

# Epamig promove treinamento para produtores de queijos artesanais de Minas Gerais

Qui 20 março

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(EPAMIG ILCT\)](#) promoveu, nesta quinta-feira (20/3), um treinamento voltado para os produtores de queijos artesanais de Minas Gerais.

O evento reuniu os participantes do projeto, conduzido pela Epamig ILCT e financiado pela [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), que tem como objetivo o monitoramento da qualidade e a valorização dos queijos artesanais de Minas Gerais, capacitando produtores e técnicos envolvidos na atividade.

O projeto atende mais de 90 queijarias das regiões mineiras de Alagoa, Mantiqueira, Serras de Ibitipoca e Campo das Vertentes.

## Visitas técnicas e capacitação

A programação do evento englobou o acompanhamento das atividades do ILCT por meio de uma visita técnica aos ambientes de produção e pesquisa. Além disso, foram apresentados os resultados do projeto e ministradas palestras sobre boas práticas agropecuárias e de fabricação e maturação de queijos e seus principais defeitos.

“Realizamos o treinamento após uma etapa muito importante do projeto, que foi o diagnóstico dos principais gargalos na produção dos queijos artesanais desses produtores”, comentou Junio de Paula, coordenador do projeto e pesquisador da Epamig ILCT.

“Por meio de questionário estruturado, análises do leite, água, fermento, queijo e salmoura, entendemos as necessidades de atuação para que possam oferecer um produto final com qualidade ainda mais elevada”, complementa.

O evento reuniu cerca de 50 produtores, além de técnicos extensionistas da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural \(Emater-MG\)](#) e do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar).

“Realizar a visita ao ILCT contribuiu para conhecermos a estrutura e a grandeza das pesquisas realizadas. Participo do projeto há um ano e, por meio do trabalho da Epamig, já consigo identificar melhorias na qualidade do leite e do queijo que produzimos, comentou Carlos Henrique, produtor e presidente da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas (Apromam).

## Análises e acompanhamento

Em especial, o projeto “Monitoramento da Qualidade e Capacitação para competitividade de

queijos artesanais em Minas Gerais” (PPE – 00037-21) tem como objetivo proporcionar aos produtores mineiros acesso a análises de composição, microbiológicas, físico-químicas, sensoriais e de textura.

“Devido ao alto custo dessas análises, muitos produtores não conseguem realizá-las. Dessa forma, o projeto contribui oferecendo os resultados necessários para o acompanhamento”, explica Junio de Paula.

Dentre as finalidades, o projeto também atua na modernização da infraestrutura dos laboratórios da Epamig, visando dar continuidade aos estudos sobre os queijos artesanais mineiros.

### **Instituições e empresas apoiadoras**

As ações contam com o apoio da [Emater-MG](#), Macalé - Produtos para Laticínios, Sindicato dos Produtores Rurais de Queijo de Itamonte, Universidade Federal de Juiz de Fora e o Laboratório de Análise da Qualidade do Leite (LabUFMG), além das associações de produtores de queijos, prefeituras e SIM municipais das regiões atendidas.