

Epamig avança na caracterização do Queijo Cabacinha no Vale do Jequitinhonha

Sex 04 agosto



Recentemente reconhecido como patrimônio cultural e imaterial de Minas Gerais, o Queijo Cabacinha passa por processo de caracterização, conduzido pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), que servirá de base para a regulamentação técnica de sua qualidade e identidade. O

procedimento consiste em análises laboratoriais de amostras do queijo e de seus componentes para a definição de parâmetros que viabilizarão tanto a fiscalização quanto a comercialização da iguaria.

Pesquisadores da empresa concluíram a primeira etapa de visitas, que ocorreram ao longo do primeiro semestre, para reconhecimento das técnicas e prospecção de demandas junto aos produtores do Vale do Jequitinhonha. Agora, a equipe do projeto “Caracterização do Queijo Cabacinha na região do Vale do Jequitinhonha” se prepara para receber amostras de 30 queijarias de cinco municípios (Joaíma, Pedra Azul, Medina, Cachoeira do Pajeú, Ponto do Volantes) para a definição das características físico-químicas (como proteína, gorduras, sais, umidade, dentre outros), microbiológicas (microrganismos e possíveis patógenos presentes no queijo) e sensoriais (como cor, consistência, aroma, textura, tamanho) do Cabacinha.

“Durante as visitas, acompanhamos os detalhes da produção do queijo em diferentes propriedades, observando variações de temperatura nos procedimentos, acidez do soro-fermento, processos de fermentação e filagem, dentre outros aspectos. Coletamos alguns exemplares para calibrarmos os equipamentos e sabermos quais diluições vamos usar durante as análises microbiológicas”, explica o pesquisador da Epamig Sul e coordenador do projeto, Daniel Arantes. “Realizamos também uma capacitação para os extensionistas, que serão responsáveis pelas coletas, dando orientações sobre como realizar uma coleta adequada dos materiais, para evitar contaminações e garantir que as amostras sejam representativas”, completa.

Segundo ele, a equipe do projeto concluiu que será necessário coletar, além de um exemplar de queijo, outras seis amostras de cada uma das 30 queijarias: água, leite, soro-fermento, salmoura (solução de água e sal para a salga do queijo), massa fermentada e massa filada. Os materiais serão enviados ao longo de cinco semanas, entre os meses de agosto e setembro, para que os pesquisadores tracem o perfil das queijarias durante o período seco. Depois de tabular e analisar os dados, os pesquisadores voltarão ao Vale do Jequitinhonha e apresentarão os primeiros

resultados aos produtores.

Uma segunda coleta será realizada no início de 2024 para que os pesquisadores possam analisar o queijo em diferentes épocas do ano. “Nosso cronograma prevê uma coleta na estação seca, que vai até meados de outubro, e outra na estação chuvosa, entre janeiro e fevereiro, para termos uma caracterização detalhada do Cabacinha diante de diferentes condições climáticas”, ressalta Daniel. De acordo com ele, o projeto deve ser finalizado em março de 2024.

As análises serão realizadas em laboratórios das Universidades Federais de Minas Gerais (UFMG) e São João del-Rei (UFSJ), que integram a Rede Mineira de Pesquisa em Queijos Artesanais, composta por 15 instituições de ensino, e coordenada pela Epamig. A rede ainda é apoiada pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e por três associações de produtores.

Importância cultural e econômica

O Queijo Cabacinha, produzido no Vale do Jequitinhonha há pelo menos 80 anos, é uma adaptação do Caciocavallo, queijo italiano que possui massa cozida e filada. Segundo relatos, foi um ex-aluno do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), vinculado à Epamig, o responsável por introduzir a tecnologia na região, e que, posteriormente, ela foi disseminada entre os produtores de leite do Vale.

De acordo com o pesquisador da Epamig Sul, a caracterização do Cabacinha está sendo ansiosamente aguardada pelos produtores locais, para que a iguaria seja regulamentada. “É um passo essencial para a fiscalização sanitária e comercialização do produto, que é muito importante para a economia local. Os produtores têm se organizado para formar uma associação, pois enxergam o grande potencial de mercado que o queijo Cabacinha possui e sabem que esse processo vai fortalecer a renda de todos eles”, conclui Daniel Arantes.