

Estudo avalia uso de queijo Minas Artesanal com imperfeições na elaboração de requeijão em barra

Qui 23 março

Um projeto desenvolvido no curso de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados sob orientação de professores da [Epamig – Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#) avalia a viabilidade tecnológica do aproveitamento de queijo minas artesanal fora do padrão comercial na elaboração de requeijão barra.



O experimento considera queijos artesanais com defeitos de aparência (amassamento e coloração estranha), textura (trincas e rachaduras) e mofos superficiais. “Há uma grande demanda por tecnologias e inovações que sejam alternativas para a destinação dessa produção que não atinge os padrões necessários para a comercialização, mas que ainda pode ser aproveitada com segurança”, explica o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Leite e Derivados da Epamig e professor da Epamig ILCT, Junio de Paula.

O pesquisador destaca que os queijos artesanais estão mais sujeitos ao aparecimento de defeitos do que os queijos industriais, em função do processo de fabricação. “O trabalho da pesquisa consiste na identificação dos defeitos mais frequentes e no desenvolvimento de tecnologias que sirvam para orientar o produtor na detecção, correção, prevenção e melhoria contínua. Além da proposição de alternativas para o melhor aproveitamento de produtos que não atendem aos padrões comerciais. O requeijão com queijo artesanal pode evitar perdas e agregar valor comercial a um produto que seria descartado, destinado à alimentação animal ou simplesmente vendido a um preço muito baixo”.

Processo

As fabricações dos requeijões em barra foram conduzidas com três repetições na fábrica-escola do Instituto de Laticínios Cândido Tostes. Também foram realizados dois testes preliminares em São Roque de Minas utilizando tacho de cobre e fogão de cozinha, simulando as condições reais da agroindústria familiar do queijo artesanal. Nesta etapa foi definida a formulação, bem como os ajustes na tecnologia de fabricação, com variação dos níveis de adição dos ingredientes e nos tempos de fusão para obtenção do ponto.

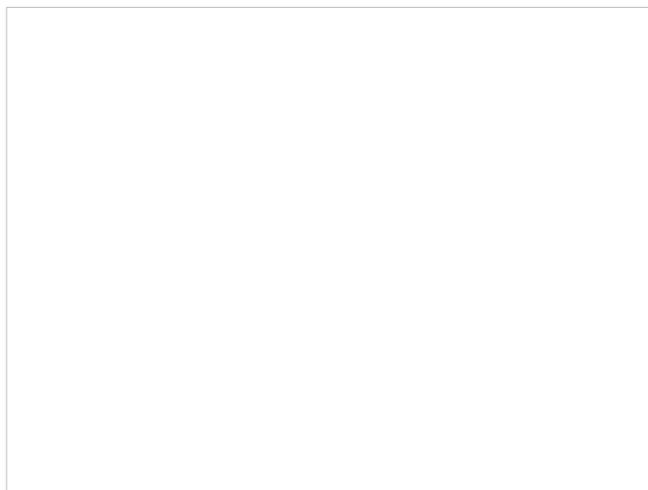
A equipe do projeto alerta que as tecnologias de fabricação podem variar um pouco, considerando a característica e o tipo de defeito do queijo artesanal, e ainda a consistência, a umidade e a espessura da casca. “O queijo não pode estar muito novo, nem muito duro e com a casca muito espessa, caso contrário estas partes podem não fundir adequadamente. É muito importante que seja feita uma limpeza criteriosa e retirada da casca, se ela estiver espessa, e também feita a remoção das partes mais danificadas, em caso de mofos, para evitar coloração estranha no requeijão”, informa Junio de Paula.

Após a limpeza os queijos foram submetidos ao processo térmico em tacho aberto com temperatura entre 85°C e 90°C para garantir a eliminação de contaminações microbiológicas. Finalizado o processo de produção, as peças foram embaladas a vácuo e encaminhadas para as análises necessárias. “O requeijão mostrou-se viável tecnologicamente e seguro microbiologicamente, podendo ser facilmente elaborado na propriedade rural”, garante o pesquisador.

Novo produto

A legislação atual não versa sobre a utilização ou não do queijo pronto como matéria prima para a elaboração de requeijão. Tal definição existe somente para queijo processado ou fundido. Dessa forma, nomenclaturas como requeijão cremoso com queijo (tipo) ou requeijão em barra com queijo (tipo) têm sido

utilizadas para descrever o novo produto. No rótulo deve se destacar que a receita foi elaborada com determinado tipo de queijo.



Acervo da equipe do projeto

O trabalho foi desenvolvido pelo mestrando do Curso de Ciência e Tecnologia em Leite e Derivados da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), Yury Tom K. F. Feliciano, com o apoio dos pesquisadores da Epamig ILCT Junio Cesar J. de Paula, Denise Sobral, Renata Golin B. Costa, Alessandra P. Sant'Anna Salimena e Juliene Duarte S. Ayupp.

O Mestrado Profissional de Ciência e Tecnologia em Leite e Derivados é oferecido pela Faculdade de Farmácia da UFJF em parceria com a Epamig-ILCT e com a Embrapa Gado de Leite.