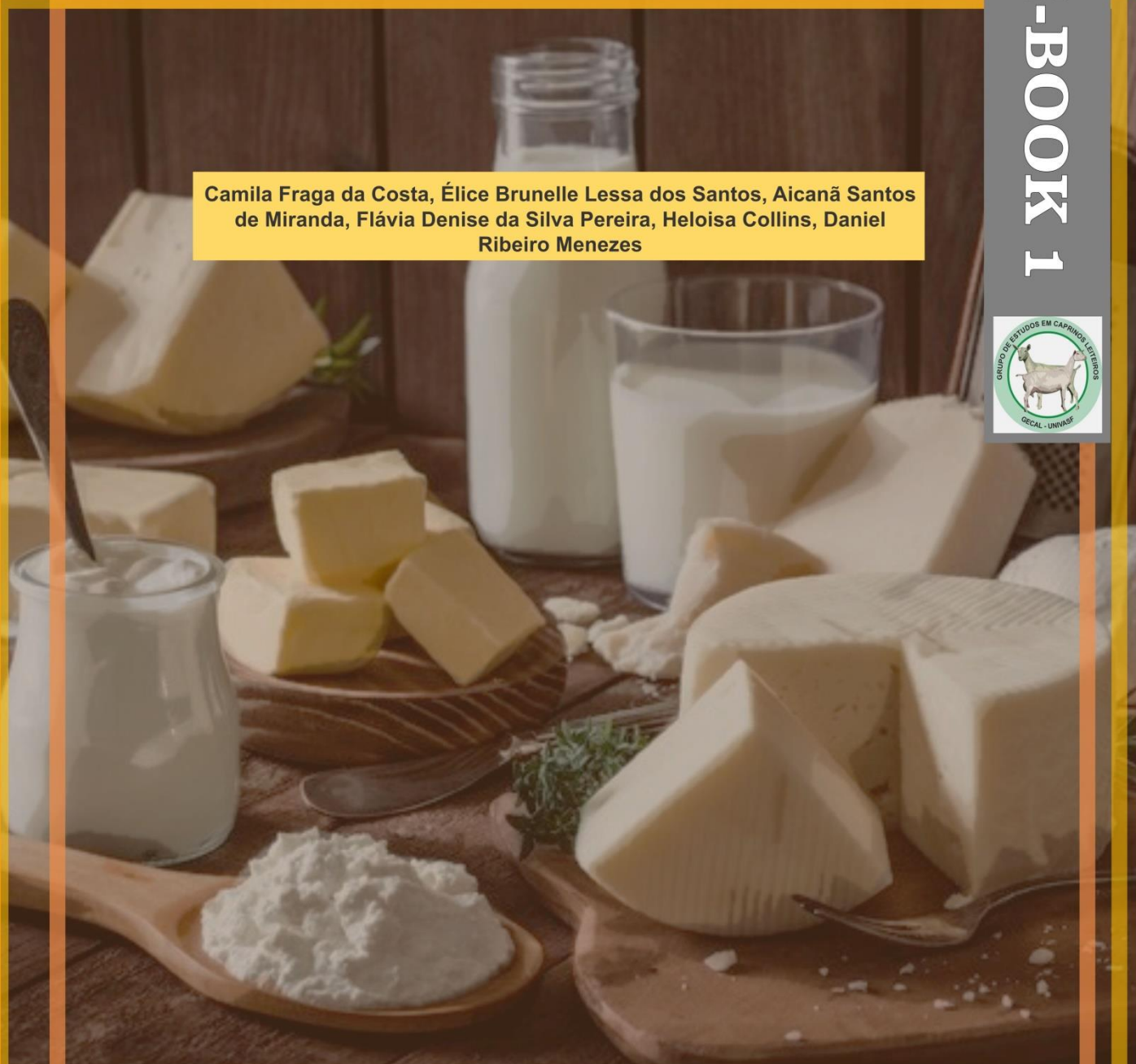


Camila Fraga da Costa, Élice Brunelle Lessa dos Santos, Aicanã Santos de Miranda, Flávia Denise da Silva Pereira, Heloisa Collins, Daniel Ribeiro Menezes



