

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO
PAULO
CAMPUS BARRETOS**

MATHEUS BORGES DE ALCAMIN

**ANÁLISE HISTORIOGRÁFICA DA PRODUÇÃO DE
QUEIJO NA ALIMENTAÇÃO HUMANA**

Barretos - SP

2017

MATHEUS BORGES DE ALCAMIN

**ANÁLISE HISTORIOGRÁFICA DA PRODUÇÃO DE QUEIJO
NA ALIMENTAÇÃO HUMANA**

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)
Técnico Integrado em Alimentos
apresentado ao Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia de São
Paulo – *Campus* Barretos, para a obtenção
do título de Técnico em Alimentos.

Orientador: Prof. Dr Juliano Alves Dias

Barretos - SP

2017

A346i

Alcamin, Matheus Borges de.

Análise Historiográfica da produção de queijo na
alimentação humana / Matheus Borges de Alcamin. -- Barretos, 2017.
30 f. ; 30 cm

Orientação: Prof. Dr. Juliano Alves Dias.

Trabalho de conclusão de curso - Instituto Federal de São
Paulo -
Campus Barretos, 2017.

1. Queijos - Alimentos. 2. Queijo - História e produção.
3. Alimentação humana. I. Matheus Borges de Alcamin. II. TÍTULO

CDD 641.373

MATHEUS BORGES DE ALCAMIN

**ANÁLISE HISTORIOGRÁFICA DA PRODUÇÃO DE QUEIJO
NA ALIMENTAÇÃO HUMANA**

Trabalho de conclusão de Curso de Técnico Integrado em Alimentos apresentado ao Instituto de Educação, Ciências e Tecnologia de São Paulo – Campus Barretos, como requisito parcial para a obtenção do título de Técnico em Alimentos

Aprovado em: .21/09/2017

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Juliano Alves Dias

Prof. Dra. Veridiana de Carvalho Antunes

Esp. Aline Sousa Silva

AGRADECIMENTOS

Primeiramente quero agradecer a minha família
Pois sem os valores que aprendi e a confiança
Que foi depositada em mim eu não seria quem sou

Ao meu orientador, Juliano, por sempre estar presente
E que, por sua vez, teve papel fundamental
Na elaboração deste trabalho

E, aos meus amigos, por me incentivarem a continuar
Em especial, a Maria Julia, por
Sempre ser uma pessoa incrível

RESUMO

O queijo foi descoberto na Idade Antiga, quando era comum carregar leite em bolsas feitas de estômago de certos animais, logo se descobriu a enzima que causaria a transformação do leite para coágulos sólidos com solução aquosa, que, mais à frente na história, viria a ser o queijo. Apesar de ser um alimento mais comum na classe inferior à nobreza, com o passar do tempo, ele começou a compor a mesa das categorias nobiliárquicas. Ainda na Antiguidade, os romanos foram responsáveis pela distribuição desta cultura alimentícia, levando-o para regiões nas quais ele não existia. Na Idade Média, com os monges e seus monastérios, o processo de produção foi ganhando aprimoramentos e uma diversidade de queijos foi surgindo para compor um rol de produtos que se estendem até os dias de hoje. Com a Era Moderna, o período das Grandes Navegações, a produção e o consumo de queijo, cruzou continentes e se fez presente em quase todo o mundo. Daí até nossos dias, com as descobertas científicas da Era Contemporânea, como a pasteurização, a produção só se aprimorou e dando ao produto final uma vida de prateleira maior e uma maior higiene.

Palavras-Chave: Queijo, História do Queijo, Alimentação Humana.

ABSTRACT

The cheese was discovered in the Old Age, when it was common to carry milk in bags made from the stomach of certain animals, soon discovered the enzyme that would cause the transformation of milk into solid hills, which, more in the forefront of history, would become cheese . In spite of being a more common food in the inferior class to the nobility, with the passage of the time, it began to compose the table of the nobility categories. Still in Antiquity, the Romans were responsible for the distribution of the food culture, taking it to the regions in which it did not exist. In the Middle Ages, with the monks and their monasteries, the production process was promoted improvements and a diversity of cheeses to the market to compose a role of products that extend to the present day. With a Modern Age, the period of the Great Navigations, a production and consumption of cheese, crossed continents and are present almost everywhere in the world. Hence to this day, with the scientific discoveries of the Contemporary Era, as a Pasteurization, a production to improve the performance of a longer shelf life and greater hygiene.

Keywords: Cheese, Cheese History, Human Food.

