

QUEIJO COALHO ARTESANAL: HISTÓRIA, CULTURA E GASTRONOMIA NORDESTINA.

JOSÉ FERNANDO MOURÃO CAVALCANTE¹ 

1. Professor Associado, Curso Ciências Biológicas, Centro de Ciências da Saúde, Universidade Estadual do Ceará, Fortaleza, Ceará, Brasil

*Autor Correspondente: jose.fernando@uece.br

A produção de queijo é um exemplo clássico de preservação de alimentos bem antes da era cristã. Na conservação dos principais componentes do leite, como a gordura e a proteína, sob a forma de queijo, são utilizados dois princípios tradicionais de conservação dos alimentos: a fermentação láctica e a redução da água por remoção do soro e adição de sal (FOX et al., 2004).

Embora os países desenvolvidos afirmem ter aumentado a produção de alguns alimentos fermentados em escala industrial e com recursos em níveis avançados de tecnologia, a verdade é que ainda existem algumas zonas do mundo, sobretudo na Europa, onde ainda se encontram alimentos fermentados elaborados de maneira tradicional e em posição de liderança. Alguns destes produtos ainda são elaborados de acordo com o conceito de produção artesanal, incluindo vários tipos de queijo, carne, pão, vinho e vegetais fermentados. De fato, muitos destes produtos artesanais têm vindo a destacar-se e a conquistar novos mercados, preservando sabores e aromas característicos que muitos consumidores julgavam perdidos nos produtos industriais (CAPLICE E FITZGERALD, 1999, MARTIN E LINDNER, 2022).

Segundo Luís da Câmara Cascudo, famoso historiador e autor do Rio Grande do Norte, a história da queijaria no Nordeste do Brasil remonta há quase 150 anos, quando as primeiras fazendas foram instaladas em áreas remotas do Nordeste, inclusive no Estado do Ceará (CASCUDO, 1983).

No entanto, existem documentos históricos que indicam o surgimento da pecuária e da produção de queijos logo após a colonização da Capitania de

Pernambuco, em 1581. A obra de Robert Southe relata que foi na época colonial pernambucana, onde aparece o registro mais antigo da fabricação de queijos, conforme segue:

O gado vacum, trazido de Cabo Verde (ilha), multiplicava prodigiosamente; fabricava-se manteiga e queijo, e do leite se fazia o mesmo uso que na mãe pátria *(PORTUGAL) pouco influenciando nisso o clima *(quente do Nordeste) (PAQUEREAU, MACHADO E CARVALHO, 2017).

*ênfase do autor deste artigo

O queijo Coalho ou "queijo de Coalho" é um laticínio típico da região nordeste do Brasil, onde é feito de leite cru há mais de 400 anos. Este queijo artesanal representa a cultura, a história e a culinária do Nordeste.

Fazendo parte dos hábitos alimentares da população do Nordeste, o queijo Coalho artesanal (QCA) destaca-se como um ingrediente importante de diversas iguarias típicas da região Nordeste, como o baião de dois, o mungunzá, a tapioca, a pamonha, espetinho de queijo Coalho e tantas outras iguarias que são servidas em bares, restaurantes, hotéis e nas praias na forma de espetinho (CAVALCANTE, 2005).

A produção de queijo artesanal, especialmente o queijo QCA, é uma atividade relevante para a economia em todo o Nordeste do Brasil, por ser um produto lácteo amplamente consumido por moradores e turistas que visitam a região. Além disso, a produção desses queijos requer grandes quantidades de leite e envolve um grande número de pequenos e médios produtores. Várias famílias em áreas rurais possuem relevante

Como citar este artigo:

Cavalcante, J.F.M. Queijo Coalho artesanal: história, cultura e gastronomia nordestina. Ponto de Vista. Nutrivisa. v.10:e10408.2023. Doi: <https://doi.org/10.59171/nutrivisa-2023v10e10408>



Figura 1. Queijo Coalho artesanal no café da manhã.