Principais queijos produzidos com leite de cabra no Brasil

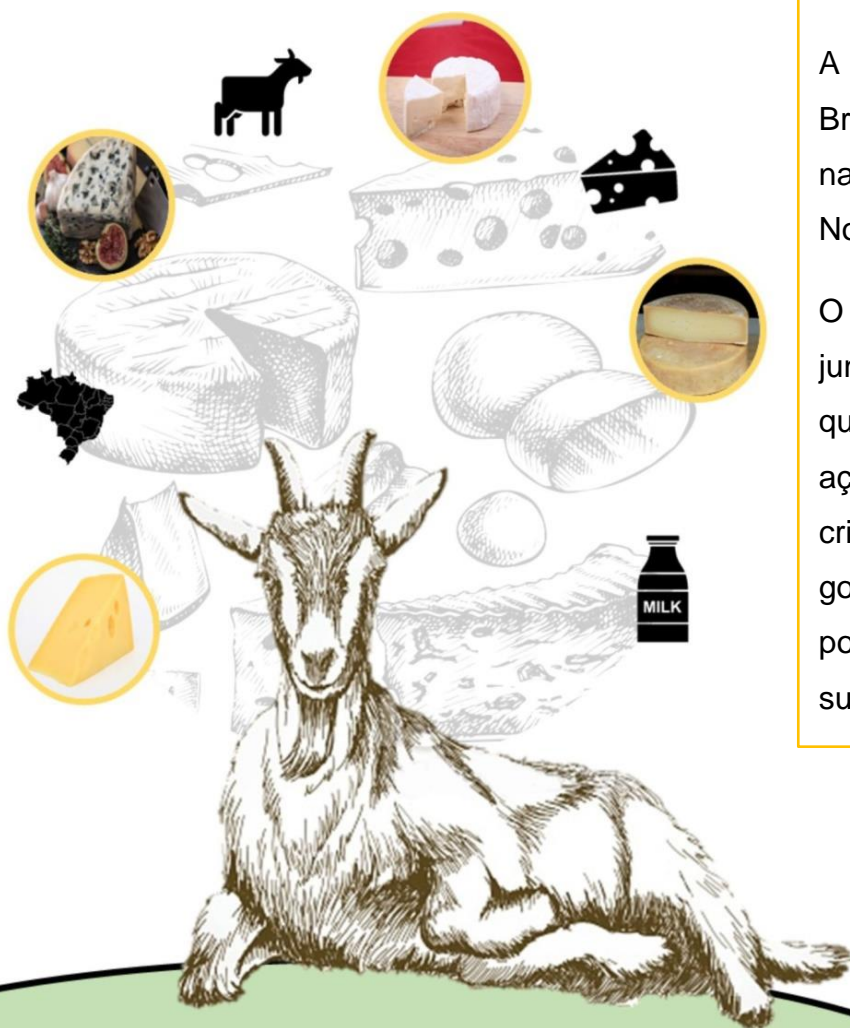
Principais queijos produzidos com leite de cabra no Brasil

Camila Fraga da Costa, Élice Brunelle Lessa dos Santos, Aicanã Santos de Miranda, Flávia Denise da Silva Pereira, Heloisa Collins, Daniel Ribeiro Menezes

Você sabia?

A produção do leite de cabra no Brasil concentra-se principalmente nas regiões Sudeste, Sul e Nordeste.

O incremento desta atividade, juntamente com a produção dos queijos deve-se, principalmente, às ações conjuntas das associações de criadores, instituições de pesquisa e governos, sempre buscando elevar o potencial desse leite e dos seus subprodutos.



1ª edição

Petrolina – PE
Univasf
2020

Dados Internacionais de Catalogação - CIP

P957 Principais queijos produzidos com leite de cabra no Brasil / Camila Fraga da Costa, Élice Brunelle Lessa dos Santos, Aicanã Santos de Miranda, Flávia Denise da Silva Pereira, Heloisa Collins, Daniel Ribeiro Menezes. – Petrolina: UNIVASF, 2020.

27p.:il. PDF.

Inclui referências.

ISBN 978-65-88648-25-4

1. Leite de cabra. 2. Caprinocultura leiteira. 3. Queijos caprinos. 4. Queijos artesanais caprinos - produção. 5. Leite de cabra - derivados. I. Título. II. Costa, Camila Fraga da. III. Santos, Élice Brunelle Lessa dos. IV. Miranda, Aicanã Santos de. V. Pereira, Flávia Denise da Silva. VI, Collins, Heloisa. VII. Menezes, Daniel Ribeiro. VIII. Universidade Federal do Vale do São Francisco.

CDD 637.17

Ficha catalográfica elaborada pelo Sistema Integrado de Bibliotecas - SIBI/UNIVASF.
Bibliotecária: Louise Machado Freire Dias CRB – 4/2267.

Sumário

Introdução	6
Parte I	7
Leite de cabra: a matéria-prima	7
Queijos artesanais caprinos.....	9
Parte II	13
Tipos de queijos artesanais	13
Cariri	13
Arupiara.....	14
Porão D'Chèvre	14
Trilha.....	15
Azul do Bosque.....	16
Azul D'Chèvre	17
Alvura Negra.....	17
Pirâmide do Bosque.....	18
Balido.....	19
Serra do Lopo.....	19
Serrinha au Bière.....	20
Bucava, 3 Latte	21
Lua do Bosque	21
Coração em Brasa.....	22
Cacauzinho.....	22
Caprino do Embaixador	23
Queijinhos do Lobisomem.....	23
Rolinhos do Bosque	24
Queijo coalho caprino do Sertão.....	24
Queijo de coalho maturado e defumado.....	25
Considerações finais.....	26
Referências.....	27

Apresentação

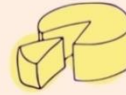
O Grupo de Estudos em Caprinocultura Leiteira (GECAL) está inserido no Semiárido, na região do Submédio São Francisco, local onde a caprinocultura leiteira encontra-se em plena ascensão e necessita de apoio tecnológico e científico para a devida consolidação. Desta forma, a interação dos pesquisadores, estudantes e produtores por meio das atividades do grupo torna-se imprescindível para a atividade, que se mostra tão importante para o desenvolvimento socioeconômico da região.