SUMÁRIO

| | |
|---------------------------|----|
| INTRODUÇÃO | 07 |
| OBJETIVO | 09 |
| METODOLOGIA | 10 |
| REVISÃO | 11 |
| IDADE ANTIGA | 11 |
| IDADE MÉDIA..... | 14 |
| IDADE MODERNA..... | 17 |
| IDADE CONTEMPORÂNCIA..... | 19 |
| CONCLUSÃO | 25 |
| REFERÊNCIAS..... | 26 |

INTRODUÇÃO

Por meio deste trabalho, pretende-se fazer um breve estudo sobre o impacto histórico da produção de queijo na alimentação humana, tendo como objetivo relatar os diversos momentos históricos em que o mesmo esteve presente nos hábitos alimentares de vários agrupamentos humanos, com destaque para as expressões sociais, políticas e culturais do alimento.

Os primeiros registros da produção e consumo do queijo colocam-no como um dos alimentos mais antigos produzidos pela humanidade, com indícios que datam da Revolução do Neolítico (cerca de mais ou menos 10.000 a.C.), ou seja, no momento em que o homem gradualmente deixou o nomadismo e passou a domesticar animais e a desenvolver a agricultura. Teriam sido, de acordo com algumas teorias, os pastores egípcios os primeiros a utilizá-lo como fonte de alimentação, junto ao leite (IEPHA, 2017).

O Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA), em seu site oficial, relata uma lenda da possível descoberta do queijo em uma jornada empreendida por um nômade árabe que, ao sentir sede no deserto, encontrara em seu cantil, onde era o local que se armazenava o leite, uma substância aquosa, de cor pálida e um amontoado de sólidos.

Este dado pode ser explicado devido o fato de que seu cantil era improvisado, feito do estômago seco de algum animal, que continha uma enzima coagulante presente nas mucosas intestinais, chamada renina (IEPHA, 2017).

A renina ou o coalho é uma enzima que desencadeia a primeira etapa do processo do queijo, a coagulação. Fernandes (2017), descreve este processo da seguinte forma:

As enzimas constituintes do coalho têm como função hidrolisar caseínas, especificamente a fração proteica kappa-caseína, que estabiliza a formação de micelas e previne a coagulação do leite. Portanto, a coagulação do leite corresponde à formação de um coágulo firme (insolúvel), a coalhada, obtido através de modificações físico-químicas das micelas de caseína, em tempo determinado. A obtenção deste gel pode ocorrer por acidificação, ou por ação enzimática com o recurso de um coalho (FERNANDES, 2017).

Desde então, presente na alimentação humana, o queijo desperta interesse por parte de especialistas em saúde. Alguns estudos associam o queijo como sendo

um dos alimentos que mais contém cálcio e proteínas essenciais para uma alimentação saudável. No entanto, encontram-se na literatura outros trabalhos que o associam a certas doenças, fato que gera polêmica em meio à área da saúde.

De acordo com o médico Karl Loyd, em seu trabalho intitulado “*Novidades em Medicina*”, citado por Castanho (1983, p. 159), infere-se que o queijo é um alimento forte, podendo apresentar toxicidade: alguns estudos o consideram impróprio para o consumo humano, devido ao fato desse alimento ser rico em muitas substâncias, algumas responsáveis por alterar até algum processo natural de nosso organismo.

Frente às diversas características bioquímicas do queijo e seu impacto na vida humana, este trabalho tem por pretensão fazer uma revisão historiográfica sobre os diferentes momentos históricos nos quais este alimento ganhou destaque nas diversas organizações civilizacionais do homem.

Seguindo-se a divisão clássica da História, uma herança do Positivismo do século XIX, que valorizava os temas políticos em seus estudos, subdividiu-se esta revisão em quatro partes: Idade Antiga, Medieval, Moderna e Contemporânea. O primeiro período diz respeito às organizações sociais que surgiram junto à escrita (cerca de quatro mil anos antes de Cristo) até a data de 476, queda do Império Romano do Ocidente. O segundo período, por sua vez, o Medieval, diz respeito ao período que se estende até a queda do Império Romano do Oriente (Constantinopla), na data de 1453. O terceiro diz respeito à Era Moderna, que tem por marco divisor a Revolução Francesa (1789) que, por sua vez, inaugura a Idade Contemporânea, o quarto período.

Desta forma, ao se traçar a revisão, busca-se enfatizar as relações humanas em sociedade com suas ações políticas, econômicas e culturais. O queijo, tema que atravessa este trabalho, ganhará destaque pela sua produção e consumo em cada época histórica.

Para completar esta pesquisa, será somada às quatro divisões da linha do tempo, uma breve explanação sobre a história do Brasil.

OBJETIVO

O presente trabalho visa fazer uma revisão historiográfica sobre a presença do Queijo na alimentação humana a partir da análise da historiografia acerca do tema.

METODOLOGIA

Por metodologia, optou-se por se fazer uma análise bibliográfica acerca da temática tratada por meio de leitura, fichamento e composição do texto.

