

Dia Nacional e Mundial do Queijo: entenda como as pesquisas interferem na caracterização das iguarias

Seg 20 janeiro

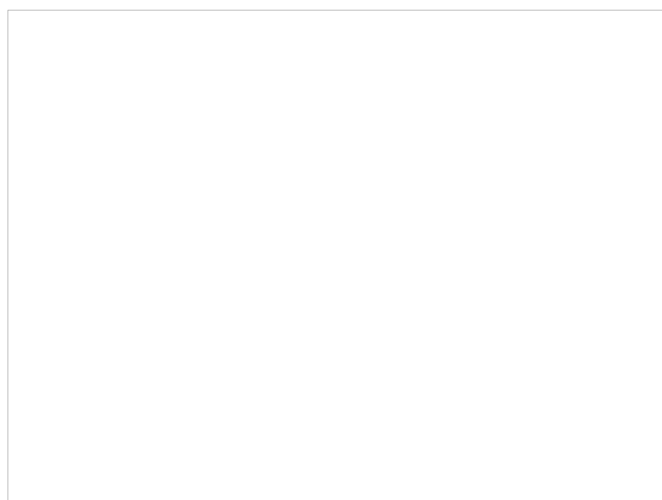
Nesta segunda-feira (20/1), é celebrado o Dia Nacional e Mundial do Queijo. E se tem uma coisa que a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) entende, é de queijo. Além de atuar na caracterização dos produtos e mais uma diversidade de pesquisas relacionadas ao queijo, a empresa também oferece curso superior de Tecnologia de Laticínios, no Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), em Juiz de Fora, Zona da Mata Mineira.

Entre as pesquisas destacam-se as que têm objetivo de caracterização. Em dezembro de 2023, pesquisadores do ILCT concluíram o projeto “Caracterização do Queijo Minas Artesanal da Região Serras da Ibitipoca”.

A pesquisa agregou valor ao produto e estimulou a atividade na região que é reconhecida como produtora de Queijo Minas Artesanal (QMA). Ela avaliou a maturação do produto em dois períodos distintos, verão, caracterizado por chuva e umidade, e inverno, quando predomina o tempo seco.

Segundo o pesquisador e professor do ILCT, Junio de Paula, a Epamig é fundamental na caracterização do QMA em Minas Gerais, contribuindo com pesquisas que identificam suas características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas e tecnológicas.

“A instituição também valoriza os territórios produtores, relacionando as especificidades do queijo ao terroir de cada região, e auxilia na garantia de segurança do produto, preservando a tradição artesanal”, explica o pesquisador.



Durante e após o processo de caracterização dos produtos, a Epamig oferece suporte técnico aos produtores com pesquisas de monitoramento de qualidade, promove a capacitação de produtores e incentiva melhorias nos processos produtivos.

Essas ações fortalecem a cadeia produtiva e promovem o QMA como patrimônio cultural.

Daniel Arantes / Epamig

No ano de 2023, os queijos artesanais mineiros conquistaram dez medalhas de ouro na 6ª edição do Mondial du Fromage et des Produits Laitiers (Mundial de Queijos e Laticínios), na França.

O concurso, que é realizado a cada dois anos, consagrou, ao todo, 17 queijos brasileiros com medalha de ouro e mais 67, sendo 23 de prata e 44 de bronze.

Junio destaca ainda o papel fundamental da tecnologia para o destaque do Queijo Minas Artesanal em concursos nacionais e internacionais, pois permite o controle rigoroso da qualidade, garantindo padrões consistentes nas análises.

“A tecnologia aplicada aprimora processos de produção, como maturação e armazenamento, sem comprometer a identidade artesanal. Ferramentas tecnológicas também asseguram a rastreabilidade e o cumprimento de normas sanitárias, além de valorizar o terroir ao evidenciar como fatores regionais influenciam as características do queijo”, reforça Junio.

“Ela também contribui para melhorar a apresentação e a credibilidade do produto, facilitando seu reconhecimento e competitividade em premiações”, conclui o pesquisador.

Reconhecimento pela Unesco

Em 4/12/2024, os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal foram reconhecidos pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade.

A decisão fez com que o Brasil tenha o primeiro produto da cultura alimentar incluído na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco, colocando Minas Gerais em evidência mundial.