

Epamig destaca apoio à produção dos queijos artesanais mineiros

Sex 08 março

Tema de trabalhos do Programa Estadual de Pesquisa em Leite e Derivados da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), os queijos artesanais mineiros são destaque de edição do Informe Agropecuário.

A publicação aborda, entre outros assuntos, normas que passaram por ampliação e modificações nos últimos dez anos, e integra o trabalho da Epamig de contribuir para a elevar a qualidade da produção e orientar produtores sobre a atualização das legislações vigentes. A empresa realiza diferentes tipos de projetos de pesquisa nas regiões produtoras.

Com reconhecida importância histórica, cultural, econômica e social para Minas Gerais, o queijo artesanal demanda boas condições das queijarias, boas práticas para a obtenção do leite e adoção de medidas para o aumento da qualidade do produto final.

Atividade

A produção de queijos artesanais no Brasil é uma atividade tradicional em muitas regiões, sendo a principal fonte de renda para a agricultura familiar. A característica fundamental dos queijos artesanais brasileiros é a utilização de leite não pasteurizado, o que confere sabor e aroma diferenciados daqueles fabricados a partir de leite pasteurizado. Além disso, a produção do queijo artesanal caracteriza a identidade sociocultural de diversos estados e regiões brasileiras.

Neste aspecto, Minas Gerais destaca-se como o maior e o mais importante produtor de queijos artesanais do Brasil.

No estado, o produto é elaborado conforme a tradição histórica e cultural da região em que é produzido, a partir do leite cru integral, sadio, recém-ordenhado ou fresco, retirado e beneficiado na propriedade de origem.

A produção dos queijos artesanais é responsável por gerar renda para cerca de 30 mil famílias mineiras, que produzem, aproximadamente, 85 mil toneladas de queijo por ano.

A revista teve a coordenação dos pesquisadores Denise Sobral, Renata Golin Bueno Costa e Junio César Jacinto de Paula da Epamig – ILCT, em Juiz de Fora, referência na pesquisa e em tecnologia para leite e derivados. E pode ser adquirida na Livraria Epamig (www.livrariaepamig.com.br) pelo valor de R\$ 20.

Monitoramento

Como ação do projeto “Monitoramento da qualidade de queijos artesanais e capacitação de

técnicos e produtores visando agregação de valor e competitividade”, financiado pela Fapemig/ Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico (Sede), pesquisadores da Epamig/ILCT reuniram-se, em fevereiro, com produtores da Serra da Mantiqueira e de Alagoa, regiões avaliadas.

Na primeira etapa, os produtores responderam a questionários e receberam kits para a coleta de amostras de leite, queijo, soro, água e salmoura. O material coletado passou por análises físico-químicas e microbiológicas nos laboratórios da Epamig ILCT. Na finalização da fase, os pesquisadores estiveram na região para entregar relatórios individualizados e apresentar os resultados aos produtores.

A sequência do projeto prevê a implementação de ações para assegurar a qualidade e segurança dos queijos e o treinamento de produtores, extensionistas e técnicos.

“Nosso objetivo é atuar no desenvolvimento de estratégias atualizadas sobre boas práticas e medidas para o aumento da qualidade do produto final. Oferecer ao produtor e queijos segurança e confiabilidade. Temos que ressaltar o apoio da Fapemig que tem nos possibilitado essa incursão pelas diferentes regiões produtoras”, afirma Junio de Paula, coordenador do projeto.