REVISÃO

IDADE ANTIGA

As primeiras civilizações humanas surgiram às margens de rios, mais precisamente no chamado Crescente Fértil. Egito, Mesopotâmia, Hebreus, Fenícios e Persas formam as primeiras civilizações humanas que podem ser classificadas como “Impérios Teocráticos de Regadio”. Impérios, pois se expandiram e conquistaram outros povos. Teocráticos, pois se configuravam como um sistema de governo em que a religião servia como legitimadora, as ações políticas e jurídicas estavam ligadas às normas da religião. Já o nome “Regadio” relacionava-se ao fato destas primeiras civilizações serem ligadas a algum rio, o que permitia a agricultura e domesticação de animais (PINSKY, J. 1994).

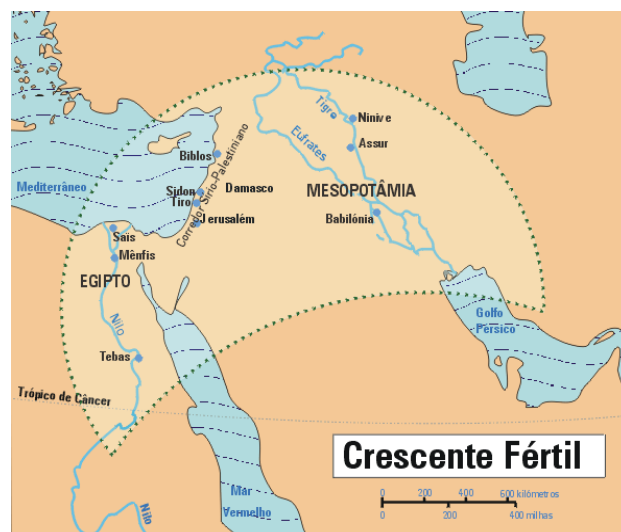


Figura 1

Disponível em : <<http://www.infoescola.com/wp-content/uploads/2010/08/crescente-fertil.gif>>. Acesso em: 21 mar 2017.

O Crescente fértil é representado por grandes rios, sendo um deles o Nilo e o Tigre, apesar de ser cercado pelo deserto o crescente fértil representava como principal economia a agricultura, isso se dava ao fato das enchentes que ocorriam com os rios, sendo um local importante por diversos motivos, um deles sendo o local onde apareceu as primeiras civilizações (M. GOULART, M. 2011).

Estudos demonstram que nesta época, os homens se sustentavam com a caça e a domesticação de animais, onde começou a se obter a matéria prima. O leite e seu derivado, o queijo, apresentavam um alto teor nutritivo. Apesar dos

benefícios, ambos apresentavam vida útil muito baixa, logo, o coalho foi utilizado alterando a estrutura de líquido para sólido. Como já foi mencionado anteriormente, teria o coalho sido descoberto a partir de costumes de transportar fluídos em resto de vísceras de animais como, por exemplo, no estômago.

No Egito antigo, local deserto, ensolarado, com vegetação rasteira e com dificuldades para o cultivo e plantação, os habitantes locais conseguiram sobreviver e se tornarem uma das maiores civilizações da Antiguidade graças ao rio Nilo e à adaptação do local para a criação de gado ovino e caprino (CARDOSO, C. F. S, 1990).

O historiador grego Heródoto, quando viajou ao Egito, deixou vivos relatos do que presenciou, chegando a mencionar que o Egito era uma dádiva do Nilo, pois durante os meses de cheias, suas águas inundavam as terras e as cobriam de adubos naturais (húmus):

Eles extraem os frutos da terra com menor labor do que qualquer outro povo [...] porque estão livres do trabalho de desatar a terra com arado, ou com enxada, ou qualquer outro processo que o homem empregue para obter colheitas de cereais; quando o rio entende de irrigar os campos e depois retira as águas, cada homem semeia seu lote e lança os porcos; depois que as sementes estão bem enterradas pelo patinhar dos porcos, eles os retiram e esperam o tempo da colheita [...] (HERÓDOTO, 2012)

Após as cheias, as margens do rio Nilo tornavam-se férteis, possibilitando o cultivo de grãos, o que criou uma base alimentar marcada pela presença de cereais, laticínios – como o queijo – e outros. O queijo era mais comum para aqueles que estavam abaixo da realeza que, por sua vez, contavam com uma mesa farta em banquetes especiais destinados a políticos e militares (ALIMENTOS NO ANTIGO EGITO, 2017).

Ainda na Idade Antiga, Grécia e Roma ganham destaque em termos de contribuição para a formação do Ocidente. Os estudos sobre estas formações organizacionais humanas ficaram conhecidos como Antiguidade Clássica.