A comercialização ainda é o grande desafio da caprinocultura leiteira, estando o resultado da atividade sempre condicionado à aceitação e ao preço dos produtos pelos estabelecimentos comerciais e, particularmente à qualidade dos produtos e ao poder de compra dos consumidores. Pontos importantes a considerar são: a oferta constante do produto de excelente qualidade, o acondicionamento e a apresentação, a frequência de entrega e o número de clientes, além do "marketing" adequado voltado para o público em geral ou, se for o caso, específicos para profissionais de agrárias e produtores rurais.

Em resumo, a proposta do GECAL é o desenvolvimento da atividade leiteira na região do Submédio São Francisco, por meio de tecnologias entre o ambiente acadêmico e o meio rural. Alternativas alimentares, sistemas de produção, sanidade, clínica, processamento do leite, inspeção e produção de derivados lácteos serão discutidos nesta série de e-books.

Daniel Ribeiro Menezes, coordenador do GECAL

Introdução

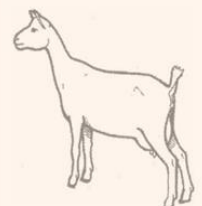
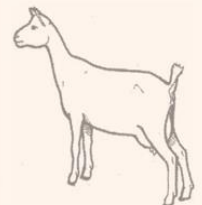
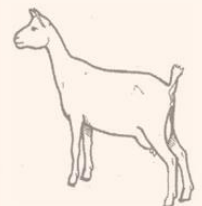


O queijo é um dos alimentos manufaturados mais antigos de que se tem conhecimento. O queijo caprino que surgiu antes do queijo bovino, este foi aparecer três mil anos mais tarde. Resultou do processo de domesticação de cabras e ovelhas, em aproximadamente 10000 anos a.C., época em que os pastores descobriram a vantagem da separação do leite fermentado em soro e coalhada. Afinal, a coalhada, com menos água, durava mais e era mais fácil de conservar e guardar.

Desde essa época o queijo passou a receber destaque na alimentação por suas importantes características nutricionais e tornou-se um dos principais alimentos processados pelo homem. Ao longo dos séculos, este produto artesanal passou por inúmeros processos de aprimoramento, chegando aos dias atuais carregado de tradições milenares e também de inovações tecnológicas, que contribuem para o aperfeiçoamento das padronizações de suas características inigualáveis.

Em razão da grande variedade de queijos artesanais que foram surgindo ao longo do tempo, sua classificação não é simples. Já que existem diferenças no tipo de leite utilizado, na raça dos animais, no tipo de alimentação para às cabras, na tecnologia e nos ingredientes escolhidos para a fabricação dos queijos.

No Brasil existem grandes riquezas culturais, e as diversidades de cada região também fornecem características marcantes para esses produtos. Algumas regiões estão mais avançadas nas produções de queijos, por exemplo, o Sudeste, Sul e Nordeste. Mas em todas elas, cada estado preserva suas tradições, sua cultura e suas realidades distintas, produz pensando em estímulos para o turismo e agrega valor ao produto final, demonstrando a importância de sua tradição histórica e social.



Parte I

Leite de cabra: a matéria-prima



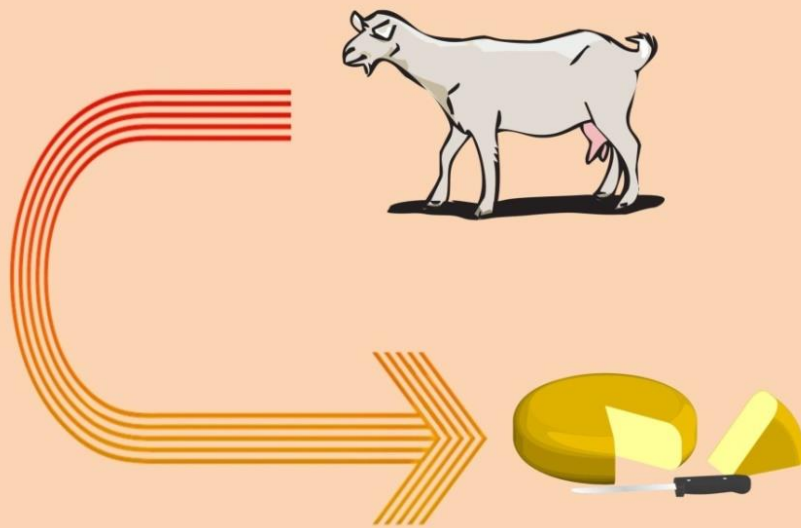
A sociedade tem buscado cada vez mais alimentos saudáveis, seguros e com alto valor nutricional. Os queijos fabricados artesanalmente, com leite de cabra, atendem a esses requisitos e por isso a transformação desse leite em várias regiões do mundo está aumentando, segundo registros nas estatísticas da organização para a alimentação e agricultura (FAO).

