

Projeto com participação da Epamig analisa características de queijos produzidos em Minas

Qui 12 março

O queijo artesanal, um dos maiores símbolos da identidade cultural e da tradição mineira, é objeto de estudo de um projeto coordenado pela Universidade Estadual de Montes Claros (Unimontes), com participação da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

Intitulado “Estado da arte de queijos artesanais emergentes produzidos em Minas Gerais” (APQ-03292-22), o projeto investiga características microbiológicas e físico-químicas de queijos produzidos em diferentes regiões do estado. A iniciativa é coordenada pela professora da Unimontes, Luciana Albuquerque Caldeira Rocha. Pela EPAMIG participam o pesquisador Daniel Arantes e a chefe do Departamento de Pesquisa da instituição, Cristiane Viana.

“A partir da regulamentação dos queijos de casca florida, os pesquisadores da Rede Mineira de Pesquisa em Queijos (RMQA) identificaram a necessidade de compreender melhor como os fungos podem alterar os queijos, em suas características físico-químicas, na microbiota e, especialmente, nos aspectos sensoriais. Nas microrregiões de Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça, recentemente reconhecidas como regiões produtoras, esse trabalho pode contribuir para apoiar a agregação de valor aos queijos artesanais”, destaca Daniel Arantes.

Segundo o pesquisador, o projeto também busca aprofundar estudos em outras áreas produtoras do estado, incluindo regiões do Norte de Minas e da Serra Geral.

Apoio técnico e parcerias

A articulação entre as instituições envolvidas surgiu a partir da parceria e identificação de demandas pela RMQA, iniciativa conduzida pela Epamig que reúne universidades e órgãos do setor agropecuário para integrar pesquisas e fortalecer a cadeia produtiva em Minas Gerais.

Iniciado em 2022, o projeto está na fase final das análises, que incluem a identificação dos fungos presentes nas amostras avaliadas. Os queijos utilizados nos estudos são provenientes de queijarias selecionadas com apoio técnico da Emater-MG.

Epamig sedia capacitação

Em fevereiro, o Centro de Pesquisa e Treinamento em Queijos Artesanais da Epamig, em São João del-Rei, sediou o Curso Prático de Isolamento e Caracterização de Fungos Filamentosos do Queijo Minas Artesanal, atividade vinculada ao projeto.

Ministrado pela professora Fabiana Aparecida Couto, do Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG),

o curso reuniu atividades teóricas e laboratoriais voltadas ao isolamento, cultivo e caracterização de fungos associados ao Queijo Minas Artesanal.

O curso contou com a participação dos alunos da pós-graduação em Biotecnologia da Universidade Federal de São João del-Rei (UFSJ), além da equipe de pesquisa da Epamig.

Segundo Daniel Arantes, a atuação em rede é essencial para consolidar os estudos.

“A integração entre instituições permite harmonizar metodologias e gerar dados comparáveis entre microrregiões. Conhecer a diversidade microbiológica e as peculiaridades de cada região é fundamental para oferecer suporte técnico à produção”.