Os gregos, dependentes das condições físicas da Península Balcânica – montanhosa e com recortes litorâneos (VERNANT, JEAN-P., 2000). – foram os primeiros a adicionar o queijo em sua dieta e seus cardápios. A origem deste estava ligada ao leite de cabra e de ovelhas. No entanto, foram os romanos que popularizaram o queijo pelo mundo, fazendo-o passar por uma transformação e, quando o mesmo entrou na mesa da nobreza, o fez como uma iguaria, com variedade e uso na alimentação de atletas e soldados.

Após Roma vencer a II Guerra Púnica (218 a.C.–201 a.C.), o imperialismo romano alargou seus domínios sobre o Mar Mediterrâneo, indo além da Península Itálica, sua origem. O controle romano se estendeu em direção à Grécia, o que resultou em uma hegemonia no Mediterrâneo, que, por sua vez, passaria a ser chamado de *Mare Nostrum* pelos romanos (FUNARI, P. P. A., 1994).

Deste momento, Roma passou a adotar a cultura grega, criando um hibridismo com seus costumes. É notável, por exemplo, a adoção até mesmo da religiosidade/mitologia grega, o que pode ser visto no fato de uma associação entre os deuses gregos e sua nomenclatura latina. É a partir de Roma e deste hibridismo, que a cultura grega seria espalhada pelo Mediterrâneo e o queijo começaria a ser mais popular (ALMEIDA, 2015).

IDADE MÉDIA

A Idade Média, período geralmente definido entre a Queda do Império Romano do Ocidente (476 – Roma) e a Queda do Império Romano do Oriente (1453 - Constantinopla), é o momento histórico que é mais estigmatizado com preconceitos amplamente propagados, desde a Renascença e que ganharam força com o Iluminismo.

Ainda hoje, permanecem os mitos no imaginário popular, sendo o período, muitas vezes, referido pejorativamente como “Idade das trevas”, sugerindo que nele não teria havido nenhuma criação filosófica ou científica autônoma. Embora nenhum historiador sério utilize mais a expressão "Idade das Trevas" para sugerir atraso cultural, ainda hoje, mesmo nas escolas, são ensinadas noções equivocadas como a ideia falsa de que os estudiosos medievais acreditavam que a terra fosse plana, entre outras inverdades, com a finalidade de denegrir a instituição que se tornou guardiã da cultura do Ocidente quando Roma caiu: a Igreja Católica.

Constantemente, repetem-se afirmações de que o crescimento do Cristianismo teria "acabado com a ciência da antiguidade" ou que a Igreja medieval teria "suprimido o crescimento das ciências naturais". Essas asseverações não possuem suporte nos estudos históricos contemporâneos.

A Idade Média equipou a Europa. Mostrou-se conquistadora e inovadora no domínio da tecnologia, sabendo aperfeiçoar e difundir técnicas que muitas vezes lhe eram anteriores. Se é um exagero falar da revolução tecnológica, houve uma forte aceleração de um processo tecnológico até então muito lento. A Idade Média continuou a ser um mundo de madeira, mas aumentou seriamente a utilização da pedra e do ferro. [...] Os transportes terrestres foram aperfeiçoados pelo arranjo e conservação das estradas, pela construção de carroças maiores e mais sólidas, pelo arranjo da atrelagem de animais de cargas [...], pela construção de pontes e pela abertura de novas vias, a mais célebre das quais foi a Via Alpina de S. Gotardo, no século XIII. (LE GOFF, J. 2007, pag.13).

Foi justamente na Idade Média que o grande “caldo cultural” do Ocidente se forjou e constituiu as bases do que dá identidade ao Ocidente. Foi por meio da Igreja Católica, que a Filosofia Grega, principalmente, com a Patrística e a Escolástica, se mesclaram às noções do Direito Romano, do Latim e à religiosidade Judaico-Cristã.

Os ataques que foram feitos e que ainda se fazem ao período são ataques daqueles que visam denegrir tal construção sociocultural e desejam a destruição da mesma.

Durante a formação do Feudalismo, desde a queda de Roma até meados do século IX, os chamados Reinos Bárbaros ocuparam os territórios que até então pertenciam a Roma e construíram uma civilização calcada no campo, com restrições comerciais, já que, o Mediterrâneo estava sob controle Islâmico, desde os séculos VII e VIII. Desde o crescimento populacional oriundo do período de paz no século X, a Europa Medieval se voltou para o Oriente, onde o Mundo Islâmico tomava e destruía símbolos de suas origens, como a Igreja do Santo Sepulcro. Foi daí que nasceu o Movimento Cruzadístico (JUNIOR, H. F., 1999).

As Cruzadas, também envoltas em diversas lendas, foram expedições militares de caráter religioso que visaram retomar Jerusalém. Embora as lutas entre Cristãos e Muçulmanos tenham se arrastado por décadas e a Terra Santa tenha oscilado constantemente nas mãos de ambos, o principal fruto da mesma foi a reabertura do Mar Mediterrâneo para o comércio cristão.

