

Estudo inédito vai mapear o 'DNA' do Queijo Minas Artesanal do Serro

Seg 10 março

Pela primeira vez, um estudo detalhado está sendo feito para identificar uma espécie de “mapa genético” do Queijo Minas Artesanal (QMA) do Serro. A pesquisa envolve a análise dos microrganismos presentes no produto e a avaliação da saúde do rebanho leiteiro da região.

A iniciativa, conduzida pela [Emater-MG](#), Universidade Federal de Lavras (Ufla), a Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) e a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), selecionou 32 propriedades de dez municípios da região do Serro para a realização de diversas coletas de materiais, até o início de abril. As amostras já estão em análise nos laboratórios das universidades.

A pesquisa vai identificar as bactérias ácido lácticas encontradas no queijo da região, no leite, nas tábuas de maturação e no “pingo” – fermento natural retirado do soro do queijo e essencial para o sabor característico do produto. Essas bactérias benéficas ajudam na fermentação e conferem características únicas ao queijo do Serro. Serão avaliados queijos em diferentes fases de maturação. A análise detalhada irá permitir a rastreabilidade do produto e até prevenir falsificações.

“A pesquisa vai mostrar como e quais microrganismos atuam para dar as características de sabor e aroma ao queijo do Serro, do início do processo ao final da maturação. As bactérias identificadas poderão comprovar quando um queijo é realmente produzido na região do Serro. Servirá com uma assinatura para atestar a autenticidade do produto”, explica o veterinário José Aparecido Martins da Silva, coordenador regional de Pecuária da Emater-MG.

Além da análise das bactérias típicas do queijo, a pesquisa também avalia a qualidade sanitária do rebanho leiteiro. Foram coletadas amostras do leite (na ordenha e nos tanques de armazenamento), do soro do leite, do sangue dos animais e até de carrapatos.

“Os exames vão detectar a presença de doenças que podem afetar a saúde do gado e comprometer a qualidade do leite, como brucelose, tuberculose, leptospirose, toxoplasmose e mastite, além de investigar a eficácia de carrapaticidas usados na região”, afirma José Aparecido.

Os resultados da pesquisa estão previstos para agosto.

Queijo do Serro

Em dezembro de 2024, os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal foram reconhecidos pela Unesco como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade.

O Serro é uma das dez regiões do estado caracterizadas como produtoras do QMA. São aproximadamente quatro mil toneladas de queijo por ano.

Produzido nos arredores da Serra do Espinhaço, o queijo do Serro é conhecido por ter um sabor

levemente ácido, porém suave. As peças possuem peso entre 700g a 1kg, consistência compacta, cor amarelada e interior semiduro.

Os municípios que fazem parte da região produtora do Serro são: Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.