Do ponto de vista da importância nutricional, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) enquadra o leite de cabra na categoria de **alimento funcional**, devido aos seus componentes bioativos. Além de possuir boa digestibilidade e baixo potencial alergênico, leva ao consumidor **benefícios para a saúde**.



O leite de cabra possui riquezas na composição, porém **a qualidade na obtenção do leite** destinado à fabricação dos queijos também é um critério fundamental. É preciso fornecer a correta **nutrição** para as cabras, obedecer às normas de **boas práticas agropecuárias**, corretas **higienizações** na ordenha e

cumprir os requisitos legais, para assegurar a qualidade desse leite e consequentemente dos queijos artesanais.



A comercialização do leite caprino no Brasil foi regulamentada e legalizada em 1988, e desde então, as propriedades e empresas dos setores lácteos caprinos vêm precisando adotar boas estratégias de comercialização desses produtos, tais como definição de mercado-alvo, pesquisa sobre comportamento e necessidades do consumidor além da elaboração de produtos diferenciados.

Com a legalização da comercialização e desenvolvimento da caprinocultura leiteira ao longo desses anos, rapidamente foi notada sua importância econômico-social. A necessidade de diversificação em propriedades rurais, em todas as regiões do Brasil abre para caprinocultura uma boa alternativa, por explorar melhor as pastagens e campos nativos, elevando as perspectivas de retorno econômico para o produtor.

Queijos artesanais caprinos



Existem vários tipos de queijos com leite de cabra, podem ser frescos ou maturados, com diversos formatos e tamanhos, diferentes texturas, umidades e formas de fermentação, além de tipos variados feitos com especiarias e conservação: em azeite, bebidas alcoólicas, extratos de plantas, frutas secas, cinzas e temperos diversos.



O que caracteriza um bom queijo artesanal?

É fundamental a união da **tradição e tecnologia** para maior sucesso da atividade. A valorização cultural é importante para incentivar a constante evolução das tradições locais, bem como a adoção de novas aplicações tecnológicas que contribuam para o setor. Além disso, são necessários estímulos para o controle da qualidade dos produtos, com definições de normas cada vez mais ajustadas às necessidades e possibilidades dos produtores. Sendo esta uma iniciativa fundamental para o aprimoramento e profissionalização dessa cadeia produtiva.

Os **grupos de microrganismos** que estão presentes, também caracterizam a identidade do produto. São eles que determinam grande parte das características organolépticas: textura, sabor, aspecto e aroma. Cada região do Brasil tem suas microbiotas bem diferentes nos seus queijos, o que contribui para a **diversificação das características regionais do queijo**, questão importante para o consumidor.



Além da bioproteção que esses microrganismos e suas bacteriocinas fornecem, protegendo os produtos de patógenos e agentes deterioradores, os produtos lácteos caprinos atuam também

como probiótico e levam à proteção intestinal e preservação da microbiota saudável do organismo. Essas características podem estar presentes nas fabricações em pequena escala e também nas escalas industriais.



Como foi citado também, a valorização cultural estimula os **avanços nas regulamentações**. Com o reconhecimento desses produtos artesanais mais rápido são os avanços das normativas, assim como aconteceu em países modelo em queijos artesanais, na Europa, com a valorização dos produtos e do mercado.

No Brasil esse **reconhecimento está em crescimento**, com dados interessantes nos últimos anos. Aumentando o aperfeiçoamento e evoluções nas análises críticas, uma maior valorização dos produtos e maior proteção ao consumidor.



Outra mudança muito promissora é o **crecente envolvimento científico** de universidades e institutos interessados nesses produtos, o que favorece geração de dados cada vez mais refinados sobre esse setor, abordando as diferenças que precisam ser consideradas desde controles entre uma escala familiar e industrial de produção, o rebanho e sua sanidade, até as características da produção e da microbiologia dos queijos.

Todas essas questões incentivam os produtores a atender com mais rigor as legislações, que incentivam os avanços que ocorreram nos últimos anos com adequações na infraestrutura e produções das queijarias, nas implementações de boas práticas de fabricação (BPF) e treinamento dos produtores.



Queijos caprinos e as barreiras culturais? Nos últimos anos, está ocorrendo uma elevada demanda do queijo de cabra no mercado consumidor, além de ser bastante requisitado por grandes empresas e chefs de culinária do País. Mas existem também alguns entraves envolvendo produtos lácteos caprinos que precisam ser enfrentados. Entre eles, os principais são os hábitos alimentares restritivos de seu consumo em parte da população e o desconhecimento desses produtos em algumas regiões do Brasil.

Alguns de seus aspectos sensoriais, como o sabor e aroma mais intensos, devido aos ácidos graxos caprílico, cáprico e capróico, que são características fantásticas, encontram resistência e são fatores que podem contribuir para a menor aceitação. Decorrem da falta de costume e familiaridade ou por comparações com características do queijo bovino.

O que fazer para retirar essas barreiras? Esses produtos precisam chegar à população, ter divulgação para aumentar a sua procura. Inclusive nos últimos anos foram justamente as divulgações nas mídias, que ajudaram sua maior valorização no mercado. Participações em feiras agropecuárias, exposições gastronômicas e o marketing nas redes sociais, são oportunidades para mostrar os queijos e suas histórias, o que ajudará na expansão para novos mercados.



