

# Sistema de Agricultura de Minas Gerais conclui avaliações do Projeto de Caracterização do queijo Cabacinha

Sex 18 outubro

As empresas de [Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e de [Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) concluíram o projeto de caracterização do Queijo Cabacinha, e os resultados preliminares do trabalho serão apresentados no dia 23/10, durante o Encontro do Agronegócio no Vale do Jequitinhonha, em Itaobim.

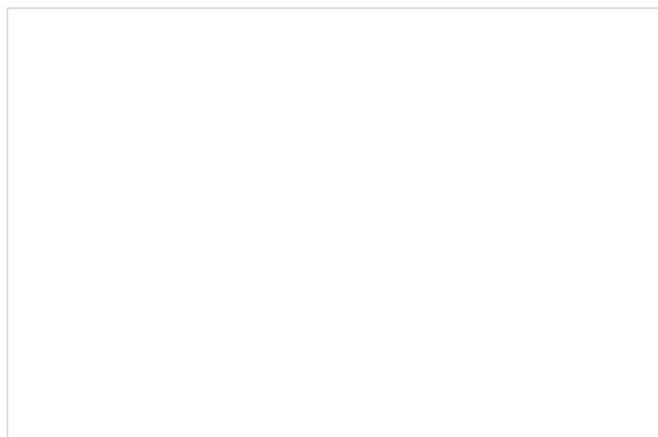
O projeto foi desenvolvido junto com as universidades federais de Minas Gerais (UFMG) e de São João del-Rei (UFSJ) e o Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG).

Os estudos, em rede, envolveram o acompanhamento do processo de fabricação do queijo em oito municípios da região e a realização de análises físico-químicas em seis laboratórios nos municípios de São João del Rei (Epamig), Belo Horizonte (UFMG), Sete Lagoas (UFSJ) e Salinas (IFNMG).

O resultado e os relatórios técnicos do trabalho de caracterização serão apresentados aos produtores rurais nos dias 24 e 25/10, em um encontro no Parque de Exposições de Pedra Azul, também no Vale do Jequitinhonha.

O secretário de Estado de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#), Thales Fernandes, destaca a importância da conclusão do projeto para os produtores da região. “A produção do Queijo Cabacinha na região do Vale do Jequitinhonha possui relevância socioeconômica e cultural significativa”.

“A conclusão do processo de caracterização representa um marco inicial para a elaboração do regulamento técnico de identidade e qualidade do produto. O regulamento vai fortalecer a valorização do Queijo Cabacinha, garantindo padrões consistentes de identidade, qualidade e segurança do consumidor”, reforça o secretário.



Para o diretor técnico da Emater-MG, Gelson Lemes, a regulamentação técnica de identidade e qualidade do Queijo Cabacinha representará “um marco de extrema relevância para toda a cadeia produtiva do Vale do Jequitinhonha”.

*Daniel Arantes / Epamig* Coordenador dos trabalhos, o pesquisador da Epamig, Daniel Arantes, lembra que a caracterização é uma antiga demanda dos

queijeiros do Vale do Jequitinhonha. “A produção artesanal de queijo se tornou uma tradição desde meados do século passado e, atualmente, está incorporada à identidade regional”.

“A imagem dos queijos em formato de cabaça pendurados em barracas ao longo das rodovias faz parte da paisagem da região, sendo o Cabacinha um produto que está presente na mesa da população local e na bagagem de quem visita o Vale do Jequitinhonha”, enfatiza Arantes.

Gelson Lemes reitera que “esse passo só será possível, graças à pesquisa desenvolvida pela Epamig, com total e irrestrito apoio da Emater-MG. O avanço não apenas confere segurança jurídica aos produtores, permitindo que comercializem o produto de forma regularizada, como também agrega valor ao queijo, reconhecendo suas características regionais e tradicionais”.

“Além disso, o reconhecimento oficial do Queijo Cabacinha fomenta o desenvolvimento regional, beneficiando diretamente os produtores rurais, além de estimular o turismo gastronômico, a cultura e os saberes que fazem parte da identidade do Vale”, avalia Lemes.

## **O projeto**

Os trabalhos para a caracterização do Queijo Cabacinha tiveram início em 2021, quando a Emater-MG conseguiu recursos de emenda parlamentar para a finalidade. Em novembro do mesmo ano, a Epamig assumiu a coordenação do projeto.

A partir daí, a equipe passou a realizar visitas de acompanhamento, além coletas e análises de amostras em diferentes fases do processo produtivo para definir as características físico-químicas (proteína, gorduras, sais, umidade, dentre outros), microbiológicas (microrganismos e possíveis patógenos presentes no queijo) e sensoriais (como cor, consistência, aroma, textura, tamanho).

As coletas foram realizadas em 30 queijarias de nove municípios da região (Jequitinhonha, Ponto dos Volantes, Itaobim, Comercinho, Medina, Cachoeira de Pajeú, Pedra Azul, Divisópolis e Joáima). Para isso houve a capacitação dos extensionistas da Emater-MG que ficaram responsáveis pelo manuseio e envio das amostras.

As análises dos materiais coletados nos períodos de seca e de chuva foram realizadas por Epamig, UFMG, UFSJ e IFNMG. O projeto foi finalizado em 2024 e os relatórios encontram-se na fase final de tramitação para o pedido de regulamentação junto ao [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

“Os produtores foram bastante receptivos e se organizaram para formar uma associação, pois enxergam o grande potencial de mercado que o queijo Cabacinha possui e sabem que esse processo pode fortalecer a renda de todos eles. Nos dias 24 e 25/10, em Pedra Azul, vamos nos reunir com eles, coletiva e individualmente, para apresentar os resultados das análises e fornecer orientações para potencializar a produção”, finaliza Daniel Arantes.