

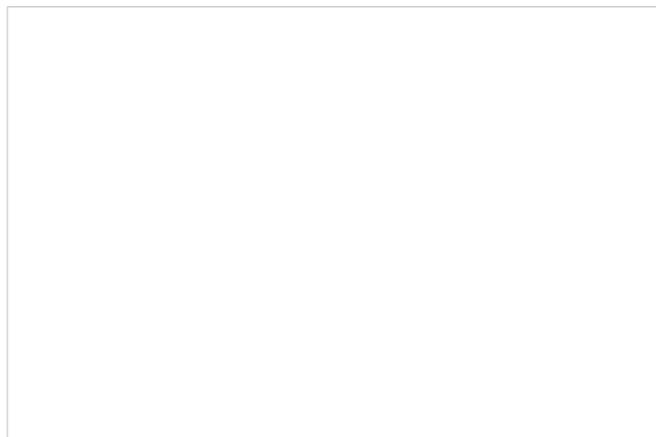
Produtores do Vale do Jequitinhonha recebem resultados do projeto de avaliação do Queijo Cabacinha

Sex 25 outubro

Os 30 produtores participantes do Projeto de Caracterização do Queijo Cabacinha começaram a receber os estudos das avaliações e coletas realizadas pela rede colaborativa integrada pelas empresas de [Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e de [Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), com o apoio das universidades federais de Minas Gerais (UFMG) e de São João del-Rei (UFSJ) e do Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG).

No encontro, que teve início nessa quinta-feira (24/10) em Pedra Azul, o pesquisador da Epamig e coordenador do projeto Daniel Arantes apresentou a dinâmica do trabalho e os critérios avaliados.

“Realizamos um trabalho em profundidade, fundamentado em números para ajudar não somente na caracterização, mas também no desenvolvimento de políticas sociais. Hoje é um grande dia para esse produto que tem 70 anos de tradição e faz parte da identidade do Vale do Jequitinhonha. O momento é de agradecimento aos produtores que abriram suas queijarias e confiaram na nossa equipe”, afirmou.



O diretor da Emater-MG, Gelson Lemes, destacou que a pesquisa é o passo inicial para a tramitação da regulamentação do queijo artesanal Cabacinha.

“Esse foi um trabalho conjunto do Sistema Agricultura. Os extensionistas coletaram as amostras, muitas vezes fora do

Epamig / Divulgação horário padrão de expediente, para garantir que os materiais adequados fossem encaminhados para as análises dos pesquisadores. E os resultados vão embasar as ações do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#)”, detalhou.

O presidente da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Cabacinha do Jequitinhonha (Aprocaje), José Valério de Souza Filho, agradeceu às entidades que desenvolveram o trabalho e incentivou mais produtores a aderirem ao grupo que conta com mais de 30 participantes.

“Estamos juntos em busca da regulamentação. Nosso queijo precisa ser reconhecido e legalizado, para que chegue mais longe”, ressaltou.

Avaliações

Foram analisadas amostras de água, leite, sorofermento, massa fermentada, massa filada e salmoura, coletadas em duas estações do ano (primavera e outono).

Houve também a fase de avaliações sensoriais feitas pelos próprios produtores, e por extensionistas. Os resultados gerais foram apresentados em percentual e vão embasar treinamentos que os pesquisadores ministrarão aos extensionistas, que repassarão essas informações aos produtores.

Ao fim da apresentação cada produtor participante recebeu, individualmente, os resultados das análises dos componentes de seus queijos.

“Os relatórios detalham os pontos fortes e atenção e são sigilosos. Cada participante pode decidir o que e com quem os compartilha. De modo geral, pudemos aferir que as amostras avaliadas estão de acordo com a Portaria 837 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, que define os requisitos microbiológicos para a produção do queijo Muçarela, usado como parâmetro de comparação na pesquisa”, conta Daniel Arantes.

O encontro de apresentação dos resultados prossegue nesta sexta-feira (25/10), a partir das 13h, no Parque de Exposições de Pedra Azul, com palestras sobre Qualidade do Leite, Boas Práticas de Fabricação, Tratamento de água e higienização da queijaria e manejo da salmoura.