

Pesquisadores da Epamig se reúnem com produtores de queijos artesanais do Campo das Vertentes

Seg 15 maio



Pesquisadores do Programa Estadual de Pesquisa em Leite e Derivados da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e produtores de queijos artesanais da região do Campo das Vertentes se reuniram, na última semana, no Campo Experimental Risoleta Neves (Cern) em São João del-Rei, para apresentação do projeto “Monitoramento da qualidade de queijos artesanais de Minas Gerais e capacitação de técnicos e produtores visando agregação de valor e competitividade”.

O objetivo da pesquisa é monitorar a qualidade da água das queijarias, do leite e do soroimento empregados na

produção, e dos queijos prontos para comercialização. Para atingir esse propósito estão sendo adquiridos equipamentos de análises microbiológicas e de composição para ampliar a capacidade laboratorial do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT) e do Cern.

O projeto, aprovado no edital 040/2021 da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#) e da [Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico \(Sede\)](#), é coordenado pelo pesquisador da Epamig ILCT Junio de Paula, e abrange as regiões de Alagoa, Mantiqueira, Serras de Ibitipoca e Campo das Vertentes. “Com base nos resultados de análises e em diagnósticos realizados junto aos produtores serão realizadas capacitações e treinamentos direcionados para solucionar os gargalos da fabricação de queijos artesanais nas regiões”, explica o coordenador da pesquisa.

O projeto vem sendo desenvolvido em parceria com a Emater-MG, que está responsável pela seleção dos produtores e pelas coletas de amostras nas queijarias. Os extensionistas participarão dos treinamentos para realizar a amostragem, e estarão envolvidos na divulgação dos resultados

Daniel Arantes / Epamig

da pesquisa. A proposta é desenvolver cartilhas e produtos de comunicação, como podcasts e vídeos explicativos, para disseminar o conhecimento gerado com a pesquisa.

Os equipamentos adquiridos pelo projeto estão em processo de transferência para os laboratórios da Epamig em Juiz de Fora e São João del-Rei. “A operacionalização de um laboratório de controle de qualidade na região das Vertentes é importante para apoiar os produtores a identificar as potenciais fontes de contaminação do queijo e garantir a qualidade da produção”, defende Teresa Boari, vice-presidente da Associação de Produtores de Queijos Artesanais de Minas do Campo das Vertentes (AQMAV).

As próximas etapas da pesquisa na região das Vertentes serão a aplicação do questionário junto aos produtores de queijos com o levantamento dos gargalos da cadeia produtiva a partir de junho, e a realização de uma capacitação em Boas Práticas de Fabricação, previsto para o segundo semestre.