

## PROCESSO DE PRODUÇÃO DE QUEIJO MUÇARELA

Diego Santos Caires<sup>1</sup>, Sara Gabrielly Oliveira Rodrigues<sup>1</sup>, David Avelar Oliveira<sup>1</sup>, Mariana Mendes Costa<sup>1</sup>, Lavinia Lopes Ferreira<sup>1</sup>, Laura Martins Rodrigues<sup>1</sup>, Kelvin Batista Rodrigues<sup>1</sup>, Jeferson Rodrigues Pinto<sup>1</sup>, Maria Fernanda da Silva Pereira Damasceno<sup>1</sup>, Beatriz Ferraz Brito<sup>1</sup>, Jandresson Dias Pires (Orientador), Ednilton Moreira (Orientador).

<sup>1</sup>IFNMG-Instituto Federal do Norte de Minas Gerais – Campus Almenara. 1º Ano do Curso Técnico em Agropecuária.

e-mail: diegosantoscaries15@gmail.com

### Resumo

A produção de queijo muçarela é um processo tradicional que combina arte e ciência, resultando em um dos queijos mais populares e versáteis do mundo. O objetivo deste trabalho é mostrar a comunidade o processo para a produção do queijo muçarela. Originário da Itália, seu nome deriva da palavra *mozzare* que significa "cortar" em italiano, devido à técnica de divisão da coalhada durante a fabricação. O processo inicia-se com a obtenção do leite fresco, geralmente de vaca, e sua pasteurização para eliminar bactérias indesejadas. Em seguida, são adicionados cultivos bacterianos, como o *Lactobacillus*, que fermentam o leite, transformando a lactose em ácido láctico, essencial para a formação do sabor e textura do queijo. Após a adição de coalho, que coagula o leite, forma-se a coalhada, que é cortada em pequenos pedaços. Essa etapa permite a separação do soro do leite coalhado. Posteriormente, a coalhada é aquecida e mexida para liberar mais soro, conferindo a ela uma consistência elástica. O próximo passo envolve o processo de filagem, no qual a coalhada é mergulhada em água quente e, através de um movimento de dobragem e esticamento, forma-se a clássica textura fibrosa da muçarela. Este processo confere a ela sua característica capacidade de derreter facilmente. Após a filagem, a muçarela é moldada em bolas ou em blocos e imersa em água gelada para fixar sua forma. Em alguns casos, é adicionado sal para realçar o sabor. A etapa final é o resfriamento, acondicionamento e armazenamento. A produção de queijo muçarela é um equilíbrio delicado entre tradição e precisão técnica, exigindo habilidade artesanal para garantir a qualidade e o sabor consistentes. A variação nas técnicas de produção, a qualidade do leite, a região de fabricação e o processo de maturação podem resultar em variações de sabor e textura, contribuindo para a diversidade desse queijo apreciado globalmente. Por fim, a produção do queijo muçarela ajuda nas questões sociais, culturais, ambientais e econômicas no vale do Jequitinhonha e Mucuri.

Palavras chaves: lactobacillus, coalho, ácido lácteo.