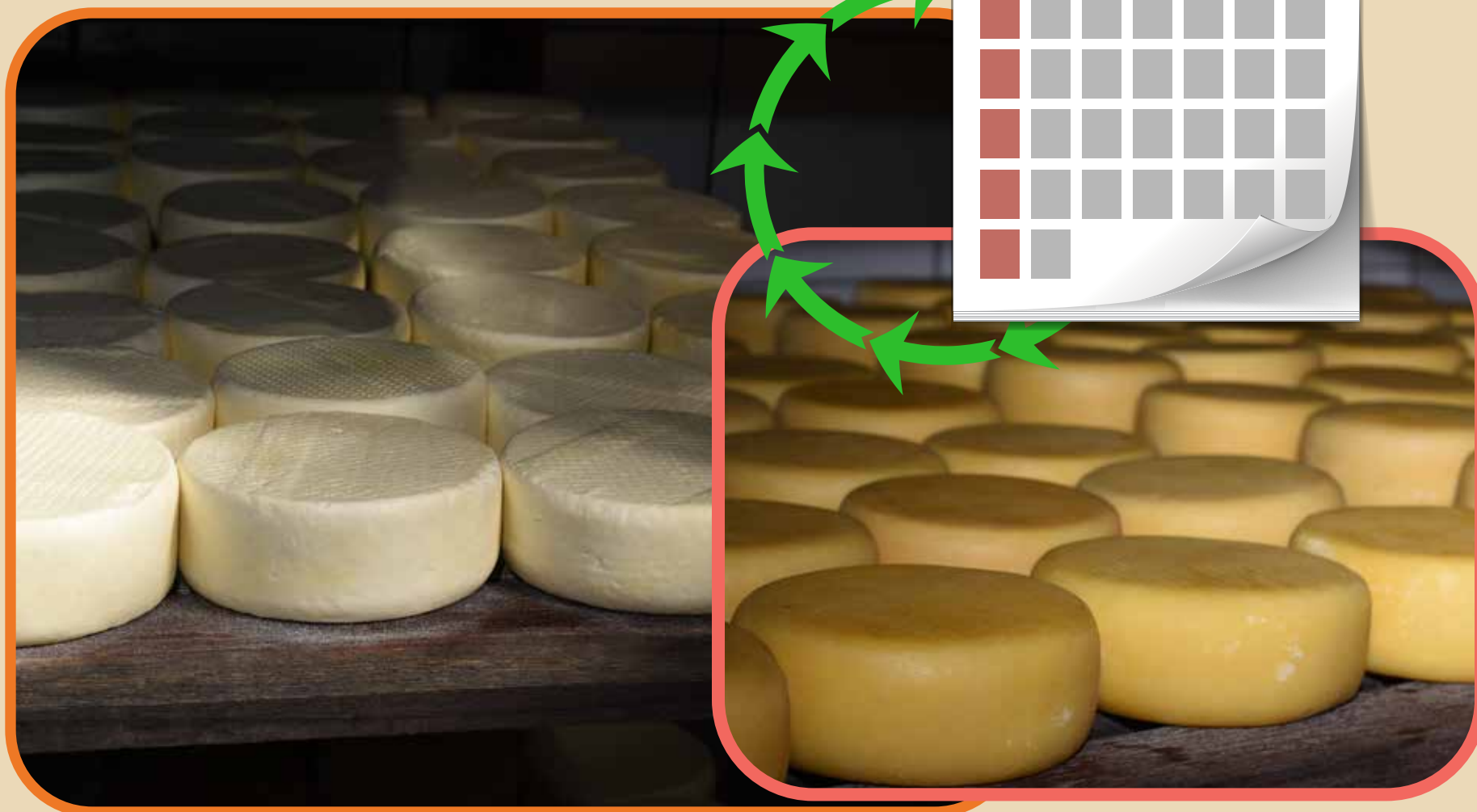




**MATURAÇÃO
DO QUEIJO
ARTESANAL**

1

Sabor, aroma, aspecto e textura são características obtidas durante a maturação do queijo. Nesta etapa, o queijo passa por uma série de processos físicos, bioquímicos e microbiológicos.



2

A sala de maturação deve ter um piso que seja fácil de lavar, paredes azulejadas e janelas com telas de proteção contra mosquitos.