Parte II

Tipos de queijos artesanais



Cariri



Em pleno sertão paraibano, a lendária Fazenda Carnaúba, da família do dramaturgo Ariano Suassuna, produz variedades especiais feitas com leite de cabras nativas (parda sertaneja, moxotó, graúna, serrana azul, repartida, canindé, marota, muciana preta, caoba e biritinga). São queijos tipicamente brasileiros de muita qualidade, temperados com ervas nativas, delicados e de sabor delicioso, com excelente apresentação e muita autenticidade do sertão paraibano. O Cariri, por exemplo, leva Marmeleiro ou Cumaru na sua produção.

- Tipo de leite: Leite cru de cabra
- Produtor: Fazenda Carnaúba
- Região: Taperoá/PB

Arupiara



Este queijo meia cura é bem suave, macio, de massa cozida e pouco tempo de maturação (10 dias), apresentado em peças de 250g. Foi idealizado pelos primos Ariano Suassuna e Manelito Dantas, em um projeto de valorização da cultura brasileira. Queijos com autenticidade e poesia. Utiliza raças nordestinas Marota e cabras Azul, alimentadas no semi-árido da Paraíba. Um terroir único.

- Tipo de leite: Leite cru de cabra
- Produtor: Fazenda Carnaúba
- Região: Taperoá/PB

Porão D'Chèvre



O queijo D'Chèvre é produzido com leite de cabra, aliando todo o requinte das mais nobres receitas francesas e suíças com a tradição queijeira de Minas Gerais. O diferencial na produção dos queijos pode ser notado já no manejo das cabras, criadas de maneira sustentável e alimentadas com capim gordura, de forma a garantir um queijo de altíssima qualidade. Possui massa semi-dura, com maturação

mínima de 70 dias, em porão de pedras onde sua casca é colonizada por microrganismos endêmicos da Serra do Ouro Branco, o que confere ao queijo sabor equilibrado e aroma único.

- Tipo de leite: Leite de cabra
- Produtor: Sítio São Francisco
- Região: Ouro Branco/MG

Trilha



Esse queijo permanece em maturação por aproximadamente 3 meses na antiga tulha de café, que lhe empresta um terroir diferenciado. É um queijo suave e de massa fechada. Sabor delicado, com o retro gosto marcante característico de um bom queijo de cabra.

- Tipo de leite: Leite de cabra
- Produtor: Fazenda Atalaia
- Região: Amparo/SP

Azul do Bosque



Os queijos azuis são assim chamados porque têm veios azulados do fungo *Penicillium roqueforti*. Podem ser feitos com leite de vaca, ovelha ou cabra. Podem ser mais cremosos, mais quebradiços, suaves ou picantes. Todo país europeu tem seu queijo azul. Na França, o mais famoso é o Roquefort, na Itália o Gorgonzola e na Dinamarca o Danish Blue.

O Azul do Bosque é inspirado nos processos do Stilton inglês (que originalmente é feito com leite de vaca), mas no Brasil, é feito com leite de cabra. Com sabor intenso e boa permanência, mescla o amanteigado e a picância, com fundo salgado. Tem textura cremosa e aroma pronunciado dos bolores. Apresentado em peças de 200g.

- Tipo de leite: Leite pasteurizado de cabra
- Tipo: Azul
- Produtor: Capril do Bosque
- Região: Joanópolis/SP

Azul D'Chèvre



Queijo de formato piramidal, maturado com o fungo *Penicillium roqueforti* que coloniza tanto o seu interior quanto a casca, conferindo ao queijo uma textura cremosa e sabor peculiar dos queijos azuis com equilíbrio e suavidade.

- Tipo de leite: Leite de cabra
- Produtor: Sítio São Francisco
- Região: Ouro Branco/MG

Alvura Negra



Queijo de massa mole que recebe em sua casca uma fina camada de carvão de alecrim do campo, posteriormente colonizada pelo fungo *Penicillium candidum*, com processo de maturação semelhante ao queijo Brie. Tem um período de maturação mínimo de 20 dias. Sabor marcante e com baixa acidez, acentuando sua personalidade, com cremosidade na textura.

- Tipo de leite: Leite de cabra

- Produtor: Sítio São Francisco
- Região: Ouro Branco/MG

Pirâmide do Bosque



O queijo é de fermentação láctica e coagulação lenta, demorando aproximadamente quatro dias para chegar ao final da primeira fase do processo. Nesse ponto é enformado, passado no carvão vegetal e vai para a câmara de maturação onde fica por aproximadamente 20 dias, até que sua casca florida de mofos brancos do tipo *Penicilium candidum* se complete. Tem aroma de frutas secas e massa macia, cremosa e úmida. Possui sabor fresco, acidez balanceada e é levemente adocicado.

