

Resultados de projeto conduzido por Epamig e Emater-MG podem embasar a regulamentação de Queijo Cabacinha

Sex 07 fevereiro

Os produtores de Queijo Artesanal Cabacinha do Vale do Jequitinhonha apostam em parcerias com instituições públicas para regulamentar a fabricação e a comercialização do produto. Feito a partir do leite cru, o queijo é um dos destaques da cultura e da culinária da região.

Para embasar o processo de regulamentação, as empresas de [Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e de [Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), as universidades federais de Minas Gerais (UFMG) e de São João del-Rei (UFSJ) e o Instituto Federal do Norte de Minas Gerais (IFNMG), iniciaram, em 2021, estudos para a caracterização do produto.

O objetivo do projeto foi avaliar parâmetros físico-químicos, microbiológicos e sensoriais para dar base científica à construção de um regulamento técnico de identidade e qualidade. A equipe realizou visitas de acompanhamento, coletas e análises de amostras em diferentes fases do processo produtivo.

“Houve um grande desafio logístico quanto à coleta e transporte de amostras, que envolveu ao menos seis laboratórios em São João del Rei (Epamig), Belo Horizonte (UFMG), Sete Lagoas (UFSJ) e Salinas (IFNMG)”, informa o pesquisador da Epamig e coordenador dos trabalhos, Daniel Arantes Pereira.

Os resultados foram entregues aos 30 produtores participantes em um evento realizado em Pedra Azul, em outubro de 2024.

“A pesquisa foi realizada com muito zelo e esse momento de entrega foi de muito aprendizado, com orientações sobre boas práticas de ordenha e produção”, avalia o presidente da Associação dos Produtores do Queijo Cabacinha do Vale do Jequitinhonha, José Valério Filho.

“Tivemos uma intensa cooperação entre a equipe técnica e os produtores. Extensionistas da Emater-MG foram treinados para coletar as amostras. E o transporte para os laboratórios, ocorreu em parceria com as prefeituras de Pedra Azul, Cachoeira do Pajeú, Itaobim, Jequitinhonha e Medina”, acrescenta Daniel Arantes.

Identidade

A caracterização vai fornecer subsídios para que o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) possa construir com segurança um regulamento técnico que resguarde a identidade e a qualidade do queijo.

“Para além da regulamentação, o relatório traz informações para nortear políticas públicas, direcionar a assistência técnica, treinamentos e ações de difusão de tecnologias. Contribuindo para o fortalecimento e a consolidação da cadeia produtiva e agregação de valor ao queijo”, afirma Daniel Arantes.

Produtor de queijo Cabacinha em Joáima, José Alves, conta que utiliza o leite da própria fazenda. “A alimentação das vacas é complementada com palma forrageira que adquiri na Epamig em Nova Porteirinha. Meu queijo já ganhou medalhas em concursos fora de Minas. Para o futuro, quero vender para outras localidades e aumentar a freguesia”, almeja.

“O queijo Cabacinha nunca teve essa valorização de agora. Com a regulamentação, poderemos levar o queijo para os nossos clientes em outras regiões com menos burocracia e mais segurança”, projeta o produtor Renato Rocha, que trocou a profissão de caminhoneiro pela queijaria em Pedra Azul, que administra junto à esposa e aos filhos.

Mais informações podem ser conferidas [clikando aqui](#).