

# Projeto de pesquisa vai caracterizar o requeijão Moreno da região de Diamantina

Qua 02 abril

Os pesquisadores da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) Daniel Arantes e Cristiane Viana participaram, no fim do mês de março, de uma ação voltada à caracterização do requeijão Moreno, produto tradicional da região de Diamantina.

As visitas integram o projeto “Estado da arte de queijos artesanais emergentes produzidos em Minas Gerais”, coordenado pela professora Luciana Caldeira, da [Universidade Estadual de Montes Claros \(Unimontes\)](#), com apoio da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#). E envolveram também extensionistas da Emater-MG, que atuaram na articulação das visitas técnicas.

A equipe percorreu propriedades rurais da região com o objetivo de conhecer as especificidades do processo de produção do requeijão Moreno. Feito de forma artesanal, o produto é elaborado a partir de massa de queijo fermentada cozida com creme, o que confere sua coloração escura e seu sabor marcante.

As informações coletadas nas visitas vão embasar a estruturação da etapa experimental do projeto, que inclui análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Esta fase incluirá a realização de análises na Unimontes, em Janaúba, e no Centro de Pesquisa e Treinamento em Queijos Artesanais (CPTQA) da Epamig, em São João del Rei.

“Esses dados serão fundamentais para a caracterização técnica do produto”, explica o pesquisador Daniel Arantes, que acrescenta “o trabalho busca promover o reconhecimento e o fortalecimento dos queijos artesanais emergentes de Minas Gerais”.

Consumido principalmente no café da manhã ou no lanche da tarde, o requeijão moreno integra a tradição alimentar da região de Diamantina e é mantido por gerações de famílias produtoras. “A valorização da tradição produtiva e a exploração do potencial gastronômico do requeijão fazem parte dos objetivos mais amplos da pesquisa”, ressalta o pesquisador.

O projeto “Estado da arte de queijos artesanais emergentes produzidos em Minas Gerais” contempla cinco regiões mineiras recentemente reconhecidas como produtoras oficiais de queijos artesanais: Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra da Ibitipoca, Serra Geral e Vale do Jequitinhonha. E é uma ação da [Rede Mineira de Pesquisa em Queijos Artesanais \(RMQA\)](#).

“A atuação integrada visa fortalecer as cadeias produtivas locais, gerar conhecimento científico e ampliar as oportunidades para os queijos artesanais emergentes de Minas Gerais”, finaliza Daniel Arantes, que é também coordenador da RMQA.

**Visita à Coleção de Microbiologia da UFLA**

Também em uma ação da Rede Mineira de Pesquisa em Queijos Artesanais, pesquisadores visitaram na última semana a Coleção de Culturas de Microbiologia Agrícola da Universidade Federal de Lavras (CCMA/UFLA), referência nacional na preservação de bactérias de interesse agrícola e alimentar.

“A preservação dos microrganismos presentes nos queijos artesanais é essencial para garantir a continuidade do sabor, identidade e vínculo com o território. Ao conservar esse patrimônio genético, estamos protegendo uma diversidade microbiológica única, que reflete a cultura, a tradição e o saber envolvido na produção artesanal em Minas Gerais”, avalia o pesquisador Daniel Arantes.