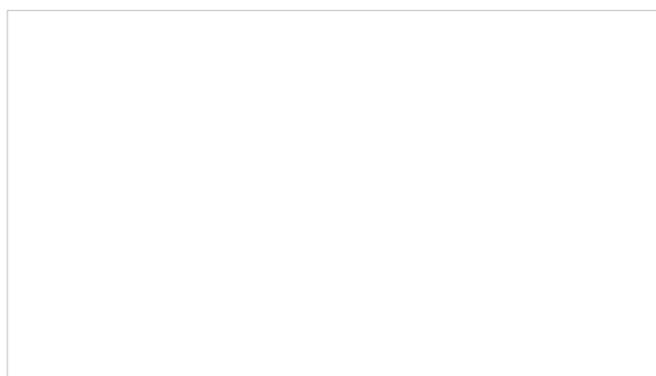


Minas produz requeijão a partir de queijo fora do padrão comercial

Qua 08 maio

O requeijão em barra Lírio Branco, produzido no município de Lima Duarte (MG), conquistou a medalha Super Ouro no 3º Mundial do Queijo do Brasil, realizado no mês de abril, no estado de São Paulo. O produto, que resulta do aproveitamento de Queijo Minas Artesanal fora do padrão comercial, é resultado de experimentos desenvolvidos pela [Epamig – Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#), empresa vinculada à [Secretaria de Agricultura do Governo de Minas Gerais \(Seapa\)](#).



Marcelo Ribeiro / Epamig ILCT

Segundo o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Leite e Derivados da Epamig e professor da Epamig/ILCT, Junio de Paula, a 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 de casca, textura ou aparência.

“Nós percebemos que uma grande dor do produtor é não ter saída para esses queijos que não ficaram bonitos, mas que são seguros para o consumo. Pensamos na adaptação de uma tecnologia que já existe na indústria, a fabricação do requeijão, usando o queijo artesanal como matéria-prima. Dessa forma os produtores recebem apoio na elaboração de um produto de qualidade, inovador e com proposta sustentável”, explica Junio.

E foi justamente a ideia de transformar um queijo com imperfeições em um “requeijão perfeito” que despertou o interesse do casal Maria Elisa de Almeida e Jorge Bezerra. Cariocas, eles se mudaram para o interior de Minas Gerais, logo após se aposentarem. “Eu já tive muitas profissões, fui professora, psicóloga, advogada e agora, com muito orgulho, sou queijeira premiada”, conta Maria Elisa. A mudança aconteceu há nove anos quando adquiriram o Sítio Primavera, em Lima Duarte. Já a queijaria foi montada há sete anos.

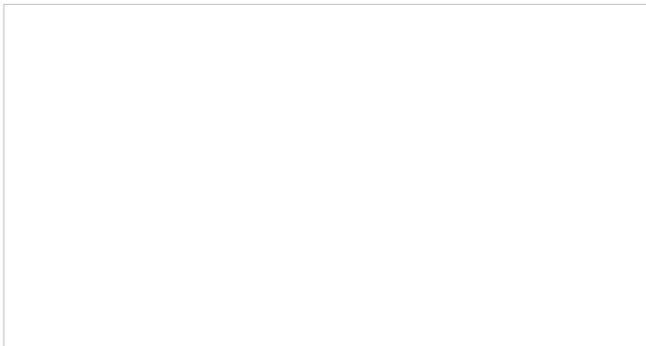
Proximidade com a pesquisa

O sucesso na atividade tem a ver com paciência e dedicação. “Eu sempre falo que quem tem pressa não faz queijo”. E um jeitinho mineiro: “Aqui em Minas há um cuidado muito grande com essa coisa de educação rural, muitos cursos. Quando fiquei conhecendo a Epamig/ILCT fui fazer um curso rápido. Depois, nos encontramos em feiras e eventos até que a equipe nos procurou para

o trabalho de caracterização dos queijos da nossa região. E assim intensificamos o contato”, lembra a produtora.

“A Maria Elisa é uma parceira das pesquisas. A queijaria dela é próxima a Juiz de Fora (sede da Epamig/ILCT) e é exemplar por todas as boas práticas de fabricação. Ela abraçou o projeto e se disponibilizou a aprender e colocar esse produto em concursos, dar visibilidade e despertar o interesse na regulamentação”, avalia Junio de Paula.

“O sabor desse requeijão é muito distinto porque deriva de um queijo maturado por, no mínimo, 22 dias e tem a consistência perfeita”, garante Maria Elisa, que aposta no surgimento de novos sabores impulsionados pelo



Marcelo Ribeiro / Epamig ILCT

sucesso desse experimento. “Para cada um dos queijos, de cada uma das dez regiões produtoras de queijos artesanais, vai haver um requeijão com características próprias”, aposta ela.

A pesquisadora da Epamig/ILCT Denise Sobral, também integrante do estudo, afirma que o segredo de um bom requeijão está na massa da qual ele se originou. “O requeijão derivado de um queijo muito bom será excelente. É o caso dos queijos da Elisa que resultaram em um requeijão muito saboroso”.

Os pesquisadores destacam que casos de sucesso como o do requeijão Lírio Branco são a concretização e a excênica do trabalho. “É uma honra ver o resultado de uma pesquisa sendo aplicado. Nos sentimos recompensados com a conquista dos produtores, é para isso que trabalhamos”, conclui Junio de Paula.

Produção meticulosa

A queijeira garante que a preocupação maior é com a higiene e a qualidade final. “Obtivemos a certificação, antes de participarmos de concursos. Hoje, toda nossa produção é legalizada e certificada. O que é fundamental”, revela. “Prêmios vieram a partir da Expoqueijo em Araxá no ano de 2021, Medalha de Ouro com o queijo artesanal ao vinho e Medalha de Prata para queijo artesanal comum”, relembra.

No Sítio Primavera, o casal mantém ainda uma pousada, que oferece turismo rural aos visitantes com a possibilidade de acompanhar as atividades da propriedade, como a ordenha. Além de um café da manhã tipicamente mineiro, incluindo os queijos produzidos ali.