

Aprenda a conservar queijos em casa de maneira adequada

Qua 05 fevereiro

O queijo é uma iguaria associada à cultura e à gastronomia de Minas Gerais. O estado, que tem uma das tradições queijeiras mais antigas do Brasil, é também o maior produtor do país, responsável por cerca de 25% do total nacional. A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) atua com pesquisas e fabricação do alimento há quase 85 anos no [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#), em Juiz de Fora.

A muçarela é o queijo mais consumido no Brasil, por se tratar de um produto que pode ser utilizado como ingrediente em diversos pratos. Em segundo lugar estão os queijos frescos, e, em seguida, os chamados especiais, como os de mofo branco, azul, gorgonzola, entre outros. Os dados são da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (Abiq).

Cuidados

Segundo o professor e pesquisador da Epamig-ILCT, Adauto Lemos, com algumas simples atitudes é possível conservar os queijos de maneira correta e aumentar a durabilidade sem perder o sabor e a qualidade. Os cuidados são observáveis desde a compra. Em supermercados, feiras ou padarias o consumidor deve estar atento à integridade da embalagem.

É importante evitar adquirir queijos vendidos em embalagens violadas ou com furos, mesmo que pequenos. Outra dica é observar pontos de mofo e cores não uniformes no produto. É também preciso desconfiar dos produtos com as bordas não íntegras ou comprometidas. Vale lembrar ainda que as pessoas jamais devem comprar e consumir queijos e quaisquer outros alimentos fora do prazo de validade.

O professor explica que, ao chegar em casa, o consumidor precisa retirar os queijos de suas embalagens originais e descartá-las. Em seguida, é necessário colocá-los em pratos e cobri-los com panos levemente umedecidos. Se após certo tempo o queijo ainda não tiver sido consumido, ele deve ficar o mais próximo possível do congelador, o que ajuda na conservação do produto, conforme o pesquisador.

“O mais importante é saber que o queijo precisa ser bem conservado para estar apto para consumo. Após cobrir o queijo com o pano discretamente umedecido é preciso virar esse queijo todos os dias. É normal que ao longo de duas semanas o alimento forme uma casca”, diz Lemos.

A forma como a iguaria é cortada também influencia no gosto. O professor afirma que as fatias devem ser partidas bem finas. Além disso, para extrair o máximo de sabor do produto na boca, não se deve mastigar o queijo em um primeiro momento. “Para degustar por completo, a pessoa deve deixá-lo harmonizar na boca e ali conhecer com profundidade tudo o que o alimento oferece: textura, odor, cheiro e sabor”, conclui.

Para o produtor

A Epamig-ILCT também tem uma publicação destinada aos produtores da iguaria. O manual técnico Queijo Minas Artesanal, [disponível gratuitamente para download](#), explica como evitar os principais problemas de fabricação do produto.