

Instituto de Laticínios da Epamig inicia monitoramento da qualidade do Queijo Minas do Caminho Novo

Qua 04 dezembro

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(Epamig ILCT\)](#) deu início ao projeto para diagnosticar e aprimorar todas as etapas da produção dos queijos Minas Frescal e Padrão.

A iniciativa beneficiará o Arranjo Produtivo Local (APL) Queijo Minas do Caminho Novo, fortalecendo a identidade cultural e impulsionando o mercado do queijo mineiro por meio do aperfeiçoamento da produção, com monitoramento e pesquisas voltados a garantir um produto final de alta qualidade.

O projeto abrange análises detalhadas dos processos produtivos e a capacitação dos produtores. Entre as ações previstas estão a caracterização físico-química e microbiológica dos queijos, além de avaliações da água e do leite utilizados nas queijarias. Também serão analisadas propriedades como textura e cor, garantindo que os produtos atendam a padrões de excelência e competitividade.

Na primeira fase, 15 queijarias serão selecionadas com base em critérios como o uso de leite pasteurizado, registro oficial com selo de qualidade e regularidade na produção. O processo seletivo, previsto para fevereiro de 2025, será divulgado no [site](#) oficial do APL.

Reconhecido por sua qualidade e alta procura no mercado, o Queijo Minas do Caminho Novo é uma das principais fontes de renda de famílias em 11 municípios do Circuito Turístico Caminho Novo, incluindo Juiz de Fora, Santos Dumont e São João Nepomuceno.

Parcerias e capacitação

Financiado pela [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), com apoio da Prefeitura de Juiz de Fora e da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), o projeto conta com uma equipe de bolsistas e técnicos da Epamig ILCT. A pesquisadora Denise Sobral, da Epamig, lidera a iniciativa e destaca a importância da ação para a região.

“Estou orgulhosa por coordenar o projeto. Temos histórico de trabalhos com queijos artesanais em regiões mais distantes e, agora, chegou a vez de impulsionar Juiz de Fora e cidades vizinhas”, afirma.

O projeto inclui um curso gratuito de aperfeiçoamento das práticas de produção, no qual os participantes terão aulas teóricas e práticas nas instalações da Epamig ILCT, referência no setor de

laticínios desde 1935.

Segundo a assessora da Secretaria de Desenvolvimento Sustentável e Inclusivo, da Inovação e Competitividade (Sedic), de Juiz de Fora, Bianca Diolindo, o curso proposto será mais completo que as capacitações oferecidas até o momento.

“Ele engloba desde aspectos do solo e da água até os impactos das estações do ano na produção. Esse formato inovador contribuirá significativamente para o desenvolvimento da cadeia produtiva dos queijos Frescal e Padrão na região”.

Reconhecimento oficial

O Queijo Minas Frescal, protagonista da região, é um dos produtos que embasam o reconhecimento oficial do Arranjo Produtivo Local (APL) Caminho Novo, formalizado pela Resolução nº 5 da [Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico \(Sede\)](#), em fevereiro de 2023.