

Monitoramento da qualidade dos queijos artesanais auxilia produtores a melhorar renda e conquistar prêmios

Sex 11 julho

O Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), um projeto de pesquisa conduzido pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), tem contribuído para o aprimoramento da qualidade dos queijos artesanais produzidos nas regiões mineiras de Alagoa, Mantiqueira, Serras de Ibitipoca e Campo das Vertentes.

Aprovada pela [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), a proposta PPE 00037/21 “Monitoramento da qualidade de queijos artesanais de Minas Gerais e capacitação de técnicos e produtores visando agregação de valor e competitividade” vigora desde 2022 e atende a 91 queijarias.

“O trabalho busca aproximar pesquisadores e produtores em uma interface entre pesquisa e extensão”, explica o pesquisador e professor da Epamig ILCT, além de coordenador do projeto, Junio de Paula. Para a pesquisadora bolsista Alessandra Salimena a ação tem criado vínculos. “Estabelecemos uma relação de confiança com esses produtores”, ressalta.

O projeto acompanha as etapas do processo produtivo, que envolve coleta das amostras de leite, queijo, soro-fermento, água e salmoura; realização de análises físico-químicas, microbiológicas e instrumentais; questionário para o levantamento de demandas; proposição de melhorias e adequações; reavaliação após a implementação das medidas sugeridas; publicações e treinamento de produtores, técnicos e extensionistas.

“Os produtos já são bons e propomos aprimorá-los sem alterar as propriedades únicas dos queijos artesanais mineiros. Pelo projeto, o produtor obtém, gratuitamente, o laudo de cada item analisado, junto com detalhamentos e indicações do que pode ser melhorado, além de formas para aumentar a rentabilidade e reduzir os defeitos e as perda”, afirma Junio.

Valorização

A pesquisadora bolsista Letícia Scaffuto relata que os participantes já estão percebendo as melhorias. “Temos recebido retornos de produtores sobre o aumento na procura e no preço de venda dos queijos”, destaca.

O produtor Jayme Porfírio Mendes, de Alagoa, vencedor da medalha Super Ouro do Concurso Internacional da ExpoQueijo 2025, contou com os resultados das análises realizadas em sua queijaria e o apoio da equipe do projeto para conseguir a certificação Selo Arte para a sua produção. “A pesquisa tem sido muito importante para nos dar uma noção do que precisamos melhorar. Com a aplicação dos resultados, melhoramos o jeito de lavar a ordenha e o controle do

cloro na água”, informa.

Em 2024, Maria Elisa de Almeida, de Lima Duarte, conquistou a medalha Super Ouro no 3º Mundial do Queijo do Brasil, em São Paulo, com o requeijão em barra Lírio Branco, produzido a partir de estratégia proposta pela Epamig ILCT para reduzir as perdas na produção.

“A gente se sente parte desses prêmios, porque fizemos as análises e despertamos nesses produtores a consciência sobre cada aspecto do produto deles. É um trabalho coletivo que envolve ainda a extensão rural: [Emater-MG](#) e Senar, as universidades parceiras nas análises laboratoriais, os Serviços de Inspeção Municipal, as associações de produtores”, afirma Junio de Paula.