

# Epamig conduz caracterização do Queijo Minas Artesanal da região Serras do Ibitipoca

Qui 13 abril

Registros históricos dão conta de que a produção de queijo artesanal na região mineira Serras do Ibitipoca existe há mais de dois séculos.

Porém, até hoje, o produto não recebeu uma caracterização oficial, com detalhes sobre atributos específicos, para que passe a ter padrão e qualidade certificados.

Com o objetivo de preencher essa lacuna e agregar valor à iguaria secular, pesquisadoras do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), vinculado à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), têm trabalhado na coleta e em análises laboratoriais para definirem a composição e os aspectos microbiológicos do queijo.

Ao final do trabalho, relatórios técnicos serão elaborados para auxiliar nos processos de padronização do produto da região, que foi reconhecida oficialmente como produtora de Queijo Minas Artesanal (QMA) em 2020.

## Trâmites

Professora e pesquisadora da Epamig ILCT, e coordenadora do projeto, Renata Golin conta que, atualmente, não há quase nenhum material oficial a respeito da composição do queijo artesanal produzido nas Serras da Ibitipoca, e que isso acabou afastando muitos produtores locais da atividade queijeira.

“Verificamos em recente estudo publicado pela extensionista Maria Dalva Pereira que a região produz queijos artesanais desde, pelo menos, 1822. No entanto, não há nenhuma publicação científica sobre sua composição microbiológica e aspectos composicionais. Isso fez com que muitas pessoas deixassem de produzir a iguaria, pois a comercialização era muito difícil. A partir desse trabalho, acredito que vamos conseguir agregar mais valor ao queijo local, que passará a ter características definidas, o que aumenta a procura por parte dos consumidores”, argumenta.

O projeto de caracterização foi aprovado em edital universal da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#) e teve início oficial em outubro de 2022, com série de treinamentos sobre boas práticas de fabricação de queijos, oferecidos pela Epamig ILCT em parceria com a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e a Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região Serras da Ibitipoca (Aproq).

“ Fizemos reuniões com membros da Aproq para apresentar nosso projeto e convocar produtores locais a participarem da pesquisa, fornecendo exemplares de seus queijos para análises em laboratório. Também fizemos levantamento de dúvidas e principais dificuldades enfrentadas por eles durante a produção”, explica Renata Golin.

O processo de coleta dos exemplares começou em fevereiro de 2023 e seguirá da seguinte forma: cinco coletas realizadas de um mesmo lote, durante 60 dias, na estação de chuvas (fevereiro a abril); posteriormente, mais cinco coletas de um novo lote, durante 60 dias, na época de seca (junho a agosto).

“Como o queijo é maturado à temperatura ambiente, a temperatura e as condições climáticas influenciam muito. Quando está chovendo e o tempo está mais úmido, por exemplo, há mais mofo crescendo no queijo; já no frio, ele fermenta menos, fica menos ácido e pode ressecar mais”, ressalta Renata Golin.

Além dos queijos, as pesquisadoras também recolhem amostras de leite, pingo (fermento natural) e da água utilizada no dia da fabricação.

“Retiramos pedaços de todas as partes do queijo, inclusive da casca, para podermos examinar a umidade, os níveis de gordura, de proteína, o pH e o teor de sal”, detalha a professora-pesquisadora.

Por fim, a equipe corta os queijos em pequenos cubos de 2 cm para análises do perfil de textura e da variação de cores.

Segundo a coordenadora do projeto, a previsão de término dos trabalhos é fevereiro de 2024, com a publicação de artigos científicos, contendo os resultados das análises, e a elaboração de relatórios técnicos com a caracterização oficial.

“Além do relatório geral sobre o queijo artesanal de Serras da Ibitipoca, no qual incluiremos as médias dos valores para a caracterização, também vamos entregar um laudo técnico para cada produtor que participou da pesquisa, com detalhes individuais e uma análise completa sobre o seu queijo”, conclui.