

A parafinagem dos queijos

LAMARTINE ANTONIO DA CUNHA
Prof. de Lacticínios da Escola Agrícola
«Luiz de Queiroz»

Uma das maiores dificuldades que o fabricante de queijos deve vencer, é a conservação e protecção dos queijos contra as más influencias exteriores e accidentes de fabricação.

Nos lugares seccos, a conservação dos queijos faz-se melhor; porem a perda pela dessecação pode tornar-se muito prejudicial. Em compensação nos lugares humidos, si a perda por evaporação não se faz sentir, ha, entretanto, outros contratempos bem mais graves, como a deterioração.

Tem se procurado remedios para proteger a crosta dos queijos contra a dissecação, pincelando-se, por exemplo, a crosta com oleos, vaselina, parafina, etc. O emprego porem da parafina parece dar melhores resultados.

E' evidente que, este tratamento não pode ser applicado senão aos queijos de pasta firme. isto é, áquelles cuja maturação é feita sem o concurso do desenvolvimento de bolores exteriores. A experiencia tem demonstrado que a parafinagem não prejudica a boa fermentação dos queijos de pasta firme (M. Mertz).

Deve-se porem praticar a parafinagem do queijo, o mais rapidamente possivel, desde que esse tenha sido salgado e prensado, pois a perda se faz principalmente sentir nos primeiros dias.

Os queijos salgados na pasta, devem ser parafinados ao sahirem da prensa; e os salgados por immersão n'uma salmoura, devem ser parafinados 3 ou 4 dias após a sahida do banho, de modo que a pellicula de parafina fique bem adherente. Ha nessa operação pequenos cuidados que são indispensaveis, e dentre elles citarei:

a) Os queijos devem estar bem seccos e limpos no momento da parafinagem.

b) A parafina deve ser fundida numa marmitta aquecida á vapor ou á fogo nu.

A marmitta á vapor, é de fundo duplo de ferro e pode resistir uma pressão de 6 kilogramos por centimetro quadrado. O preço relativamente

elevado do aparelho, é compensado pelo facto do aquecimento á vapor, evitar todo perigo de incendio.

A marmita á fogo nù, é menos dispendiosa. E' de ferro fundido e montada sobre uma fornalha podendo queimar todo genero de combustivel. Esta marmita é provida d'uma coberta bem justa de modo a abafar rapidamente a parafina, no caso de haver inflamação.

A parafinagem do queijo faz-se, mergulhando o queijo na parafina deretida. Serve-se para isso d'uma pinça especial, provida de um dispositivo sobre o qual se assenta o queijo; este dispositivo é envolvido por um cordão de canhamo, para não tocar directamente o queijo, que do contrario ficaria marcado. Lança-se o queijo na parafina estando essa a uma temperatura minima de 140 C. e maxima de 200 °C. (para evitar os riscos de incendio) e conserva-se no banho durante 5, 10 ou 15 segundos, conforme a temperatura. Uma immersão muito prolongada, produzirá manchas de aspecto desagradavel. Ao sahir do banho, o queijo é depositado, sempre sobre a pinça, em cima de uma cuba na qual possa esgottar o excesso de parafina. A parafina que ficar sobre o queijo, fixa-se formando uma leve pelliculã. Finalmente o queijo é levantado com precaução e levado para a camara de conservação.

E' necessario, em seguida, conservar o queijo num local secco, voltando-se o todos os dias, ou cada dois dias; si apparecerem bolores, é preciso limpar com um panno fino. Si a camada de parafina se destacar, ou o desenvolvimento de bolores tornar se muito abundante, pode-se proceder a uma segunda operação de parafinagem.

Piracicaba, Julho de 1929
LAMARTINE ANTONIO DA CUNHA

Cal na alimentação dos animaes

Os graos, as farinhas e os farelos dos careaes, em geral ricas em acido phosphorico, são pobres em saes de calcio; as raizes e tuberculos são ainda mais pobres: Quando distribuidos aos animaes rações fortes dos citados alimentos, sem feno de alfafa ou outras leguminosas torna se necessario adicional-as de pequena quantidade de saes mineraes.

Snr. Guillin recommenda uma mistura de Giz (carbonato de calcio) 85 0/o e phosphato precipitado 15 0/o. —Esta mistura pede ser distribuida a todos os animaes, especialmente aos novos e ás femeas em gestação. Uma porca prenha pode receber 40 a 50 grs. por dia.