

# Queijo Minas artesanal é tema de pesquisa

Ter 25 agosto

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) realiza, na região do Campo das Vertentes, vários testes para melhorar a qualidade na produção e maturação de queijos Minas artesanais.

Conduzidos no Centro de Pesquisa e Treinamento em Queijos Artesanais (CPTQA), que funciona no Campo Experimental Risoleta Neves, em São João del-Rei, os testes incluem diferentes ingredientes e controle das condições do ambiente na maturação.

“Realizamos, com apoio da [Fapemig](#), experimentos avaliando os efeitos do fermento natural (“pingo”) na maturação; do uso de soro de kefir como fermento para produção de queijos artesanais; e caracterização dos efeitos da maturação em ambiente com temperatura e umidade controladas nos queijos Minas artesanais”, conta o pesquisador Daniel Arantes Pereira, responsável pelo Centro de Pesquisa.

## Embalagem

Projeto para avaliar o efeito de uma “embalagem ativa”, capaz de prolongar a vida útil do produto, também tem sido testado. Coordenador do estudo, o pesquisador Junio Cesar Jacinto de Paula explica que a maioria dos queijos artesanais são maturados sem embalagem e em condições ambiente. “Para os produtores, a eficácia da embalagem ativa pode representar diminuição de mão de obra e redução de perdas de produto devido ao crescimento de fungos e leveduras que causam alteração da aparência e do sabor”, diz.

Assinado em 19 de agosto pelo governador Romeu Zema, o decreto que regulamenta a produção e comercialização dos queijos artesanais em Minas Gerais estimula a diversificação e a variação na produção e maturação de queijos artesanais, desde que sejam atendidas regras sanitárias que garantam a segurança do produto.

O objetivo é valorizar a iguaria e a cultura regional, além de melhorar o ambiente de negócios, possibilitando a conquista de novos mercados. Estima-se que cerca de 30 mil produtores de queijos artesanais e empreendedores rurais no estado serão beneficiados pela medida, muitos deles na região do Campo das Vertentes, que produz leite e queijos desde o período colonial.