



**Receitas com  
Colostro bovino e  
Silagem de colostro**

**Elaboração:  
Mara Helena Saalfeld DSc  
Médica Veterinária da EMATER/RS  
msaalfeld@emater.tche.br**

## **Colostro Bovino**

O colostro é o primeiro leite produzido pela vaca durante cinco dias após o parto. É um alimento nobre e deve ser aproveitado.

Este alimento é rico em nutrientes, proteínas, imunoglobulinas, vitaminas e substâncias bioativas.

Foi usado por nossos antepassados por milênios e hoje faz parte da culinária especializada de vários povos do planeta.

O aproveitamento do colostro como alimento humano faz parte da nossa história e isso deve ser resgatado.

Todas as receitas que levam leite podem ser substituídas pelo colostro.

A silagem de colostro é o colostro fermentado anaerobicamente em garrafas de plástico e mantém bactérias probióticas, que fazem bem a saúde

## **Pasteurização do colostro**

- Para todas as receitas o colostro deve ser pasteurizado

Peneirar o colostro, colocar numa panela. Levar ao fogo e manter 60° C por 30 minutos.

Desligar o fogo e aguardar 3 minutos.

Resfriar rapidamente em água gelada a 42° C e 45° C.

## **Iogurte Artesanal de Colostro**

### **Ingredientes**

2 litros de colostro

160 gramas de açúcar

180 ml de iogurte natural sem açúcar (1 pote)

Saborizador

Açúcar a gosto

### **Modo de preparar:**

Pasteurizar o colostro.

Acrescentar o iogurte natural e açúcar a gosto. Misturar bem até ficar homogêneo. Colocar num recipiente plástico ou de vidro, tampar e deixar em repouso de 5 a 6 horas, para que o iogurte aja como fermento.

Acrescentar o sabor.

Levar à geladeira.

Resfriar por 24 horas e está pronto o iogurte artesanal.

Rendimento: 2 litros.

## **Queijo Minas Frescal de Colostro**

### **Ingredientes**

5 litros de colostro (2º ordenha em diante)

75 gramas de iogurte natural

2 ml de cloreto de cálcio (50%)

4,5 ml de coalho diluído em água

### **Modo de preparar:**

Pasteurizar o colostro

Adicionar cloreto de cálcio e iogurte (aguardar 15 minutos). Dissolver o coalho em meio copo de água e adicionar à mistura.

Aguardar 40 a 50 minutos para o coalho agir – massa do queijo. Ponto de corte – semelhante a gelatina

Fazer cortes verticais e horizontais. Mexer por 20 minutos. Descansar por 3 minutos e colocar nas formas. Aguardar 1 hora para a primeira viragem e mais 1 hora para a segunda viragem. Fazer 4 viragens e pulverizar com sal.

Armazenar na geladeira.

### **Queijo Colonial:**

#### **Ingredientes**

- 10 litros de colostro
- 90 gramas de sal
- 150 gramas iogurte natural
- 9 ml de coalho líquido

#### **Modo de preparo:**

Pasteurizar o colostro a 60° C por 30 minutos e resfriar rapidamente

Atingir a temperatura de 35° C (medir com um termômetro apropriado).

Adicionar o iogurte e mexer bem.

Dissolva 9 ml do coalho líquido e uma colher rasa de sal, em um copo de água morna. Mexa bem e misture com o colostro. Mexa mais e deixe descansando por 40 minutos (ou tempo necessário para formar o coalho).

Corte vagarosamente a massa em cubos miúdos.

Levar a panela de volta ao fogo até atingir 43° C. Com a espumadeira, mexa a massa, para que não queime o fundo da panela.

Retirar a panela do fogo e mexa por mais 15 minutos para que a massa esfrie. Após, coe a massa com uma peneira, deixando apenas um pouco da água na massa.

Acrescente o sal e, com as mãos, misture. Enrole a massa em um pano e coloque-a, ainda enrolada no pano, em uma forma com furos para queijo, para retirar o restante da água.

Usando uma prensa, ou um peso de 10 kg, aperte a massa, sempre removendo o líquido acumulado no recipiente.

A cada meia hora, vire a massa na prensa. Esse processo deve ser repetido 4 vezes.

Em cada virada, utilize uma tábua para deixar retas as superfícies do queijo.

Enrole o queijo em outro pano, e leve-o à geladeira por cerca de uma semana.

### **Pudim de Colostro**

#### **Ingredientes:**

##### **Para a calda:**

2 xícaras de açúcar

¾ de xícara de água

##### **Para o pudim:**

4 ovos

0,5 litro de colostro

1 caixa de leite condensado ou 1 xícara de açúcar (um ou o outro)

##### **Modo de preparar:**

Faça a calda (açúcar queimado)

Bater os ingredientes para o pudim no liquidificador e colocar na forma. Cozinhar em banho Maria.

## **Pudim de Colostro no Forno**

### **Ingredientes**

4 ovos  
0,5 litro de colostro  
250 gramas de açúcar

### **Modo de preparar:**

Bater os ingredientes para o pudim no liquidificador  
Colocar na forma.  
Pulverizar com açúcar e canela e assar em forno a 180°C

## **Manteiga de Silagem de Colostro**

### **Ingredientes:**

Retirar a gordura da parte superior da silagem de colostro  
Temperos secos (orégano, pimenta vermelha), se desejar  
Sal a gosto

### **Modo de preparar:**

Bater bem no liquidificador a gordura com água gelada até expulsar o leiteiro.  
Retirar o excesso de líquido.  
Lavar e temperar a gosto.

## **Biscoitos de silagem de colostro**

### **Biscoito Doce de colostro:**

Ingredientes  
2 xícaras grandes de farinha de trigo  
½ colher de sopa de maisena (amido de milho)  
½ colher de sopa de fermento biológico  
1 xícara de colostro  
1 xícara de açúcar  
½ xícara de manteiga de silagem de colostro  
2 ovos

### **Biscoito Salgado de colostro:**

Ingredientes  
1Kg farinha de trigo  
1 colher de sopa de bem cheia de sal  
2 colheres de sopa de açúcar  
2 xícaras de manteiga ou manteiga de silagem de colostro  
2 xícaras de colostro  
1 colher de sopa de fermento biológico  
Opcional colocar 100 g queijo ralado  
Pode colocar orégano ou temperos

### **Modo de preparar:**

Peneirar e misturar os ingredientes até atingir uma mistura uniforme, modelando a massa e a cortando com moldes em formatos diversos, colocando em assadeiras untadas. Levar ao forno a uma temperatura de 160° C por 20 minutos.