Daí em diante, a Europa passou pelo Renascimento Comercial e Urbano no século XII, que gerou a proliferação das Universidades, criadas sob o patrocínio da Igreja Católica. Com elas, veio os estudos constantes que se tornariam as bases do Método Científico, no Renascimento do século XVI, iniciando a chamada Era Moderna.

Foi na Idade Média que os Mosteiros surgiram e, neles, a produção de diversos alimentos ganhou avanço com as descobertas feitas pelos monges na preparação de cervejas, vinhos e queijos, que faziam parte em grande medida da alimentação do período.

O modo de feitiço de alguns queijos finos estava a cargo dos mosteiros católicos. A forma de seu preparo foi se modernizando, com a adição de esporos de fungos ao leite em alguns tipos de queijos. Este foi também um período importante para a questão higiênica do queijo. Esta se aprimorou mediante cuidados baseados em regras que deveriam ser meticulosamente seguidas. (A HISTÓRIA DO QUEIJO, 2017).

Os monges mantiveram sua importante participação nesta etapa, destacando-se por serem responsáveis pelo ponto mais alto da higiene e por ensinar aos camponeses como deixar seus animais saudáveis. Desta forma, conservar o

leite e curar o queijo, etapas importantes para a modernização do queijo, tornaram-se especialidades que até hoje estão presentes no que se considera “*gourmet*”.

Todos os alimentos derivados de leite sempre estiveram muito presentes no período, pelo fato de se consumir fracamente o leite. Destacava-se um consumo superior de queijo, frequentemente usado como acompanhamento do banquete em meio à nobreza. Os monges, por sua vez, incluíam em seu banquete verduras e legumes e consumia-se o queijo em dias variados. No século X, o queijo, entre outros alimentos saudáveis para consumo humano, foi substituindo a carne, que se distanciava da mesa das pessoas (MARCULINO, 2009).

A maioria dos queijos conhecidos da atualidade possui registros datados do final da Idade Média. A contribuição deste período para a produção do queijo e constituição de um hábito alimentar é de fundamental importância.

IDADE MODERNA

A Era Moderna, factualmente limitada entre a Queda de Constantinopla (1453) e a Tomada da Bastilha (1789), no início da Revolução Francesa, foi um período marcado a princípio pelo Renascimento Cultural do século XVI, quando os padrões de arte, beleza e filosofia voltaram-se para o mundo greco-romano pré-cristão, e pela Era das Navegações, quando a Europa voltava-se para o mundo recém descoberto, doravante chamado de América, e para as especiarias orientais da Índia (FARIA. A. C, 1997).

Neste sentido, percebe-se que antes da cultura moderna, o queijo era pouco conhecido, sendo inexistente na América Pré-colombiana. Sua popularidade aparecia apenas na Europa e em áreas influenciadas pela sua cultura. Através do Colonialismo empreendido por nações como Portugal e Espanha, entre outras, possibilitou-se a disseminação deste laticínio. A popularidade deste produto foi se tornando cada vez maior em todo o mundo. E, com a colonização britânica na América do Norte, com a formação das “Treze Colônias”, que ao final da Era Moderna se tornariam os EUA, o queijo passou a ter sua produção em larga escala. Este fato é creditado ao produtor de laticínios, Jesse Williams que começou recolhendo leite de fazendas vizinhas (A MUSSARELA, 2012).

Na Era Moderna, junto às Navegações e o Colonialismo Português (FARIA. A. C, 1997), nasceria o Brasil. Hoje, o queijo tão comum em nossa alimentação, de modo particular com destaque para aqueles produzidos em diversas regiões das Minas Gerais, é herdeiro direto desse processo. Desde quando a Colonização Portuguesa começou no nordeste brasileiro, estabeleceu-se uma relação de dependência da Colônia frente à sua Metrópole. O Pacto Colonial obrigou o Brasil a fornecer Matéria-Prima em troca de manufaturados.

Este elemento colonialista só teria seu fim com a vinda da Corte Portuguesa para o Brasil em 1808, quando Dom João VI, sob o patrocínio inglês, fugiu do avanço das tropas napoleônicas, no início da Era Contemporânea. A situação em pauta fez com que o Brasil não desenvolvesse um comércio interno de relevância, com exceção do Período da Mineração (PAIVA. E. F., 1996), no interior do país. Estes elementos em muito contribuíram para a produção de subsistência em meio

ao campo, com a criação de gado e plantações familiares, que não se impuseram sob a influência da monocultura, primeiro da Cana-de-açúcar e depois do Café.