- Tipo de leite: Leite pasteurizado de cabra
- Classificação: Fresco curado
- Tipo: valençay
- Produtor: Capril do Bosque
- Região: Joanópolis/SP

Balido



Fabricado seguindo tradicional receita francesa do Camembert, porém com um toque da tradição mineira. Sua casca possui uma densa camada de mofo branco, com maturação mínima de 20 dias que prossegue num processo muito dinâmico e acelerado mesmo em uma geladeira doméstica.

Com o passar do tempo o queijo se torna cada vez mais cremoso, em um processo que ocorre de fora para dentro, conferindo ao queijo três texturas diferentes em uma mesma fatia. Uma casca mais rígida, uma camada muito cremosa e um coração Branco íntegro que vai diminuindo de tamanho conforme vai maturando, até tornar-se um queijo completamente cremoso por volta dos 70 dias de maturação.

- Tipo de leite: Leite de cabra
- Produtor: Sítio São Francisco
- Região: Ouro Branco/MG

Serra do Lopo



Seu nome tem origem da serra local de Joanópolis, onde fica o lindo Gigante Adormecido. É um queijo de casca lavada na cerveja, maturado por aproximadamente 45 dias, com um mínimo de 20 banhos na cerveja com uma frequência de um banho a cada dois dias. Cremoso por dentro, tem a casca seca e fina com tons delicados.

- Tipo de leite: Leite pasteurizado de cabra
- Produtor: Capril do Bosque
- Região: Joanópolis/SP

Serrinha au Bière



Foto: queijocomprosa.com.br

Produção colaborativa da Queijo com Prosa e o Capril do Bosque. Blend de leite de Cabra e Búfala, maturado com seguidas lavagens na cerveja (Berliner Weiss, que leva frutas aromáticas do Bosque na sua produção) e também aquele toque de frutas vermelhas maceradas na casca no final da maturação do queijo.

- Tipo de leite: Leite pasteurizado de cabra
- Produtor: Capril do Bosque
- Região: Joanópolis/SP

Bucava, 3 Latte



O 3 Latte é formado por três tipos de leite: a junção do leite de vaca, com o sabor do leite de cabra e a cremosidade da búfala na proporção de 25% cabra, 25% búfala e 50% vaca. É um delicado queijo, produzido pelos Italianos Amedeo e David na cidade de Venda Nova do Imigrante (ES). Peça de 6kg aproximado, maturado por no mínimo 6 meses. Massa semi-cozida, consistente com uma explosão de sabores.

- Tipo de leite: Leite de cabra, búfala e vaca.
- Produtor: Orolatte
- Região: Venda Nova do Imigrante/ES

Lua do Bosque



A versão do Camembert feita com queijo de cabra apresenta maior sutileza de sabores, além de toques herbáceos pronunciados. Possui uma casca macia comestível formada por um “cobertor aveludado” de mofo branco e interior cremoso e com leve toque caprino. Está no ponto certo quando o sentimos ligeiramente macio ao pressionar o centro, aos 20 dias de maturação.

- Tipo de leite: Leite pasteurizado de cabra
- Tipo: Camembert
- Produtor: Capril do Bosque

- Região: Joanópolis/SP

Coração em Brasa



Em formato de coração, este é envolto por carvão vegetal e mofos brancos, tem a casca mais leve. Com textura cremosa, possui acidez balanceada e é mais salgado. Leva uma faixa de pimenta mexicana (chipotle) que ressalta todos os sabores na boca.

- Tipo de leite: Leite pasteurizado de cabra
- Tipo: Boursin Condimentado
- Produtor: Capril do Bosque
- Região: Joanópolis/SP

Cacauzinho



É maturado com mofos brancos sobre cacau e baunilha. Seu sabor é forte, com sutil toque adocicado da baunilha. Tem formato que lembra um tronco de árvore.

- Tipo de leite: Leite pasteurizado de cabra
- Produtor: Capril do Bosque
- Região: Joanópolis/SP

Caprino do Embaixador



Foto: caprildobosque.com.br

Esta versão de queijo Pecorino feito de leite de cabra não é tão intensa quanto a original (de ovelha), apesar da maturação de 400 dias em baixa temperatura. Ainda assim, tem sabor pronunciado, salgado, com notas de especiarias e certa picância. Com textura crocante e granulada.

- Tipo de leite: Leite de cabra
- Tipo: Pecorino Romano, Duro
- Produtor: Capril do Bosque
- Região: Joanópolis/SP

Queijinhos do Lobisomem

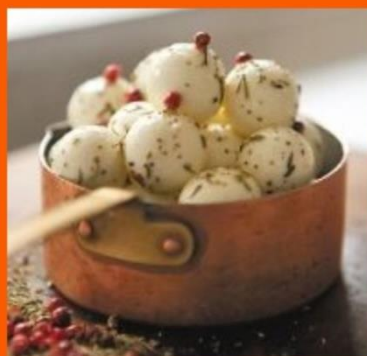


Foto: Lara de Novelli, Metro Jornal SP

Bolinhas de queijo de cabra, da linha fresca e suave do Capril do Bosque. São temperadas no azeite com ervas finas e pimenta rosa. Possui textura cremosa e pastosa, com sabor suave de leite de cabra.

