

Projeto busca a caracterização do queijo Cabacinha no Vale do Jequitinhonha

Qui 09 dezembro

Um projeto coordenado pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) vai promover a caracterização do queijo Cabacinha, produto típico da região do Vale do Jequitinhonha, em Minas Gerais. Os estudos, que contam com a participação das universidades federais de Minas Gerais (UFMG) e de São João del-Rei (UFSJ) e da [Emater-MG](#), envolvem o acompanhamento do processo de fabricação do queijo e a realização de análises físico-químicas.

A regulamentação do processo produtivo permitirá o registro das queijarias e a comercialização do produto em diferentes regiões do Brasil. E trará benefícios econômicos, por meio da agregação de valor e do fortalecimento do produto regional.

"O objetivo da caracterização é subsidiar o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) para a criação de um regulamento para o queijo Cabacinha. Para isso serão coletadas amostras de água, leite, massa fermentada, massa coagulada, e do queijo pronto. E, serão analisados o teor de proteínas, gordura, sal, extrato seco, pH, atividade de água e cinzas.

Serão investigadas a presença de patógenos e de bactérias lácticas", enumera o pesquisador da Epamig Daniel Arantes, coordenador do projeto, que acrescenta: "Também serão realizados testes para caracterização sensorial do queijo Cabacinha".

As visitas técnicas para a coleta de informações já começaram. "Foram realizadas visitas a produtores selecionados pela Emater-MG, que se mostraram muito receptivos ao desenvolvimento do projeto, já que a regulamentação do queijo Cabacinha é uma demanda antiga", conta o pesquisador da Epamig.

Daniel Arantes destaca que o trabalho está em fase adequação de metodologias à realidade da produção regional e que a equipe está conhecendo as queijarias da região para definir a dinâmica a ser aplicada.

"Serão necessárias mais algumas visitas para nos aprofundarmos no processo de fabricação e para avaliar a melhor logística de coleta e preparo de amostras. Com base nestas respostas vamos estabelecer o cronograma de ações. Realizaremos coleta de amostras durante as estações seca e chuvosa", completa.

Análises

As análises das amostras serão feitas no Centro de Pesquisa e Treinamento em Queijos Artesanais, localizado no Campo Experimental Risoleta Neves da Epamig, em São João del-Rei.

A pesquisa contou com um recurso inicial de R\$115 mil, originado de emenda parlamentar e foi empregado na aquisição de equipamentos, como notebooks, que serão utilizados pela equipe de trabalho. As fases de coleta e análises das amostras serão coordenadas e custeadas pela Epamig.

Queijo Cabacinha

Fabricado a partir do queijo cru, o queijo cabacinha tem esse nome em função do formato. O processo de produção envolve um período de maturação no qual o queijo fica pendurado para secar.