

Queijo coalho artesanal do Ceará: breve revisão de aspectos históricos, tecnológicos e de qualidade

Antonia Oliveira Maia¹, Lia Noemi Herculano Baracho², Wanderson dos Santos Silva², Daniele Fernandes da Silva Lima², Davi Lobo Lins de Sousa², Régina Célia Gomes Garcia²

¹Faculdade de Tecnologia Centec Cariri – Fatec Cariri, Juazeiro do Norte, Brasil
(antonyaolyveyramaya1993@gmail.com – autor principal)

²Faculdade de Tecnologia Centec Cariri – Fatec Cariri, Juazeiro do Norte, Brasil

Resumo: O queijo coalho artesanal do Ceará representa importante patrimônio cultural, social e econômico, distinguindo-se do industrial pelo uso de leite cru e fermentação natural. Esta revisão abordou aspectos históricos, tecnológicos, microbiológicos e nutricionais, reunindo estudos que evidenciam tanto sua relevância identitária quanto os desafios relacionados à inocuidade e à padronização. Avanços recentes, como a maturação controlada e iniciativas de valorização, indicam caminhos para fortalecer a qualidade, a segurança e a preservação do produto.

Palavras-chave: queijo coalho; queijo artesanal; maturação; qualidade; Ceará

INTRODUÇÃO

O queijo coalho é um dos principais símbolos da cultura alimentar nordestina, especialmente no estado do Ceará, onde possui relevância histórica, econômica e gastronômica. Sua produção artesanal, marcada pelo uso de leite cru e práticas tradicionais transmitidas entre gerações, representa importante patrimônio cultural e social da região (ULISSES, 2020). Contudo, diferenças conceituais entre o queijo coalho industrial e o artesanal ainda geram dúvidas nos consumidores quanto à qualidade e à segurança alimentar.

O Queijo Coalho Artesanal (QCA) do Ceará transcende sua classificação como um simples produto alimentício, consolidando-se como um patrimônio cultural e gastronômico de relevância histórica e econômica no Nordeste brasileiro. Com uma tradição que remonta a mais de quatro séculos, sua produção está intrinsecamente ligada ao ciclo pecuário regional, sendo um símbolo do "saber fazer" transmitido entre gerações nas comunidades rurais (CAVALCANTE et al., 2022). A técnica artesanal, caracterizada por etapas como o cozimento da massa e a salga direta, confere ao QCA as propriedades sensoriais únicas – especialmente

o sabor mais intenso e a textura termorresistente – altamente valorizadas pelo consumidor cearense.

Ceará têm focado na harmonização entre a tradição e as exigências sanitárias. Estudos têm determinado, por exemplo, o tempo mínimo de maturação necessário para garantir a inocuidade do QCA de leite cru, oferecendo uma base científica crucial para a regulamentação do produto artesanal (SILVA et al 2024).

Paralelamente, o reconhecimento institucional e a busca por padronização de qualidade têm promovido esforços no sentido de valorizar e regulamentar esse produto. Nesse contexto, a literatura científica fornece contribuições relevantes sobre a origem, a caracterização físico-química e nutricional, a inocuidade e as práticas de produção associadas ao queijo coalho artesanal cearense (SILVA et al., 2023; SOUZA et al., 2023).

Em 2020, o Ceará promulgou a Lei Estadual nº 17.318, que dispõe sobre a regulamentação da produção e comercialização de queijos e manteigas artesanais no estado. Essa lei considera queijo de coalho artesanal o queijo produzido a partir de leite cru integral fresco,

oriundo de bovinos saudáveis, beneficiado na propriedade de origem.

A lei estabelece que a inspeção e a fiscalização sanitária da produção serão realizadas periodicamente por órgãos competentes, como a Agência de Defesa Agropecuária do Ceará (Adagri), para assegurar o cumprimento das exigências. O selo ARTE, representa a regulamentação do Selo ARTE, em nível federal (Decreto nº 9.918/2019), permitiu a comercialização de produtos artesanais de origem animal em todo o território nacional, incluindo o queijo coalho. Essa certificação, obtida após inspeção dos órgãos estaduais, valoriza a produção artesanal e confere um diferencial competitivo

Assim, este trabalho tem como objetivo apresentar uma revisão da literatura acerca da produção e da caracterização do queijo coalho artesanal do Ceará, destacando aspectos históricos, tecnológicos, de qualidade e de valorização regional.

MATERIAL E MÉTODOS

A revisão foi realizada por meio de pesquisa de artigos científicos no Google Scholar, utilizando as palavras-chave “queijo coalho”, “queijo artesanal cearense”, “maturação do queijo coalho”, “qualidade microbiológica de queijo coalho” e “queijo coalho Jaguaribe”.

Foram encontrados aproximadamente 35 artigos, dos quais 10 foram pré-selecionados com base na relevância para o tema, disponibilidade do texto completo e foco na produção artesanal do Ceará. Para este resumo expandido, foram destacados 4 estudos principais, que abordam aspectos históricos, produtivos, tecnológicos, microbiológicos e nutricionais.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A origem do queijo coalho no Ceará remonta à chegada dos sesmeiros ao Sertão Central, que utilizavam bolsas de estômago animal para armazenar leite, resultando na coagulação natural e na formação de um queijo primitivo. A cidade de Jaguaribe consolidou-se como polo produtor e, por lei, é reconhecida como a “Terra do Queijo de Coalho no Estado do Ceará” (SILVA; LIMA, 2019).