Assim, o queijo foi uma alternativa em nossas bases alimentares. A cultura portuguesa já o trouxera e, com ele, vieram os diversos encontros culturais e alimentares próprios da Península Ibérica que fora palco da presença de Mouros até a Reconquista concluída ao final da Idade Média.

IDADE CONTEMPORÂNEA

A Era Contemporânea, definida por consenso historiográfico entre a Revolução Francesa (1789) e os dias atuais, é marcada por diversos elementos, principalmente ao que tange os avanços na ciência motivados pela busca do sucesso no mundo capitalista.

Uma *Era de Revoluções*, em seu sentido de mudança política, econômica e social (HOBBSAWM, E. J., 1996). A Revolução Francesa abriu caminho para ascensão da burguesia no ambiente política e a Revolução Industrial o fez no campo econômico.

A vontade de lucro, as relações entre oferta e procura, a busca por mercados, levaram o mundo a grande confluências e conflitos que iriam desde o Neocolonialismo do século XIX até seus efeitos no século XX, I Guerra Mundial (1914-1918) e II Guerra Mundial (1939-1945), bem como, seus resultados mais recentes, a Guerra Fria (1947-1989) e a busca de uma Nova Ordem Mundial (1989).

Embora os efeitos bélicos possam ganhar destaque em diversos livros de história, ou mesmo as relações de produção, que sob certas visões historiográficas seriam marcadas pela exploração de um homem sobre o outro, foi na Era Contemporânea que ocorram grandes avanços para a existência humana, tanto que a expectativa de vida só vem crescendo desde então e o aumento populacional já chega a se tornar uma preocupação para alguns teóricos.

Foi justamente neste período, de modo particular com os avanços dos estudos na área da Biologia, que se tem início a uma verdadeira revolução alimentar com a descoberta da Pasteurização.

Louis Pasteur (1822-1895) foi o responsável pela descoberta sobre a pasteurização em 1864, um método de conservação que tem como base o uso de temperaturas elevadas. Este processo é utilizado para destruir microrganismos patogênicos, causando assim um aumento de sua vida de prateleira (VASCONCELOS & FILHO, 2010).

Foi, portanto, com a Idade Contemporânea que veio a possibilidade do processamento de alimentos como queijo, entre outros, em escala industrial, o que

desencadeou o grande consumo deste laticínio pelo fato de se estar abandonando o modo de preparo artesanal e se ingressando ao modo industrial.

A partir de 1860, houve a produção em massa do coalho para mais tarde, no final da década, se produzir culturas microbióticas para assim substituir a bactéria de produção do queijo. A partir desta cultura, houve uma padronização da produção, fato possível, por se utilizar uma única cultura que provinha em forma pura (A MUSSARELA, 2012).

Com a II Guerra Mundial (1939-1945), a produção industrial do queijo ultrapassou a artesanal. Desde então, a fábrica vem dominando o mercado tanto na Europa quanto nas Américas.

Cabe destaque, portanto, ao processo industrial do queijo que está diretamente ligado a um importante procedimento que caracteriza e ajuda na vida útil dos produtos lácteos industrializados, a já explicada anteriormente, pasteurização (QUEIJOS NO BRASIL, 2017).

Na Idade Contemporânea, portanto, graças aos avanços científicos, os controles sanitários e as normatizações da área de saúde, mudou-se o processo de fabricação do queijo, de forma distinta de suas raízes na antiguidade, quando se utilizava enzimas do estômago do animal para a sua produção. Hoje, o queijo passa por processos modernos nos quais se utilizam enzimas produzidas em laboratórios.

Um exemplo de processo de produção atual é o queijo *Minas Frescal*, que passa ser descrito nas linhas a seguir a fim de ilustrar a produção moderna do mesmo. O processo de fabricação tem início com o leite e todo o aparato para sua manipulação, sendo esta uma de suas características de maior destaque. Após passar pelo processo térmico de pasteurização, adiciona-se o cloreto de cálcio, fator necessário para que ocorra a coagulação da proteína caseína.

A seguir, destaca-se o maquinário próprio dos processos térmicos para a pasteurização:



Figura 2: Pasteurizador utilizado em processos térmicos.

Disponível em: <<http://www.tekmilk.com.br/images/conj.pasteu.JPG>> Acesso em 04 ago 2017.

Após este processo, adiciona-se o fermento para auxiliar na formação do sabor do queijo e suas características. Apenas na próxima e última etapa, ocorre a adição do coalho

O leite fica em repouso por 40 minutos até se atingir o ponto de corte. O corte em cubos auxilia na dessoragem da massa. Finalmente, ao atingir o ponto derradeiro do processo, a massa é colocada em formas onde a dessoragem será completada.

A salga pode ser realizada em dois métodos, após o enformamento do queijo, sobre ele ou na mistura antes de enformá-lo. Ao final, o queijo é embalado e armazenado (EMBRAPA, 2017).