- Tipo de leite: Leite de cabra

- Tipo: Boursin Condimentado
- Produtor: Capril do Bosque
- Região: Joanópolis/SP

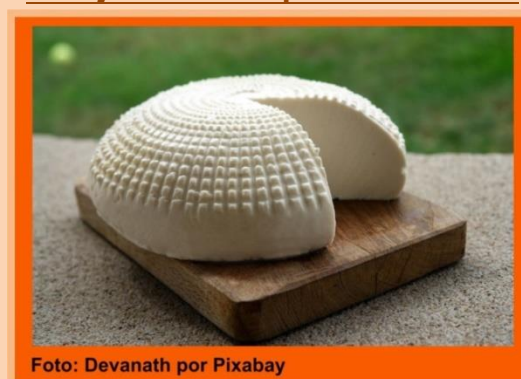
Rolinhos do Bosque



De formato cilíndrico, uma casca fina levemente acinzentada se forma sobre o interior de textura firme e macia. O sabor é intenso, fresco, cítrico, herbáceo, com tons de nozes. O aroma também é pronunciado de leite de cabra.

- Tipo de leite: Leite de cabra
- Tipo: Saint Maure de Touraine, Fresco curado
- Produtor: Capril do Bosque
- Região: Joanópolis/SP

Queijo coalho caprino do Sertão



O processo de fabricação do queijo tipo coalho do sertão com leite de cabra é simples e não requer instalações e equipamentos especiais. O processo é influenciado pelo tipo de coagulante, que pode ser de origem vegetal, como as

proteases da *Cynara cardunculus L.*, *Cynara humiles L.*, dentre outras ou de origem animal como as enzimas quimosina e renina.

A coalhada é cortada, cozida e coada. Em seguida, é adicionado sal na massa que por fim é prensada. Em processos tradicionais, a prensagem é feita à mão com ajuda da própria fôrma onde é deixada para maturação. Em alguns locais o processo de maturação ocorre em formas feitas de umburana, espécie vegetal nativa da Caatinga. Possui maturação muito rápida, variando de 24h a 20 dias.

O Queijo Coalho é formado por uma massa branca pouco salgada e levemente ácida, a casca é quase uniforme e se confunde com a massa interna, o que pode variar de acordo com as tradições e o modo de maturação. Este produto único e especial carrega consigo características sensoriais especiais da caatinga, e faz quem experimenta se sentir no sertão nordestino.

Queijo de coalho maturado e defumado



Foto: Fernando Rodrigues,
queijosnobrasil.com.br

A defumação de alimentos melhora a qualidade sensorial (cor, sabor e aroma) e conferem ao produto proteção bactericida. As propriedades organolépticas, como aroma e sabor são muito importantes na aceitação do alimento pelos consumidores, especialmente em queijos artesanais.

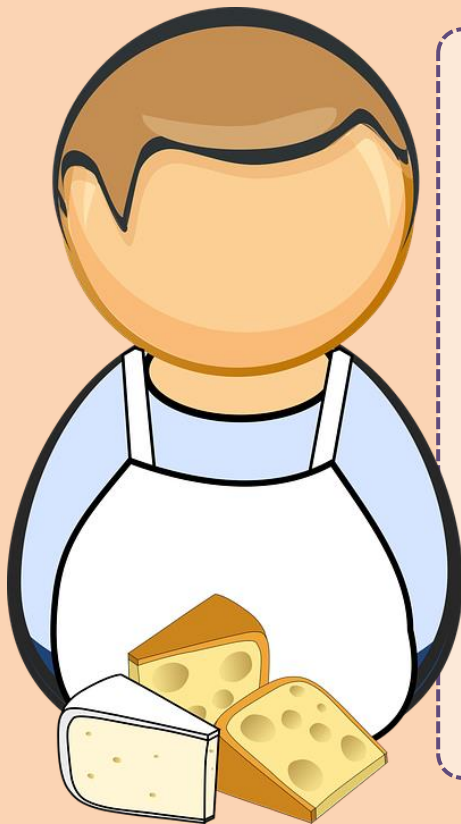
O processo tecnológico de maturação e defumação do queijo de coalho mostrou-se de fácil aplicabilidade ao nível de pequenas produções, capaz de conferir atributos diferenciados ao produto. Através do processo tecnológico desenvolvido, o queijo de coalho maturado e defumado apresenta formato redondo, cerca de 250g, coloração amarelo-ouro após a defumação. Transcorridas 12 horas, a cor do queijo torna-se marrom-claro devido a gordura que migrou do interior do produto por meio da ação do calor para a superfície do queijo. O queijo apresenta textura macia sem perdas significativas do rendimento.

Considerações finais

O interesse crescente dos consumidores no Brasil em relação aos queijos artesanais caprinos é evidente, esses que possuem grandes variedades de processamentos, com suas diferentes identidades em cada região do Brasil. Paralelamente às iniciativas dos produtores, organizações, indústrias e instituições de pesquisas permitem vislumbrar perspectivas otimistas para esse ramo do agronegócio. Elevando a renda do produtor e criando novas possibilidades de comercialização.