Foto crédito: o autor.

atividade econômica, sendo fonte de renda e trabalho no campo (CAVALCANTE et al., 2017)..

Estima-se que cerca de 50% ou mais da produção de leite de vaca do Nordeste seja utilizada para a elaboração de QCA. Em algumas cidades do Nordeste, como Jaguaribe e Morada Nova, no Estado do Ceará, mais de 70% da produção de leite vai para a fabricação de queijo Coalho.

Os principais municípios cearenses produtores de QCA são Jaguaribe, Jaguaratama, Iracema, Morada Nova e Tauá. Existem outros municípios cearenses que produzem, mas as informações são raras.

A cidade de Jaguaribe, a 308 km de Fortaleza, tem tradição na produção de QCA de alta qualidade. A produção do queijo e seus derivados são a principal atividade econômica do município, que é a segunda maior bacia leiteira do Estado do Ceará. Recentemente, com o apoio financeiro do SEBRAE-CE, a Associação dos Produtores de Leite e Derivados (QUEIJARIBE) vem implantando um selo de indicação geográfica (IG) que beneficiará muitos produtores de QCA da região do Jaguaribe.

Além disso, a certificação IG aumenta o valor dos produtos, facilita a comercialização pelos seus produtores e os protege de possíveis falsificações. Isso vem a fortalecer as organizações de produtores e, sobretudo, o fomento à cultura e promoção da identidade local (FILHO & SILVA, 2014).

O processo de fabricação do QCA é relativamente simples e barato, mas sempre requer leite de alta

qualidade microbiológica, coalho (enzima industrializada) e sal marinho. A utilização de leite cru garante a presença de bactérias ácido-láticas (BAL), portanto, nenhuma fermentação láctea adicional é necessária na fabricação.

Atualmente, sabe-se que as BAL são as principais responsáveis pelas propriedades sensoriais dos produtos artesanais, como sabor e aroma, textura e corpo do queijo. No caso do queijo industrial, as LAB são destruídas pela pasteurização, o que leva à necessidade de reincorporação de fermentos lácteos. É por isso que o queijo Coalho industrializado apresenta a aparência e o sabor completamente diferente do QCA.

Um importante atributo sensorial de qualidade do QCA é seu derretimento ao ser aquecido. Isso pode ser explicado devido ao seu baixo pH e elevada umidade. Daí, em uso culinário, existem os queijos de coalho que se derretem facilmente quando fritos ou assados na frigideira, enquanto outros não se derretem (CAVALCANTE et al., 2017).

Segundo Múcio M. Furtado no seu livro *Receituário Brasileiro de Queijos* (2023, p.67-72), um bom queijo de coalho deve apresentar duas características funcionais importantes, ou seja, não pode derreter-se quando submetido ao aquecimento e deve ficar escuro na casca quando submetido ao aquecimento.

A composição físico-química do queijo Coalho artesanal proveniente de três municípios do Estado do Ceará é mostrada na Tabela 1.

Tabela 1 - Composição físico-química de queijos Coalho artesanais produzidos em três municípios do Estado do Ceará.

Composição Físico-química	Municípios-CE		
	Morada Nova	Jaguaribe	Tauá
Umidade (%)	39,6	40,1	42,0
Gordura (%)	32,0	31,0	31,0
Proteína total (%)	24,8	26,0	29,4
Gordura extrato seco (%)	52,9	51,7	53,4
Acidez (% em ác. láctico).	0,40	0,61	0,87
Sal (NaCl em %)	1,2	2,0	1,8
pH	4,5	4,8	4,3

Fonte: Cavalcante et al., 2017

A Tabela 1 mostra que o QCA-CE é considerado um queijo de massa cozida e prensada, com médio a alto teor de umidade (40-42%). O QCA-CE apresenta também quantidades significativas de gordura (52-53%) e proteína (25-29%) provenientes do leite de vaca cru. A baixa acidez e pH do QCA, devido à ação de bactérias lácticas (benéficas), além de oferecer um sabor ácido distinto, também inibe as bactérias patogênicas.

