

Epamig trabalha caracterização do queijo artesanal do Vale do Suaçuí

Seg 14 novembro

Sete municípios da região do Vale do Suaçuí, no Rio Doce, acabaram de receber equipe da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) que visitou propriedades para realizar coleta de queijos artesanais locais que passarão por análises laboratoriais, com objetivo de receberem uma caracterização oficial. A viagem ocorreu em outubro.

Segundo levantamento da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), há, no estado, mais de 7 mil estabelecimentos destinados à produção dos diversos tipos de queijos artesanais. O Vale do Suaçuí já integra a lista das 15 regiões mineiras oficialmente reconhecidas como produtoras dos tipos Queijo Minas Artesanal (QMA) e Queijo Artesanal de Minas (QAM), mas ainda não teve o seu queijo caracterizado, com a definição de sua composição e de seus aspectos sensoriais específicos. O primeiro contato com produtores do Vale do Suaçuí foi realizado pela Emater-MG, que colheu suas demandas urgentes e anseios, e repassou as informações para que a Epamig pudesse apresentar o projeto de caracterização do queijo da região.

Encabeçado pelo pesquisador do [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(Epamig-ILCT\)](#), Fernando Magalhães, o projeto de caracterização foi aprovado em 2017, em edital da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), mas a liberação de recursos ocorreu apenas em 2020, durante a pandemia, o que fez com que as coletas fossem postergadas para 2022. “Foram três dias intensos de visitas aos produtores de queijos, que nos receberam com muito entusiasmo. Ao chegarmos a uma propriedade, fazíamos uma conversa com eles para aprendermos sobre a história e a tradição do queijo que produzem ali. Então, eu apresentava os detalhes do projeto e quais as consequências positivas da caracterização do queijo para a agregação de valor ao produto deles. Na sequência, me mostravam as instalações e como é feito o processo. Por fim, levamos um queijo de cada produtor para análise nos laboratórios do ILCT”, detalha o pesquisador.

Fernando lembra que esta foi apenas a primeira de três viagens aos municípios, e que foi feita em caráter de prospecção, para conhecimento da região e de seus habitantes. Um questionário foi passado aos produtores, para gerar um levantamento técnico-social e econômico sobre a importância do queijo para a região.

“Carteira de identidade” dos queijos artesanais

Os queijos coletados já estão sendo submetidos a análises microbiológica, físico-química e sensorial. A expectativa é a de que o projeto seja finalizado em agosto de 2023, quando os resultados serão divulgados em publicações científicas. “Essa caracterização define os atributos específicos do queijo artesanal. É como se ele passasse a ter uma espécie de ‘carteira de identidade’, que traça o perfil completo com todas as suas especificações. Quando ela é oficializada, o valor agregado é imediato para os produtores, a maioria deles com origem na agricultura familiar, que vão poder aumentar a rentabilidade do negócio. Isso acontece porque o

queijo passa a ter padrão e qualidade certificados, o que aumenta muito a sua procura pelo mercado”, afirma Fernando Magalhães.

Segundo o pesquisador que trabalha com a caracterização de queijos mineiros há mais de 20 anos, a ideia é criar uma rede de turismo no Vale do Suaçuí que gire em torno do queijo, semelhante ao que ocorreu na região da Canastra.

Novos projetos

O projeto de caracterização do queijo do Vale do Suaçuí foi aprovado anteriormente à formação da Rede Mineira de Pesquisa em Queijos Artesanais, oficializada em abril de 2021, com participação de 13 instituições e coordenada pela Epamig. No entanto, o pesquisador Fernando Magalhães já adianta que todos os dados coletados, bem como os resultados encontrados ao longo das análises, serão compartilhados com a rede. “A rede foi um imenso avanço para a área, pois centraliza e padroniza as pesquisas em queijos artesanais, que antes eram muito fragmentadas entre as instituições”, destaca Fernando.

Coordenador da rede e pesquisador da Epamig em São João del-Rei, Daniel Arantes, ressalta que o grupo está passando pela última fase de consolidação e que já aprovou, junto à Fapemig, dois novos projetos: “Estado da arte de queijos artesanais emergentes produzidos em Minas Gerais”, que visa analisar regiões que tiveram seus queijos artesanais recentemente regulamentados e ainda foram pouco estudadas; e “Caracterização da variação sazonal da microbiota do fermento endógeno utilizado na produção dos Queijos Artesanais Mineiros”, que vai estudar as alterações no fermento natural usado na produção de queijos, conhecido como “pingo”, durante as diferentes estações do ano.

Segundo Daniel Arantes, pesquisadores integrantes da Rede trocam informações constante e coletivamente, definindo quem vai encabeçar quais projetos e quais laboratórios comportam as análises necessárias. “Esses dois projetos, por exemplo, envolvem várias regiões, então a gente conta com colegas das diferentes instituições que estão mais próximas, ou que já desenvolvem trabalhos naquelas localizações, para otimizar coletas, análises laboratoriais e o compartilhamento de dados. Essa é a proposta da rede. Vamos atualizando e padronizando metodologias para podermos comparar uma região com a outra da forma mais precisa possível” explica o coordenador.

Além dos projetos aprovados pela Fapemig há, ainda, um terceiro, que será realizado sem financiamento, intitulado “Levantamento de desafios na produção do Queijo Minas Artesanal” e que será composto por entrevistas com produtores, extensionistas, pesquisadores e varejistas. “A ideia é fazermos uma prospecção de demandas junto aos atores da cadeia, para construirmos propostas em conjunto e atender às reais demandas. Assim teremos uma espécie de hierarquia de necessidades e saberemos quais são os principais desafios e lacunas de pesquisa, para que possamos construir os projetos em função dessa urgência de demandas”, conclui Daniel Arantes.

O projeto está programado para ter início em 5/12, na região do Campo das Vertentes, em caráter “piloto”, para que os produtores locais avaliem se ele atende todas as demandas, para então ser aplicado nas demais regiões. A rede pretende ainda lançar, até o final de 2022, um site oficial e redes sociais, para a divulgação das pesquisas, resultados e atualizações.

A Epamig é uma empresa vinculada à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais](#).