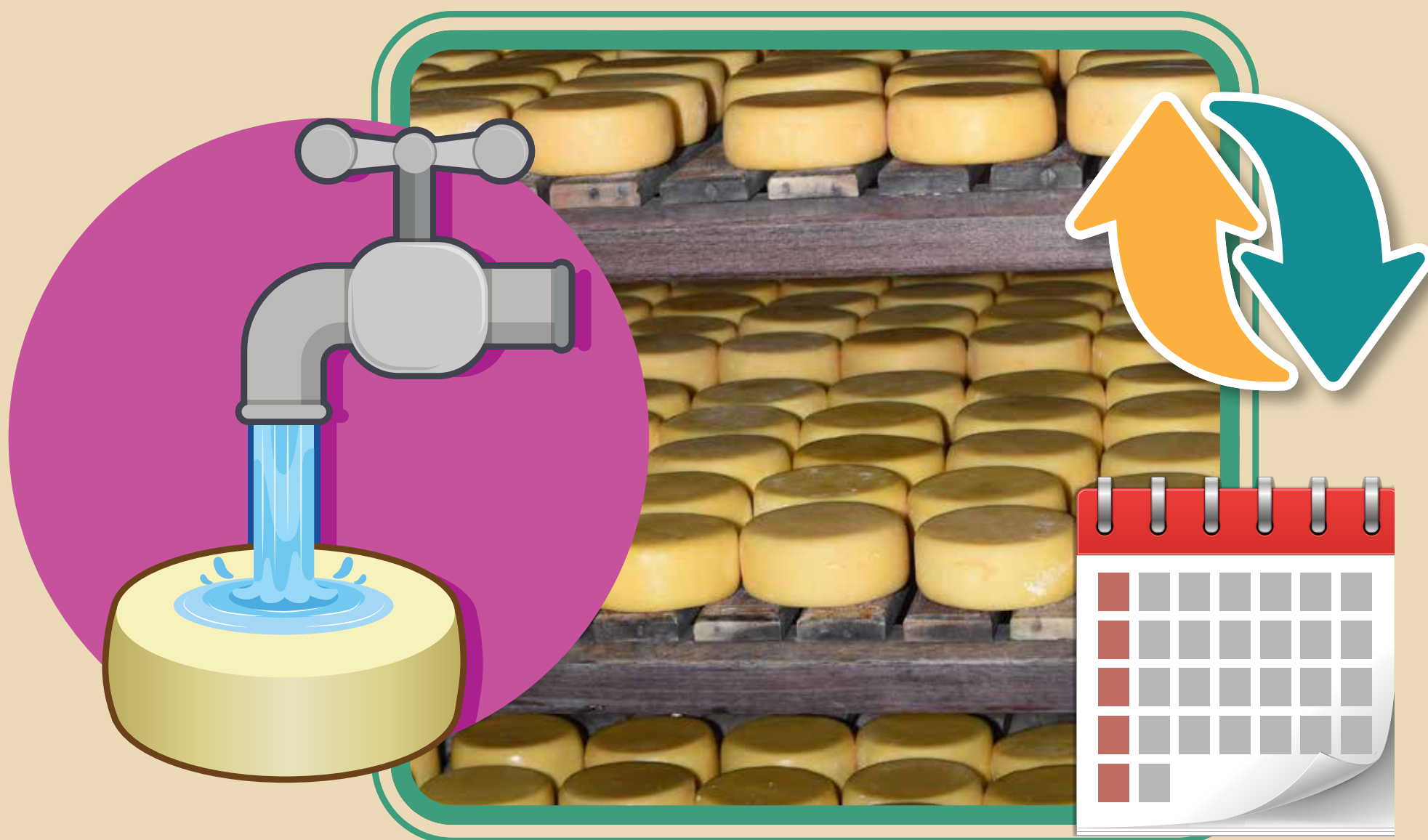


A maturação deve ser feita de forma cuidadosa. Três dias após feita a salga, o queijo é retirado da forma, passa pela lavagem, seguida da toaleta e finalmente é colocado nas prateleiras de madeira.