Embora muitas vezes confundidos, o queijo coalho industrial e o artesanal cearense apresentam diferenças significativas. O primeiro

é produzido a partir de leite pasteurizado, com coagulação enzimática, podendo receber adição de bactérias lácticas. Possui massa semidura, textura compacta, sabor levemente ácido e salgado, pouca ou nenhuma maturação e não derrete facilmente ao ser aquecido. Já o queijo artesanal é produzido com leite cru, utilizando o “pingo” como fermento natural, que confere sabor e auxilia na conservação. Em alguns casos, a massa é cozida após a prensagem, o que aumenta firmeza e durabilidade, além da possibilidade de maturação, que enriquece suas características sensoriais (SILVA; LIMA, 2019).

O fortalecimento da produção em Jaguaribe contou com o apoio da EMBRAPA e do SEBRAE, por meio de capacitações, participação em festivais e incentivo à criação da Associação de Produtores de Queijo e Leite de Jaguaribe (QUEIJARIBE), fundada em 2005. A associação reúne mais de 80 produtores e contribuiu para melhorias técnicas e sanitárias, embora ainda haja desafios legais para comercialização ampla. Há, ainda, a busca por reconhecimento por Indicação Geográfica, valorizando a tradição e a identidade regional (ULISSES, 2020).

No que se refere à inocuidade, estudo conduzido por Souza et al. (2023) avaliou amostras de queijo coalho artesanal cearense e determinou que a maturação mínima de 21 dias sob refrigeração garante padrões microbiológicos aceitáveis, reduzindo a carga de coliformes e *Staphylococcus aureus*. O estudo reforça a importância de boas práticas de fabricação, sobretudo porque a legislação brasileira carece de parâmetros específicos para queijos artesanais.

Em Limoeiro do Norte, análise de seis variedades de queijos maturados mostrou variações nos teores de umidade (26,44–36,59%), gordura (21,72–28,80%), proteína (21,72–28,80%) e acidez (1,09–2,52 g/100 g), além de predominância de ácidos graxos saturados (palmítico e esteárico) e presença significativa de ácido oleico. Observou-se ainda aumento dos teores de cálcio e fósforo com o avanço da maturação. Esses resultados reforçam a relação entre condições de produção, maturação e qualidade nutricional, ressaltando o potencial de valorização e padronização do queijo coalho artesanal (SANTOS et al., 2023).

CONCLUSÃO

O queijo coalho artesanal do Ceará representa um produto de grande importância cultural, social

e econômica. Sua produção, baseada em práticas tradicionais, diferencia-se da versão industrial e confere identidade própria ao alimento. A literatura revisada demonstra que, embora haja desafios relacionados à inocuidade e à regulamentação, avanços têm sido conquistados com apoio institucional e associativo, fortalecendo os produtores locais.

A padronização da qualidade, o estímulo à maturação controlada e a valorização cultural, por meio de iniciativas como a Indicação Geográfica, são caminhos promissores para garantir maior segurança, aceitação do consumidor e preservação do patrimônio alimentar cearense.

No entanto, o futuro do Queijo Coalho artesanal cearense reside na combinação do resgate e valorização das práticas tradicionais com a implementação de Boas Práticas de Fabricação (BPF), urgentemente acompanhada pela criação de legislação sanitária específica que reconheça a identidade e a segurança dos queijos de leite cru maturados no Brasil. Tais medidas são cruciais para a expansão comercial, a manutenção da tradição e o pleno aproveitamento do potencial econômico e nutricional desse produto regional.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 9.918, de 18 de julho de 2019. Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. *Diário Oficial da União: seção 1*, Brasília, DF, ed. 138, p. 18, 19 jul. 2019. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/decreto/d9918.htm. Acesso em: 27 set. 2025.

CAVALCANTE, José Fernando Mourão et al.. DETERMINAÇÃO DO TEMPO MÍNIMO DE MATURAÇÃO DO QUEIJO COALHO ARTESANAL DO CEARÁ, VISANDO ATENDER EXIGÊNCIAS DE INOCUIDADE.. In: Anais do I Simpósio Online Sulamericano de Tecnologia, Engenharia e Ciência de Alimentos. Anais...Diamantina(MG) Online, 2022. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/tecali2021/478538-DETERMINACAO-DO-TEMPO-MINIMO-DE-MATURACAO-DO-QUEIJO-COALHO-ARTESANAL-DO->

CEARA-VISANDO-ATENDER-EXIGENCIAS-DE-INOC. Acesso em: 27/09/2025.

CEARÁ. Lei nº 17.318, de 13 de outubro de 2020. Dispõe sobre a regulamentação da produção e a comercialização de queijos e manteigas artesanais no Estado do Ceará. *Diário Oficial do Estado*, Fortaleza, 15 out. 2020

SANTOS, J. R. et al. Qualidade dos queijos maturados produzidos em Limoeiro do Norte, Ceará. *Revista Online de Extensão e Pesquisa em Laticínios*, v. 23, n. 5, p. 164, 2023. DOI: 10.55905/oelv23n5-164.

SILVA, M. A.; LIMA, P. R. Queijo artesanal cearense versus queijo de coalho: uma breve revisão. In: Congresso Internacional de Ciências Agrárias, 2019. DOI: 10.31692/IIICIAGRO.0113.

SOUZA, L. F. et al. Determinação do tempo mínimo de maturação do queijo coalho artesanal do Ceará, visando atender exigências de inocuidade. *Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal*, 2023. DOI: 10.55232/10830015.22.

ULISSES, I. B. Embrapa, INPI e Queijaribe: formação e diretrizes para a produção e comercialização do queijo coalho de Jaguaribe. *Revista Ciência & Tradição*, 2020.