

Pesquisadores mineiros finalizam projeto de caracterização dos queijos artesanais das Serras da Ibitipoca

Qui 21 dezembro

Pesquisadores do [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(Epamig ILTC\)](#) concluíram o projeto “Caracterização do Queijo Minas Artesanal da Região Serras da Ibitipoca”.

A pesquisa, com o objetivo de agregar valor ao produto e estimular a atividade na região que é reconhecida como produtora de Queijo Minas Artesanal (QMA), avaliou a maturação do produto em dois períodos distintos, verão, caracterizado por chuva e umidade, e inverno, quando predomina o tempo seco.

Os trabalhos tiveram início em fevereiro deste ano e contemplaram a avaliação físico-química e microbiológica dos queijos produzidos, da água, do pingo e do leite utilizados.

“Com o auxílio da [Emater - MG](#) e da Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região Serras da Ibitipoca – APROQ, foram selecionadas, por meio de entrevista e interesse em participar da pesquisa, seis queijarias”, conta a professora e pesquisadora da Epamig ILCT, Renata Golin Bueno Costa, coordenadora do projeto, que acrescenta: “embora a região tenha sido reconhecida como produtora de QMA, há poucos produtores se dedicando a atividade nas Serras da Ibitipoca”.

As análises abrangeram cinco tempos de maturação diferentes (sete, 14, 22, 40 e 60 dias).

“Vinte e dois dias é o tempo mínimo exigido pela legislação para a maturação, por questões de segurança do alimento, mas existem regiões que possuem características específicas e autorização para um período menor de maturação”, explica Renata Golin.

Ela explica que o queijo seria maturado pelo produtor na própria propriedade e o instituto buscaria as amostras para as análises nos laboratórios da instituição.

“No dia da fabricação, a gente coletou ainda amostras da água, do pingo e do leite e fez a caracterização físico-química e microbiológica dos três para detectar se algum desses fatores afetaria na qualidade físico-química e microbiológica dos queijos produzidos em cada um dos períodos avaliados”, detalha Renata Golin.

Disponibilização dos resultados

O diagnóstico considerou, além das análises físico-químicas e microbiológicas, análises de perfil de textura e de cor instrumental dos queijos nos diferentes períodos.

A equipe acertou com os produtores a entrega de relatórios com os resultados obtidos na propriedade.

“A equipe do projeto foi a cada uma das seis queijarias para entregar esses relatórios. Explicamos o que estava adequado ou não e quais as sugestões de melhoria, que no geral têm relação com boas práticas de ordenha e dos processos de produção”, informa a pesquisadora.

Os resultados vão compor a dissertação de mestrado de Natália Ricardo Leite Silva, orientada pela professora Renata Golin no Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados, da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), em parceria com a Epamig ILCT e a Embrapa.

“Ela já produz o queijo minas artesanal na região e vai poder repassar os conhecimentos adquiridos. A gente notou que a estação do ano influenciou em muitos parâmetros. No verão, o queijo seca mais rápido. Já no inverno, fica mais úmido”, comenta Renata.

A tese será defendida em março de 2024 e também resultará em artigo científico. O projeto “Caracterização do Queijo Minas Artesanal da Região Serras da Ibitipoca”, foi financiado pelo edital Universal 2021 da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig).

Continuidade dos trabalhos

A pesquisadora Renata Golin conta que a região das Serras da Ibitipoca é uma das contempladas pelo projeto “Monitoramento da qualidade de queijos artesanais de Minas Gerais e capacitação de técnicos e produtores visando agregação de valor e competitividade”.

O projeto foi aprovado pelo também professor e pesquisador da Epamig ILCT, Junio de Paula.

“Esse novo projeto vai permitir realizarmos treinamentos em boas práticas e técnicas para melhorar a qualidade dos queijos e também incentivar a adesão e o retorno de outros produtores à atividade”, finaliza.