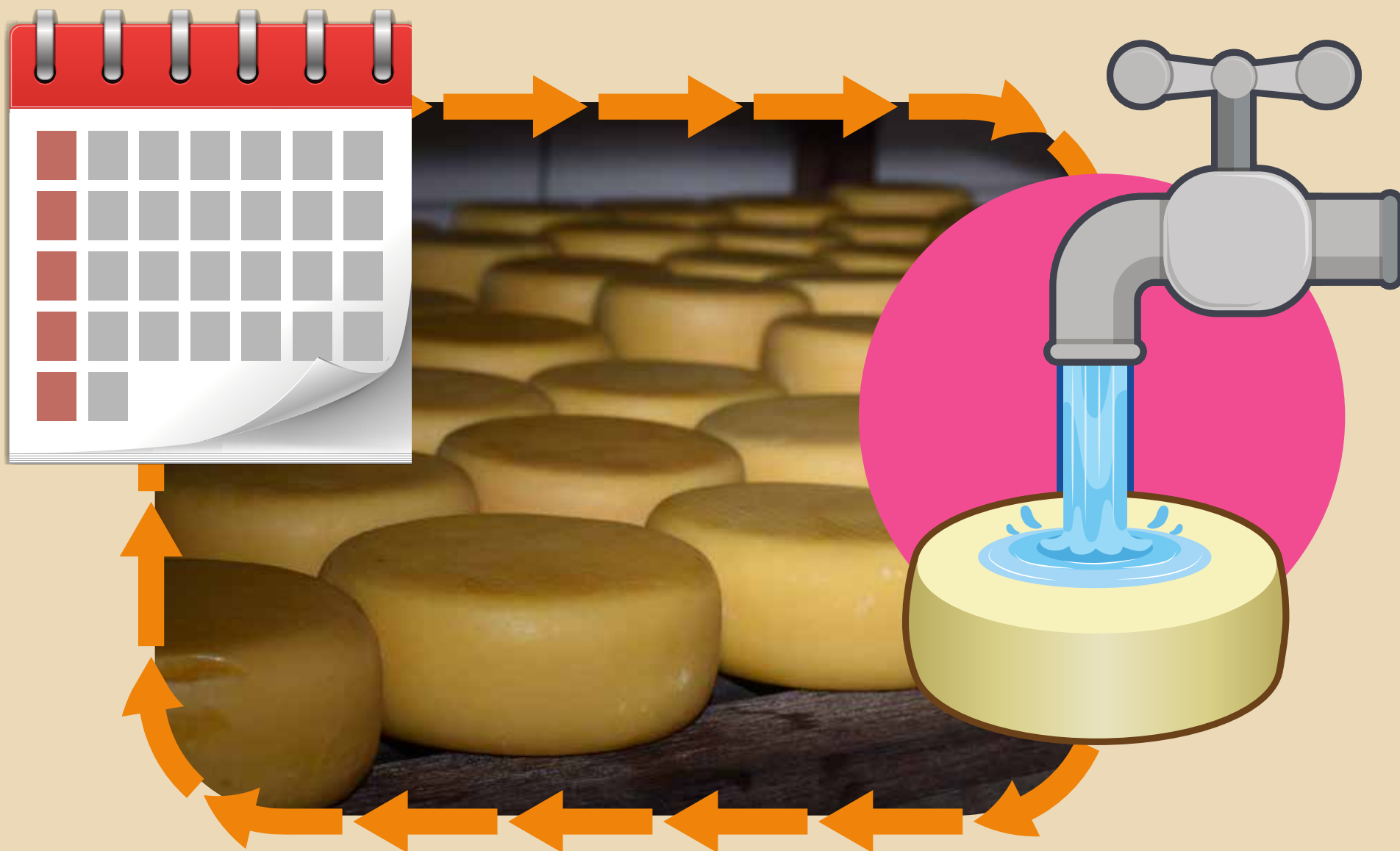
4

Faça toalete diariamente nos queijos e o seu reordenamento: os de baixo vão para a prateleira acima e assim sucessivamente. O tempo de maturação vai depender de região produtora.



5

Atenção: Não esqueça de virar o queijo para que ocorra uma maturação uniforme. É importante lavar o queijo todos os dias para garantir a umidade do produto.



Faça uma placa em cada prateleira para identificar o lote, a data e horário de fabricação do queijo. Escolha a madeira correta para a fabricação das prateleiras, evitando madeiras que transfiram cor, odor, sabor e farpas para o queijo. Só utilize a prateleira de madeira após estar curtida.



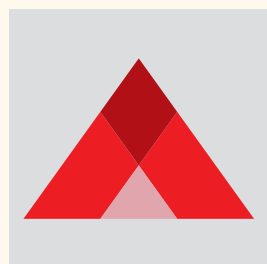
Lote:

Data:

Horário:



EMATER
Minas Gerais



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO DIFERENTE.
ESTADO EFICIENTE.

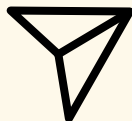
Curta



Comente



Compartilhe



Salve

