

Curso ensina a ciência por trás dos queijos artesanais mineiros

Sex 26 abril

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) realizou, na última semana, em São João del-Rei, o curso “A ciência por trás dos sabores dos queijos artesanais mineiros”. A capacitação realizada no centro de pesquisa e treinamentos em queijos artesanais do campo experimental Risoleta Neves atendeu à demanda da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural \(Emater-MG\)](#).

Participaram do curso extensionistas e produtores das regiões da Serra da Canastra e do Campo das Vertentes. O objetivo é treinar a percepção e a caracterização sensorial dos queijos artesanais mineiros pelos participantes. Para isso, foram adotadas etapas como o aumento do repertório sensorial do grupo, com base em descritores adotados em avaliações oficiais.

“Para aumentar o repertório sensorial dos produtores e extensionistas, trabalhamos com diversos queijos. Abordamos aspectos e atributos que passam pela avaliação da aparência interna e externa, textura, aroma e odores”, explica o pesquisador da Epamig, Daniel Arantes.

Nova edição do curso “A ciência por trás dos sabores dos queijos artesanais mineiros” está sendo programada para o mês de maio. Desta vez, em parceria com Associação dos Produtores de Queijos Artesanais de Minas do Campo das Vertentes (AQMAV) e aberta aos municípios conveniados ao Campo Experimental Risoleta Neves da Epamig.