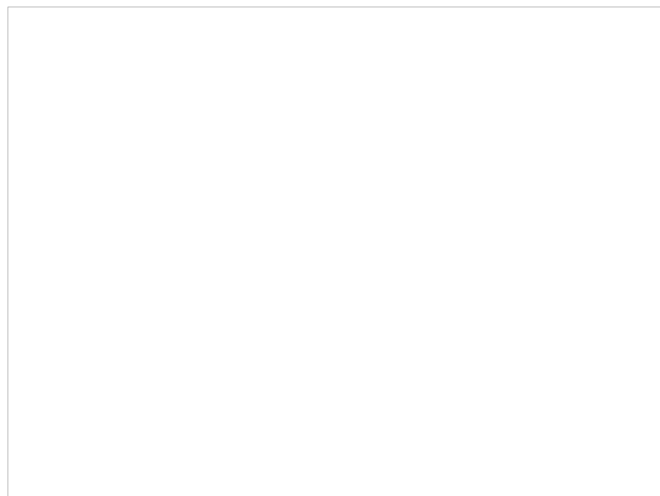


# Seapa recebe estudo que caracteriza o tradicional queijo da Alagoa

Qui 23 janeiro



*Segundo dados do Censo Agro do IBGE (2017), o Queijo*

*Artesanal de Alagoa é feito por 135 produtores responsáveis por quase 1,5 da tonelada diária (Crédito: Divulgação / IMA)*

A [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) acaba de receber, da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) – Unidade Gado de Leite, o Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento que caracteriza o tradicional queijo de Alagoa, no Sul do estado. O estudo, que teve início em 2015, traz informações relevantes para a regulamentação do produto artesanal, como o detalhamento do processo de produção, análises da parte microbiológica, levantamento das características físico-químicas e, ainda, uma prova sensorial do queijo.

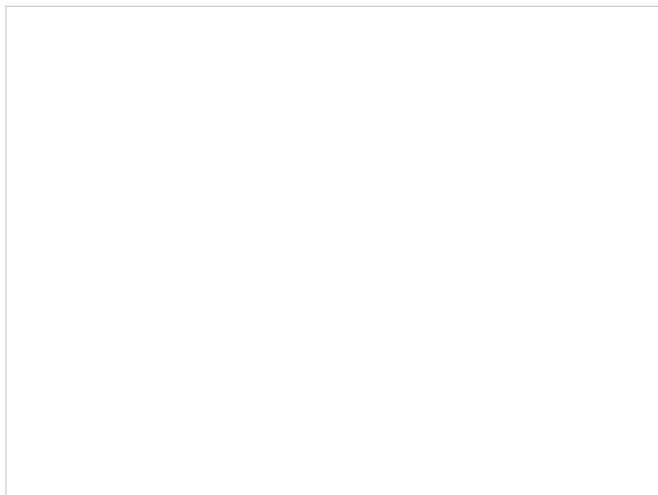
O levantamento considerou o processo de produção do leite em si e a fabricação do queijo. Foram estudados o solo e a água, a alimentação das vacas, além de feitas análises de qualidade em amostras de leite de 30 dos 120 produtores que atuavam na região na época da pesquisa. O boletim traz, ainda, informações como o tipo de gado predominante e o nível da sanidade do rebanho.

A secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ana Valentini, destaca que o documento vai auxiliar as ações da pasta em uma de suas prioridades para 2020: o processo de legalização dos queijos artesanais e organização dos processos produtivos. "Queremos não apenas manter a tradição de produzir queijos de qualidade e de excelente sabor, mas, também, que a ciência venha nos ajudar a garantir a continuidade do trabalho voltado para a segurança alimentar. Certamente, este estudo irá nos auxiliar muito", pontua a secretária.

A pesquisa foi desenvolvida em parceria com os produtores da região. "Isso caracteriza uma interação que, para nós, significa entregar algo que de fato irá causar um impacto positivo, praticamente imediato, na cadeia produtiva desta cidade", observa o chefe-adjunto de Pesquisa e Desenvolvimento da Embrapa Gado de Leite, Pedro Arcuri.

O superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da Seapa, Gilson Sales, explica que o Boletim da Embrapa reforça o processo de caracterização já realizado pela [Emater-MG](#), mas com foco mais histórico, cultural e tradicional. “A Emater já fez essa caracterização. A Seapa analisou e, em breve, enviaremos ao IMA para apreciação e publicação da portaria de caracterização”, detalha.

Porém, para que o produto possa ser legalizado, é necessário um regulamento de produção. “É aí que entram os elementos obtidos por esse estudo da Embrapa Gado de Leite. Com as especificações da produção levantadas por eles, poderemos ter um norte para essa regulamentação”, pontua Sales. A previsão é de que o regulamento do queijo da Alagoa seja publicado pelo Estado até o fim do primeiro semestre de 2020.



*Estudo foi repassado à secretária Ana Valentini nessa quarta-*

*feira (22/1) - Crédito: Divulgação / Seapa*

## **Resultado**

Ainda conforme o estudo, o processo de fabricação do queijo da Alagoa é bem diferente dos outros queijos artesanais de Minas, como os do Serro e da Canastra, por utilizar uma massa semicozida e que passa por uma salga em salmoura. Para os estudos, foram coletadas amostras do queijo desde o dia de sua fabricação (fresco) até 28 dias de maturação (curado).

Depois de analisar as amostras, os pesquisadores da Embrapa determinaram as características físico-químicas do queijo artesanal de Alagoa, que foi classificado como de baixa umidade e gordo. Já suas características sensoriais acabaram definidas como consistência tendendo a dura; textura fechada (sem olhaduras); cor interna amarelada; e sabor moderadamente salgado, tendendo a picante, com odor moderadamente pronunciado.

Além disso, também foi definido um período mínimo de maturação de 14 dias para que o queijo possa ser comercializado. Gilson Sales ressalta que, por se tratar de um queijo produzido com leite não pasteurizado, as peças mais frescas podem trazer uma carga microbiológica maior, contendo bactérias boas e, também, as nocivas. Por isso, o processo de maturação é tão importante.

“À medida que o queijo vai maturando, ou envelhecendo, as bactérias desejáveis, que são as ácido-láticas, consomem a lactose e deixam o PH mais baixo (ácido), o que é hostil para as bactérias ruins. Sem falar na competição por alimento e na produção de outras substâncias que inibem as bactérias indesejáveis. No final das contas, as bactérias boas conseguem suplantam as

ruins, tornando o queijo apto ao consumo”, completa o superintendente.