Figura 3 Queijo já embalado e pronto para consumo.

Disponível em <<http://queijoscaxambu.com.br/portal/wp-content/uploads/2015/06/familia-minas-frescal11.jpg>> Acesso em 04 ago 2017.

Quanto à definição do que vem a ser “queijo”, atualmente, há um consenso que o entende como:

[...] coalhada que se forma com a coagulação do leite de alguns mamíferos pela adição de coalho ou enzimas coagulantes ou pelo ácido láctico produzido pela atividade de determinados microrganismos presentes normalmente no leite ou adicionados a ele intencionalmente; dessora-se a coalhada por corte, aquecimento ou prensagem, dando-lhe forma em moldes e, em seguida, submetendo-a à maturação (da qual participam bactérias lácticas e, às vezes, também outros microrganismos) durante determinado tempo a temperaturas e umidades relativas definidas (JUAN .A *et all*, 2005, pág. 86).

A fim de gerar uma variedade dos Queijos, observa-se o processo de manipulação aplicada à coalhada, os microrganismos presentes na massa e as condições de maturação. Dessa forma, as mudanças são tão significativas que, a partir de um determinado produto, pode-se obter outro completamente diferente. Frente a isso, o queijo ganhou sua classificação conforme seu conteúdo de umidade e os microrganismos presentes na sua maturação (JUAN A. *et all*, 2005).

Eis os principais tipos de queijo, que se obtêm a partir de diferentes manipulações:

QUEIJOS MUITO DUROS (Parmesão e Romano.)



Figura 4: Queijo parmesão

Disponível em
<https://images.tcdn.com.br/img/img_prod/405562/92_1_20150203132705.jpg> Acesso em 04 ago 2017.

QUEIJOS DUROS (Emmenthal, Gruyère, Cantal, Cheddar, Manchego, Catellano, Mohón, Edam, Gouda, Cacicavallo.)



Figura 5: Queijo Cheddar

Disponível em
<http://queijosdonovomundo.com.br/media/k2/items/cache/f4b6dca0e2911082f0eb6e1df1a0e11d_XL.jpg> Acesso em 04 ago 2017.

SEMIMOLES

(Gallegos, Manchego, St. Paulin, Lancashire, Limburger, Tilsit, Bel Pasese, Munster, Cabrales, Gorgonzola, Stilton, Danablu.)



Figura 6: Queijo Roquefort

Disponível em <http://2.bp.blogspot.com/-n0Dvn_Lbupk/TiHkwvBYmvl/AAAAAAAAABt8/7CqpesYHRqQ/s1600/Queijo+Roquefort.jpg>
Acesso em 04 ago 2017

MOLES

(Camembert, Brie, Mozzarella, Cottage, Burgos, Villalón, Petit Suisse.)



Figura 7: Queijo Camembert

Disponível em <http://www.petitgastro.com.br/wp-content/uploads/2012/09/Dollarphotoclub_75993547-Medium.jpg> Acesso em 04 ago 2017

A globalização ajudou o queijo a chegar a todas as pessoas, principalmente aos que eram privados de tal cultura alimentar. Sua produção está ligada a diversos fatores climáticos e até mesmo de condições próprias de dadas regiões, mas, a globalização e a expansão do mercado superaram estas barreiras.

O Brasil se destaca como sétimo maior produtor de queijo, tendo sua primeira queijaria fundada em 1581, na Bahia, fato que se deve aos portugueses que, em 1532, trouxeram as vacas. Este período em questão foi marcado por uma grande dificuldade no setor devido a problemas sanitários

No ano de 1888, Carlos Pereira de Sá Fortes, com o sonho de produzir queijo com uma ótima qualidade, decidiu viajar para Europa. De lá, trouxe a tecnologia necessária para realizar esta empreitada, mas, ainda assim, o queijo não obteve um resultado agradável.

Em 1903, foi fundada a fábrica de laticínios Borboleta, seu principal estabelecimento situava-se em Palmira-BA, produzia mais de 13 mil litros de leite e mais ou menos 300 queijos por dia. Esta instalação conquistou alguns prêmios em exposição internacional (A MUSSARELA, 2012).

Hoje, o Brasil conta com uma variedade imensa de fábricas e produtos, muitos deles destinados não apenas ao consumo interno, mas, também, às exportações.

CONCLUSÃO

Desde os primeiros usos do queijo na Antiguidade, este alimento era comum entre as categorias sociais inferiores à nobreza. A Grécia foi a pioneira ao adotar o queijo em sua dieta para mais tarde, com a chegada dos romanos, o mesmo ser espalhado pelo mundo e popularizado, entrando assim, na mesa da nobreza e adquirindo uma grande variedade.

