

WORKSHOP : FABRICAÇÃO DE QUEIJOS E APROVEITAMENTO DE SORO

DATA: 16/Setembro

OBJETIVO:

O objetivo do curso é discutir como as diferentes etapas do processamento, incluindo a qualidade do leite e as condições de processamento e maturação afetam a aparência, sabor e textura de queijos obtidos por coagulação enzimática. A discussão das características de maturação será acompanhada da degustação de diferentes tipos de queijos. Serão também apresentadas as possibilidades e tecnologias para o aproveitamento do soro doce.

RESPONSÁVEIS TÉCNICOS:

Mirna L. Gigante e João Pedro de Lourenço Neto

PROGRAMAÇÃO

HORÁRIO	ATIVIDADE
8:15-8:45	Entrega de Material <i>Welcome coffee</i>
8:45-9:00	Abertura do curso Dra. Jane Gonçalves Menegaldo (Presidente da SBCTA)
9:00-10:15	Composição, conservação e tratamentos do leite para fabricação de queijos Mirna Lúcia Gigante
10:15-10:45	<i>Coffee Break</i>
10:45-12:00	Utilização de culturas lácticas e parâmetros importantes na fabricação de queijos João Pedro de Lourenço Neto
12:00-12:30	Mesa redonda Mirna Lúcia Gigante João Pedro de Lourenço Neto
12:30-14:00	Almoço (será servido no mesmo local do evento e está incluso no preço)
14:00-15:15	Utilização do soro doce: potencial e tecnologias Mirna Lúcia Gigante
15:15-16:00	<i>Coffee Break</i>
16:00-17:30	Desenvolvimento de sabor e textura em queijos Degustação de diferentes tipos de queijos Mirna Lúcia Gigante João Pedro de Lourenço Neto
17:30-18:00	Encerramento e entrega de certificado

Mirna L. Gigante: É Professora da FEA-UNICAMP, com formação em Engenharia de Alimentos com Mestrado e Doutorado em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas, atuando sempre na área de leite e derivados.

João Pedro de Lourenço Neto:

Técnico em Laticínios pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes em 1977.
Professor da cadeira de Tecnologia de Queijos no ILCT de 1979 a 1990.
Consultor técnico da Chr. Hansen de 1990 a 2003 e
Consultor técnico da SACCO Brasil desde de 2003.