

Epamig testa 'embalagem inteligente' para queijo Minas artesanal

Ter 23 fevereiro

Minas Gerais é destaque como maior e mais importante produtor de queijos artesanais do Brasil. Para aumentar a segurança e a qualidade destes alimentos, a [Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado \(Epamig\)](#) desenvolve diversos estudos. Dentre as iniciativas, estão, por exemplo, testes com embalagens ativas com permeabilidade seletiva, que podem evitar muitos dos defeitos que aparecem durante o período de cura e, com isso, tornar o queijo ainda mais valioso.

“A proposta é realizar experimentação, comparando os queijos artesanais produzidos com a aplicação da embalagem àqueles produzidos sem a utilização”, explica o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Leite e Derivados da Epamig, Junio de Paula. “A ação visa aperfeiçoar e promover a sustentabilidade do tradicional sistema de produção, agregando valor ao queijo e, conseqüentemente, melhorando a renda das famílias produtoras”, acrescenta.

Ponto de partida

Testes preliminares estão sendo feitos pela empresa vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) e os experimentos com a 'embalagem inteligente' vão começar pela região da Serra da Canastra. Posteriormente, a ideia da Epamig é que sejam expandidos para outros locais produtores.

“A Canastra é umas das microrregiões de queijos artesanais mais clássicas e possui também queijos de longa maturação. A proximidade e a parceria firmada com a Associação do Produtores de Queijo Canastra (Aprocan) nos incentivou a começar o projeto ali e também na região do Campo das Vertentes, onde a Epamig possui um Centro de Pesquisa e Treinamento em Queijos Artesanais”, conta o pesquisador.

Características

A tecnologia utilizada no filme plástico da 'embalagem inteligente' deixa sair a umidade, formando naturalmente uma casca no queijo, ao mesmo tempo que impede contaminações. “Isso a difere das embalagens termoencolhíveis a vácuo convencionais, que não possuem permissividade do material e não deixam o queijo perder umidade, o que altera o produto e não forma casca - uma característica natural e importante desse queijo”, compara Junio. “Visualizamos a aplicação desta tecnologia para nossos queijos artesanais de leite cru, pois ela está sendo utilizada com muito sucesso nos queijos italianos de elevado valor agregado”, acrescenta.

Ainda segundo o pesquisador, o queijo artesanal precisa passar por um período de cura para ganhar qualidade, em termos de desenvolvimento de sabor e aroma, e para aumentar a segurança. “A maioria dos problemas que acontecem com o queijo artesanal ocorrem durante esta etapa, com o aparecimento de trincas, mofos indesejados e outros defeitos de textura e de casca”, observa.

O projeto conta o apoio financeiro da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#). A embalagem testada foi desenvolvida e patenteada pela empresa DSM, que firmou termo de parceria para fornecimento das embalagens que serão utilizadas nos experimentos.