■ DEPOIS DA LEITURA

Finalizada a leitura, ficou claro sobre os tipos de queijos produzidos com leite de cabra no Brasil? Para testar os conhecimentos:



1. Quais critérios são importantes para garantir a qualidade do leite destinado à fabricação dos queijos?
2. Por que estratégias de comercialização são tão importantes para esses tipos de queijos caprinos?
3. O que caracteriza a identidade do queijo artesanal?
4. As diferentes microbiotas dos queijos artesanais fornecem alguma (s) característica (s) específica (s) ao produto?
5. Como foi visto, os tipos de queijos caprinos são inúmeros, quais você já provou? Quais gostaria de provar?

Referências

ABEIJÓN MUKDSI, M. C.; HARO, C.; GONZÁLEZ, S. N.; MEDINA, R. B. Functional goat milk cheese with feruloyl esterase activity. **Journal of Functional Foods**, v. 5, n. 2, p. 801-809, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. **Aprova o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF: 2003. v. 251, p. 8.

BENEVIDES, S. D.; HOLANDA JUNIOR, E. V.; DO EGITO, A. S. Orientações sobre boas práticas de fabricação (BPF) para unidades processadoras de leite de cabra. Sobral: **Embrapa Caprinos e Ovinos-Documents (INFOTECA-E, Comunicado Técnico, 76)**, p. 4, 2007.

BORGES, M.F.; NASSU, R.T; P. PEREIRA, J.L.; ANDRADE, A.P.C.; KUAYE, A.Y. Perfil de contaminação por *Staphylococcus* e suas enterotoxinas e monitorização das condições de higiene em uma linha de produção de queijo de coalho. **Ciência Rural**, v. 38, n. 5, p. 1431-1438, 2008.

CHAMPAGNE, C. P.; ROSS, R. P.; SAARELA, M.; HANSEN, K. F.; CHARALAMPOPOULOS, D. Recommendations of the viability assessment of probiotics as concentrated cultures and in food matrices. **International Journal of Food Microbiology**, v. 149, n. 3, p. 185–193, 2011.

COLLINS, Heloisa. **Site Queijaria do Capril do Bosque**. São Paulo, 10 abr. 2010. Disponível em: <http://caprildobosque.com.br>. Acesso em: 15 ago. 2020.

COSTA, C. F.; FUSIEGER, A.; ANDRETTA, M.; CAMARGO, A. C.; CARVALHO, A. F.; MENEZES, D. R.; NERO, L. A. Potential use of passion fruit (*Passiflora cincinnata*) as a biopreservative in the production of coalho cheese, a traditional Brazilian cheese. **Journal of Dairy Science**, 103, n. 4, p. 3082-3087, 2020.

DUBEUF, J. Structural market and organizational conditions for developing goat dairy production systems. **Small Ruminant Research**, v. 60, p. 67-74, 2005.

FRICKER, M.; SKÅNSENG, B.; RUDI, K.; STESSL, B.; EHLING-SCHULZ, M. Shift from farm to dairy tank milk microbiota revealed by a poly- phasic approach is independent from geographical origin. **International Journal of Food Microbiology**, v. 145, p. 24-30, 2011.

HAENLEIN, G. F. W. About the evolution of goat and sheep milk production. **Small Ruminant Research**, v. 68, p. 3– 6, 2007.

HOFF, D. N.; BRUCH, K. L.; PEDROZO, E. A. Desenvolvimento de nichos de mercado para pequenos negócios: leite e laticínios de cabras e ovelhas em Bento Gonçalves - RS. **Teoria e Evidência Econômica**, v. 14, p. 128-154, 2007.

MARTINS, Daniel. Queijo com prosa, Minas Gerais. 10 abr. 2016. Disponível em: <https://www.queijocomprosa.com.br>. Acesso em: 13 ago. 2020.

MINAS GERAIS. Decreto nº 42.645, de 5 de junho de 2002. Aprova o regulamento da Lei no 14.185, de 31 janeiro de 2002, **que dispõe sobre o processo de produção de queijo Minas artesanal**. Diário do Executivo, Belo Horizonte, MG: 2002, p. 18.

MINAS GERAIS. Lei no 20.549, de 18 dezembro de 2012. **Dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais**. Diário do Executivo, Belo Horizonte, MG: 2012, p.1.

PARK, Y. W.; JUÁREZ, M.; RAMOS, M.; HAENLEIN, G. F. W. Physico-chemical characteristics of goat and sheep milk. **Small Ruminant Research**, v. 68, p. 88-113, 2007.

SILVA, A. L.; BATALHA, M. O. **Marketing estratégico aplicado ao agronegócio**. In: BATALHA, M. O. (Coord). Gestão Agroindustrial. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2008.

VILAR, Família. **Site Fazenda Carnaúba**. Paraíba, 1 jan. 2019. Disponível em: <https://fazendacarnauba.com>. Acesso em: 15 ago. 2020.

YADAV, A. K.; YADAV, S. K.; SINGH, J. Composition, nutritional and therapeutic values of goat milk: A review. **Asian Journal of Dairy and Food Research**, v. 35, n. 2, p. 96-102, 2016.