Segundo pesquisa publicada em Food Chemistry (2012), o QCA oriundo do Estado de Pernambuco pode proteger contra: danos associados ao envelhecimento, câncer, ataque cardíaco, acidente vascular cerebral e aterosclerose, disponibilidade zinco no corpo (defesa celular).

De acordo com recentes pesquisas médicas, pode-se dizer que o leite cru oferece benefícios para à saúde humana que o leite pasteurizado não apresenta. Portanto, o queijo Coalho feito de leite cru de alta qualidade pode ser usado como alimento funcional. Além do sabor delicioso, o queijo nordestino não é apenas rico em nutrientes, mas também rico em peptídeos bioativos, que trazem grandes benefícios à saúde humana (SILVA et al., 2012).

“O queijo Coalho não é apenas uma iguaria regional. É uma injeção de vitalidade num Brasil que deixou de apostar na sua própria força”.

(CLÁUDIO CERRI)

REFERÊNCIAS

- CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, São Paulo: Ed. Universitária de São Paulo, v.2, 1983, 926p.
- CAPLICE, E.; FITZGERALD, G.F. Food fermentations: role of microorganisms in food production and preservation. International Journal of Food Microbiology, v.50, o.131-149, 1999.
- CAVALCANTE, J.F.M (organizador). Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil. Fortaleza: Banco do Nordeste, 2017. 248p. ISBN: 978-85-7791-255-1.
- CAVALCANTE, J. F. M. Sistema de Apoio a Decisão na Produção de Leite e Queijo Coalho com Segurança Alimentar. 2005. Tese. 156 f. (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal de Viçosa-MG, 2005.
- FILHO, C.G.; SILVA, P.C.G. Indicação geográfica, uma certificação estratégica para os produtos de origem animal da agricultura familiar do semiárido. Rev. Econ. NE, Fortaleza, v. 45, suplemento especial, p. 133-141, out./dez., 2014.
- FOX, P. F; MCSWEENEY, P. L. H.; COGAN, T.M.; GUINEE, T.P. Cheese: Chemistry, Physics and Microbiology, 3th. Ed., London: Chapman & Hall, 2004, vol. 1, 609p. ISBN 0-1226-3652-X.

FURTADO, M.M. Receituário Brasileiro de Queijos. 2ª Edição ampliada, Valinhos, SP: Editora Setembro, 2023, 345 p. ISBN: 978-65-00-33558-3.

MARTIN, J. G. P; LINDNER, J. D. (organizadores). Microbiologia de Alimentos Fermentados. São Paulo: Blucher, 2022. 704p.

MONTEL et al. Traditional cheeses: Rich and diverse microbiota with associated benefits. *International Journal of Food Microbiology*, 177, 2014, p.136 - 154.

PAQUEREAU, B. P. D.; MACHADO, M.G.B; CARVALHO, S.R.N. Queijo de coalho

artesanal no estado de Pernambuco. In: Queijo coalho artesanal do Nordeste do Brasil. CAVALCANTE, J.F.M (organizador). Fortaleza: Banco do Nordeste, 2017. 248p. ISBN: 978-85-7791-255-1.

PIARD, J.C.; LE LOIR, Y.; POQUET, I.; LANGELLA, P. Bactérias Lácticas: as

bactérias lácticas no centro dos novos desafios tecnológicos. Traduzido pelos professores doutores Vasco Azevedo e Ana Lúcia Brunialti Godard. Depto de Biologia Geral/ICB-UFMG. Disponível em: file:///C:/Users/User/Downloads/Bacterias_lacticas_As_bacterias_lacticas_no_centro.pdf. Acesso em 15.02.2023.

SILVA, R.A et al. Can artisanal Coalho cheese from Northeastern Brazil be used as a functional food. Original research article. *Food Chemistry*, v.135, 2012, p.1533-153

RECEBIDO EM 03-04-2023

ACEITO EM 10-04-2023