Com a Idade Média, houve o surgimento de mosteiros e com eles ocorreu um aprimoramento da produção de diversos alimentos, entre eles o queijo, que passou a ser um processo mais avançado, pois se modificou o modo de preparo e a higiene do produto, dando assim, sequência aos queijos *gourmet*, sendo eles especialidades.

A partir da Idade Moderna, em grande medida graças às navegações e ao processo colonial, o queijo, que tinha sua produção centralizada em determinados países por fatores culturais, foi ficando cada vez mais conhecido e ganhando uma produção em larga escala chegando até ser comum na alimentação brasileira.

Na Idade Contemporânea, graças às diversas inovações tecnológicas oriundas das Revoluções Industriais, obtiveram-se avanços importantes no seu processamento. A Pasteurização, que tem como finalidade aumentar a vida útil do produto, ganhou destaque e abriu caminhos para um novo processo de produção. Este fato é relevante na medida em que o queijo começou a ser produzido em escala industrial e ganhou mercado internacional.

REFERÊNCIAS

ABREU; E. S.; VIANA; I. C.; MORENO, R. B. *et al.* **Alimentação mundial – uma reflexão sobre a história**, in Saude soc. vol.10 no.2, São Paulo, Aug./Dec. 2001
Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-12902001000200002>. Acesso em: 25 mar. 2017.

ALIMENTOS NO ANTIGO EGITO. 2017. Disponível em:
<<https://alimentosnoantigoegito.wordpress.com/2013/07/02/alimentacao-do-egito-antigo-2/>>. Acesso em 25 mar. 2017.

ALMEIDA, P. A. F. **Os gregos, os romanos e os celtas**. 2015 . Disponível em:
<<http://www.historia.uff.br/cantareira/v3/wp-content/uploads/2016/01/Priscilla.pdf>>
Acesso em: 17 ago. 2017

A MUSSARELA, o queijo das pizzas. 2012. Disponível em: <
http://insumos.com.br/pizzas_e_massas/materias/113.pdf> Acesso em 24 ago. 2017

CARDOSO, C. F. S. **Sociedades do Antigo Oriente Próximo**. São Paulo, Ática, 1990.

CASTANHO; D. **Alimentação Naturista – Saúde e Longevidade**, Alvorada; 6ª edição; 1983.

FERNANDES, J. **Produção de queijo: origem dos coalhos**. Disponível em:
<<http://www.agronegocios.eu/noticias/producao-de-queijo-origem-dos-coalhos/>>.
Acesso em: 25 mar. 2017.

FARIA. A. C. **Caravelas no Novo Mundo**. São Paulo, Ática, 1997.

FUNARI, P. P. A. **Roma: vida pública e privada**. São Paulo, Atual, 1994.

GOULART, M. **Crescente fértil**. 2011. Disponível em

<<http://www.historiadigital.org/resumos/resumo-civilizacoes-do-crescente-fertil/>>
Acesso em: 17 ago. 2017

JUNIOR, H. F. **O Feudalismo**. São Paulo. Moderna, 1999.

HISTÓRIA DO QUEIJO. 2017. Disponível em:
em:<<http://www.portalsaofrancisco.com.br/historia-geral/historia-do-queijo>> Acesso em: 17 ago. 2017

HERÓTODO, **História**. 2012. Disponível em:
<<http://araoalves.blogspot.com.br/2012/04/>>. Acesso em 16 mar. 2017

HOBBSAWM, E. J. **A Era das Revoluções**. 9.ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

JUAN, A. *et all*. **Tecnologia de alimentos**: Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: Artmed, 2005, v.2, pág. 85 a 87.

LE GOFF, J.. **A velha e nova Europa**. Lisboa: Gradiva, 1994, *IN* MOCELLIN, Renato e Camargo, Rouvane. Passaporte para a História. S. Paulo: Editora do Brasil, 2007.

MARCULINO, E. **História na Idade Média**. 2009. Disponível em
<<http://historianovest.blogspot.com.br/2009/12/alimentacao-na-idade-media.html>>.
Acesso em: 17 ago. 2017.

QUEIJOS NO BRASIL. 2017 Disponível em:
<<https://www.queijosnobrasil.com.br/portal/tudo-sobre-queijo>> Acesso em 17 ago. 2017.

PAIVA. E. F. **O Ouro e as transformações na sociedade colonial**. São Paulo, Atual, 1996.

PINSKY, J. **As primeiras civilizações**. São Paulo, Atual, 1994.

VASCONCELOS E FILHO, 2010. **Conservação de Alimentos**. Disponível em: <http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_prod_alim/tec_alim/181012_con_alim.pdf>. Acesso em 17 ago. 2017.

VERNANT, JEAN-P. **O Universo, os deuses, os homens**. São Paulo, Companhia das Letras, 2000.