

Glossário de apoio aos termos do Regulamento para inscrição dos queijos



Autores:

Renata Golin Bueno Costa
Carolina Carvalho Ramos Viana
Luiz Carlos Gonçalves Costa Júnior
Kely de Paula Correa
Fernando Antônio Resplande Magalhães
Paulo Henrique Costa Paiva
Isis Rodrigues Toledo Renhe
Junio César Jacinto de Paula
Wilson de Almeida Orlando Júnior
Ana Flávia Coelho Pacheco
Felipe Alves de Almeida
Sebastião Tavares de Rezende

Amostras concorrentes: amostras que se enquadram em uma mesma categoria e que irão competir entre si.

Amostras não comerciais: amostras que não serão comercializadas, identificação necessária para envio de queijos do exterior para o Brasil para participação no concurso ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards.

Aroma: avaliação olfativa quando o queijo é degustado. São os compostos voláteis percebidos pelo nariz que são liberados quando o queijo é mastigado.

Aspecto global: avaliação visual do queijo inteiro, sem o corte.

Atributo: característica do queijo a ser julgada.

Casca florida: casca com predomínio de fungos filamentosos.

Casca lavada: casca lavada com água durante a maturação e que não apresente fungos, resinas e demais itens

Casca lisa: casca sem presença de fungos, resinas e demais itens.

Casca tratada: casca adicionada por exemplo de carvão vegetal, resinas e/ou corantes, entre outros

Categoria: classificação dos queijos.

Coagulação enzimática: tipo de coagulação do leite em que é adicionado coalho/coagulante.

Coagulação láctica: tipo de coagulação do leite em que não se usa coalho ou coagulante, mas ocorre apenas a fermentação por bactérias lácticas, com formação de uma coalhada frágil. Processo semelhante ao que é realizado para fabricação de iogurte.

Comissão Coordenadora: Comissão responsável pela organização do concurso ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards, composta pela Bonare Eventos e Empreendimentos Ltda, por meio do ILCT, com apoio de profissionais da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa-MG) e de suas vinculadas (Emater, Epamig e IMA).

Consistência: avaliação tátil e oral realizada no queijo para avaliar a sua maciez/dureza.

Contraprova: queijo que será guardado para ser utilizado, caso necessário.

Cor: avaliação visual do queijo, com relação às tonalidades apresentadas.

Massa filada: etapa em que a massa do queijo fermentada é colocada na água quente, com mudanças na estrutura e formação de fibras que permite que o queijo estique e derreta.

Odor: avaliação olfativa das substâncias voláteis provenientes do queijo.

Pontos de coleta: locais aptos a receberem os queijos inscritos no concurso ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards.

Processo de avaliação às cegas: durante o julgamento, os queijos serão apresentados aos juízes sem nenhuma identificação de sua origem (retirada do rótulo e de todas as informações sobre marca e produtor). O queijo será identificado com códigos alfanuméricos aleatórios para o julgamento.

Prova: é o queijo que vai ser julgado no concurso pelos juízes.

Queijo aromatizado: queijo adicionado de substâncias aromatizantes como café, bebidas alcoólicas, entre outras.

Queijo com condimento: queijo adicionado de especiarias como por exemplo: orégano, pimenta calabresa e /ou ervas finas.

Queijo de untar: queijo cremoso que é possível espalhar com o auxílio de uma faca.

Queijo habilitado: queijo que apresenta Registro Sanitário em Órgão Oficial de Inspeção. No caso do Brasil, Inspeções Federal, Estadual, Distrital ou Municipal.

Sabor: avaliação do queijo quando degustado, que compreende as sensações olfativa, gustativa e trigeminal

Textura: avaliação visual do queijo com relação à presença de olhaduras, trincas e outras características em seu interior, que não são adequadas à categoria em que o queijo está sendo julgado.

Versões extraordinárias exclusivas: são aquelas produzidas com finalidade de competir no concurso ExpoQueijo Brasil 2023 Araxá International Cheese Awards e que não são normalmente produzidas e comercializadas no cotidiano pelo produtor.