



16, 17 e 18 de novembro de 2016.  
Campina Grande, Paraíba, Brasil

**PADRONIZAÇÃO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO E DETERMINAÇÃO DA  
CONCENTRAÇÃO DA ENTRECASCA DO CUMARU (*AMBURANA CEARENSES* A.C  
SMITH) ADICIONADA, COMO ERVA AROMÁTICA, EM QUEIJO TIPO COALHO DE  
LEITE DE CABRA**

Thamirys Lorraine Santos Lima<sup>1</sup>, Rerisson do Nascimento Alves<sup>2</sup>, Mônica Tejo Cavalcanti<sup>3</sup>, Mônica  
Correia Gonçalves<sup>4</sup>

**RESUMO**

A utilização de ferramentas que nos permitem avaliar o ambiente de processamento dos produtos para que os mesmos possam garantir segurança ao consumidor é de extrema importância, no que diz respeito à melhoria na qualidade do produto, principalmente, quando o mesmo é processado artesanalmente muitas vezes em determinadas condições inadequadas. O presente estudo teve como objetivo avaliar as condições higiênico-sanitárias de uma agroindústria para verificar as irregularidades presentes, e padronizar o tamanho das partículas da farinha obtido através da entrecasca do cumaru (*Amburana cearenses* A.C Smith) que é utilizado na elaboração de queijo de leite de cabra, utilizando peneiras granulométricas. Algumas irregularidades foram encontradas na agroindústria e o tamanho das partículas da farinha foi padronizado com o intuito de ser adicionado, como erva aromática, em queijo tipo coalho de leite de cabra.

**Palavras-chave:** Instalações sanitárias, padronização, agroindústria.

---

<sup>1,2</sup>Graduandos em Engenharia de Alimentos, Thamirys Lorraine Santos Lima e Rerisson do Nascimento Alves, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal-PB, e-mail: thamirysl2012@hotmail.com e rerrisson-alves@hotmail.com

<sup>3</sup>Engenharia de Alimentos – UFCG, Doutor, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: monicatejoc@yahoo. Com.br

<sup>4</sup>Engenharia de Alimentos – UFCG, Mestre, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal-PB, e-mail: monica.correia@ccta.ufcg.edu.br



16, 17 e 18 de novembro de 2016.  
Campina Grande, Paraíba, Brasil

**STANDARDIZATION OF MANUFACTURING PROCESS AND DETERMINATION OF  
CONCENTRATION OF BAST CUMARU (*AMBURANA CEARENSES* A.C. SMITH)  
ADDED AS AROMATIC HERB IN CHEESE TYPE CURDS GOAT'S MILK**

**ABSTRACT**

The use of tools that allow us to evaluate the product processing environment so that they can ensure consumer safety is extremely important, with regard to improving product quality, especially when it is handmade processed often certain unsuitable conditions. This study aimed to evaluate the sanitary conditions of an agribusiness to check the present irregularities and standardize the size of the flour particles obtained from the bast of Cumaru (*Amburana cearenses* AC Smith) that is used in preparing milk cheese goat, grain size using sieves. Some irregularities were found in the agriculture industry and the size of flour particles has been standardized in order to be added as aromatic herb in curd cheese type goat.

**Keywords:** Sanitary facilities, standardization, agribusiness.