

Novos equipamentos da Epamig vão possibilitar análises mais completas e precisas do queijo e componentes

Sex 16 fevereiro

Dois novos equipamentos adquiridos pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) vão reforçar as pesquisas em queijos e derivados do leite e contribuir para a detecção de patógenos e microrganismos.

O imunoanalisador Vidas® 30 está instalado no Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), em Juiz de Fora, na Zona da Mata. Já o recém adquirido Vitek® vai funcionar no Centro de Pesquisa e Treinamento em Queijos Artesanais, que fica no Campo Experimental Risoleta Neves, em São João del-Rei, no Campo das Vertentes.

Os equipamentos vão atender, prioritariamente, as pesquisas com queijos artesanais de diferentes regiões produtoras mineiras.

“O Vidas® 30 já está pronto para o funcionamento. Adquirimos kits para a análise e agendamos com a empresa fornecedora o treinamento da equipe de pesquisa”, informa o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Leite e Derivados da Epamig, Junio de Paula.

“As análises iniciais vão atender ao projeto ‘Monitoramento da qualidade de queijos artesanais de Minas Gerais e capacitação de técnicos e produtores visando agregação de valor e competitividade’, financiado pela Fapemig, que propõe melhorar a qualidade dos queijos artesanais das regiões de Alagoa, Mantiqueira, Serras da Ibitipoca e Campo das Vertentes. O projeto está em andamento desde 2022 e já temos amostras coletadas para serem analisadas”, detalha.

O pesquisador destaca a importância da aquisição dos equipamentos e da disponibilidade dos serviços de análises aos produtores de queijos artesanais.

“Queremos facilitar o acesso às análises, que incluem a avaliação físico-química e microbiológica da água, do fermento e do leite, além do próprio queijo. E dar mais segurança ao produtor de que, caso haja a presença de algum agente nocivo, vamos criar estratégias para combatê-los”, afirma.

Funcionamento

Os equipamentos são fornecidos pela francesa Biomérieux e se destacam pela rapidez e precisão dos diagnósticos.

“Esperamos detectar a presença de patógenos como a *Salmonella* e a *Listeria*,
Bruno Souza dentre outras bactérias lácteas, mais

rapidamente e desenvolver estratégias que ajudem o produtor na adoção de boas práticas e de medidas para o aumento da qualidade do produto final. Queremos fazer da Epamig uma referência na busca por mais qualidade na produção e assim contribuir para o sucesso dos produtores e dos queijos mineiros”, afirma Junio de Paula.

O analisador Vidas® 30 pode ser utilizado na detecção de patógenos como *Salmonella*, *Listeria*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli O157*, *enterotoxina estafilocócica* e *Campylobacter* em amostras alimentares e ambientais.

O sistema é composto de um módulo analítico, dividido em cinco sessões com capacidade para a realização de até 30 ensaios simultâneos, um computador, no qual está instalado o software, e uma impressora. Os resultados, já considerando tempo de incubação, são conhecidos em um prazo de 24 a 48 horas.

O Vitek® é utilizado para a identificação microbiana e pode ser usado para detectar a presença de bactérias lácteas, fungos e leveduras. O tempo de resposta é reduzido em até 22 horas para a maioria das bactérias, quando comparado aos métodos bioquímicos tradicionais.