

# Pesquisas aprimoram queijo artesanal mineiro

Ter 13 outubro

Minas Gerais é um estado famoso pelos queijos em todo o país e até no exterior. Produtos das regiões do Serro e Canastra são conhecidas por seus sabores e texturas e, outros locais, como o Campo das Vertentes, também têm investido no filão.

Com condições climáticas e ambiente propício para o processo de maturação, a região está retomando e expandindo a produção de queijos artesanais. E tem recebido apoio do Centro de Pesquisa e Treinamento em Queijos Artesanais (CPTQA), que funciona no Campo Experimental Risoleta Neves da Epamig, em São João del-Rei (MG).

Estão sendo produzidos diversos estudos para aprimorar a produção regional. O grande diferencial do Centro é que as pesquisas focam os queijos feitos a partir de leite cru. Os estudos desenvolvidos no CPTQA têm três metas: agregar valor à produção, reduzir a mão de obra e aumentar a segurança do consumidor.

Exemplo de pesquisa desenvolvida no Centro, e que contou com o apoio da [Fapemig](#), é do pesquisador Junio Cesar Jacinto de Paula. O estudo está desenvolvendo uma embalagem ativa com permeabilidade seletiva de oxigênio e umidade, compostos que inibem a criação de fungos, problema recorrente durante a maturação.

## **Diversidade**

Decreto que regulamenta a produção e comercialização dos queijos artesanais em Minas Gerais, assinado recentemente pelo governador Romeu Zema, vem ampliando possibilidades de preparo e maturação dos queijos artesanais feitos com leite cru. Com isso, as pesquisas realizadas pelo Centro estão a todo vapor. A meta é ampliar o suporte aos produtores e garantir a segurança desses queijos.