



José Fernando Mourão Cavalcante é Engenheiro de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará (UFC), Mestre em Ciências Naturais Aplicadas pela Université Catholique de Louvain, Bélgica (UCL) e Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa/MG (UFV). Atualmente é professor Associado da Universidade Estadual do Ceará (UECE), lotado no Curso de Ciências Biológicas em Fortaleza. É consultor Ad Hoc da Fundação de Amparo à Ciência e Tecnologia do Estado de Pernambuco (FACEPE) e Revisor de cinco revistas científicas na área de Laticínios. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase na área de Laticínios. Desenvolve pesquisa nas áreas de Tecnologia e Maturação do Queijo Coalho Artesanal e de Bactérias Ácido Lácticas Nativas. Orientador de bolsistas de Iniciação Científica do CNPq, FUNCAP e UECE, é líder do grupo de Pesquisa Ciências da Natureza e Tecnologia. Sua Tese de Doutorado (UFV/2005) tratou da melhoria de qualidade e valorização do queijo Coalho, resultando em quatro produtos (duas cartilhas, um CD-ROM e uma apostilha).



Este livro aborda o tema queijo Coalho artesanal, um produto lácteo genuinamente do Nordeste do Brasil. O queijo Coalho, ou “queijo de coalho”, representa a cultura, história e gastronomia da região Nordeste. Fazendo parte dos hábitos alimentares da população do Nordeste, o queijo Coalho artesanal 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 que são servidas em bares, restaurantes, hotéis e nas praias.

A obra se divide em oito capítulos. No primeiro, é abordada a História do queijo Coalho no Nordeste do Brasil. Nos demais, são tratados importantes aspectos socioeconômicos, culturais e gastronômicos; municípios onde a produção do produto artesanal é relevante; processo de fabricação do queijo artesanal; as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais do produto artesanal; as ações realizadas nos últimos dez anos, visando a melhoria da qualidade e a valorização do queijo Coalho artesanal, nos Estados do Ceará, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas e Sergipe. No oitavo capítulo, são apresentadas estratégias para o desenvolvimento do setor de queijos artesanais na região Nordeste do Brasil. No final do livro, são apresentadas as considerações finais dos estudos realizados sobre o queijo Coalho artesanal.

Espera-se que este livro possa contribuir para a valorização do produto artesanal e levar conhecimento científico ao grande público admirador de queijos, aos produtores artesanais de queijos, aos pesquisadores e alunos interessados no tema e, sobretudo, as autoridades sanitárias e governamentais envolvidas com o tema.

É possível produzir queijo Coalho artesanal com leite cru e obter lucros. O mais difícil já existe, a marca forte “Queijo de Coalho”, uma tradição que sobrevive em razão de sua qualidade e do empenho de todos aqueles que se dedicaram a manter esta tradição secular.

QUEIJO COALHO ARTESANAL DO NORDESTE DO BRASIL • JOSÉ FERNANDO MOURÃO CAVALCANTE



QUEIJO COALHO ARTESANAL DO NORDESTE DO BRASIL

Prof. Dr. **José Fernando Mourão Cavalcante**
(organizador)



Etene/BNB

Esta obra surge em um momento muito oportuno por trazer importantes contribuições para área de laticínios no Brasil, em especial para os produtores do queijo de coalho ou queijo Coalho da região Nordeste do Brasil. A obra aborda diferentes aspectos que envolvem o queijo Coalho artesanal, como o relato de sua história; a importância socioeconômica; processo de elaboração do queijo; características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas; aspectos gastronômicos do produto artesanal e as recentes ações realizadas visando a melhoria da qualidade e valorização do queijo Coalho artesanal no Nordeste do Brasil.

Fazer queijo é uma arte e ciência. Pesquisá-lo é uma missão.

O organizador deste livro, o Prof. Dr. José Fernando Mourão Cavalcante, tem vasta experiência no estudo e pesquisa sobre o queijo Coalho. Ele começou seus estudos de doutorado na área de laticínios no Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa (MG) em 2001. Agora, com ajuda de colaboradores, brinda os estudiosos e apreciadores dessa iguaria com uma obra cuidadosamente preparada, reunindo diversos aspectos importantes e revelando detalhes da sua origem, inclusive com significado econômico e artesanal de sua fabricação na região Nordeste.

Espera-se que esta publicação possa contribuir e suprir uma lacuna na área de laticínios e/ou do conhecimento científico sobre o queijo Coalho artesanal, um produto lácteo de origem genuinamente nordestina, mas hoje apreciado e demandado em todo o território nacional.

Profa. Dra. Célia Lúcia de Lucas Fortes Ferreira

Departamento de Tecnologia de Alimentos
Univ. Federal de Viçosa, Minas Gerais