

Pasteurização Caseira

Fôlder / 1995

Cód. Acervo: 17212

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/17212>

Documento gerado em: 07/11/2018 20:45

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

Leite

O leite é o alimento mais completo que se tem, devendo ser consumido por crianças, jovens e adultos.

O leite:

- a) ajuda no crescimento
- b) contribui para a formação de ossos, dentes e músculos
- c) regula o sistema nervoso
- d) aumenta a resistência às doenças infecciosas
- e) facilita a digestão.

No leite nós encontramos:

- proteínas, gorduras, açúcar
- minerais: cálcio, fósforo, sódio, magnésio, potássio, ferro
- vitaminas: A, B1, B2, C, D.

Fervura do Leite

Fervemos o leite para eliminar os microorganismos que possam provocar doenças.

Fervendo corretamente o leite é que se consegue preservar suas propriedades.

Como ferver o leite corretamente:

1. Coloque o leite na leiteira, tampe e leve ao fogo.
2. Mexa diversas vezes com uma colher de pau reservada só para mexer o leite.
3. Quando começar a ferver, mexa constantemente até levantar a fervura.
4. Retire do fogo, deixe baixar a fervura, mexendo sempre e repita esta operação por três vezes.
5. Retire o leite do fogo, coloque em lugar fresco e limpo até esfriar, conservando a leiteira sempre tampada.
6. Cada vez que for usar o leite, aqueça apenas a quantidade que necessitar.
7. O aquecer e reaquecer o leite modifica seu aspecto e diminui seu gosto característico e o seu valor nutritivo.

Pasteurização Caseira

A pasteurização não é um método que recupere o leite de má qualidade, é um tratamento para prolongar a sua conservação sem alterar as suas propriedades. A pasteurização serve também para proteger a saúde do consumidor, pois destrói os microorganismos transmissores de doenças, que possam existir no leite.

A pasteurização caseira consiste em aquecer o leite a uma temperatura entre 61 a 63°C, durante 30 minutos e resfriá-lo rapidamente.

A pasteurização do leite em casa requer todo o vasilhame bem lavado, com água morna ou fria, com detergente ou sabão, e depois escaaldado em água fervendo.

Material necessário:

- panela grande com tampa,
- caldeirão, coador,
- pano de tecido ralo e limpo,
- colher de pau, só para o leite.



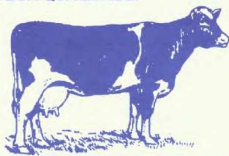
Modo de fazer:

1. Colocar o caldeirão com água no fogo e deixar quase ferver.
2. Coar o leite em coador revestido com um pano ralo e bem limpo e colocar a panela com o leite dentro do caldeirão, com a água quase fervendo.
3. Conservar a panela do leite tampada, mexendo o leite de vez em quando, com colher de pau.
4. Deixar em banho-maria durante 30 minutos sem ferver.
5. Após, retirar a panela do fogo, resfriar o leite na água fria, trocando seguidamente a água até o leite esfriar.
6. Guardar o leite em lugar limpo, fresco ou na geladeira, e em vasilha sempre tampada.

O pano que você usar como coador para o leite deve ser bem lavado com água e sabão e depois fervido.

Leite limpo, leite saudável

1 VACA CUIDADA
É FONTE DE LEITE
DE BOA QUALIDADE.



2 ANTES DE ORDENHAR
LIMPE O ESTÁBULO.



3 COM ÁGUA LIMPA
LAVE BEM AS MÃOS.



4 LIMPE BEM
O ÚBERE.



5 TIRE O PRIMEIRO JATO
EM CANECA DE
FUNDO PRETO.



6 COE O LEITE EM COADOR
E PANOS
LIMPOS.



7 RESFIE O LEITE
E GUARDE-O TAMPADO
EM LUGAR FRESCO
E LIMPO.



8 LAVE BEM OS UTENSÍLIOS
E ORDENHADEIRA
COM ÁGUA LIMPA.



9 DEIXE O
ESTÁBULO
LIMPO.



10 PARA O USO
CASEIRO,
FERVA O LEITE
CORRETAMENTE.



11 PARA FAZER QUEIJOS,
PASTEURIZE SEMPRE
O LEITE.



12 A BOA QUALIDADE
DO LEITE QUE VOCÊ
TOMA DEPENDE
DESTES CUIDADOS.

