

# Queijoteca busca preservar especificidades e sabores dos queijos artesanais mineiros

Sex 25 julho

Leite cru, coalho, pingo e sal. Por trás da tradicional receita do Queijo Minas Artesanal, existem muitos segredos. As particularidades, responsáveis pelo sabor, textura, aromas e regionalidades da iguaria, podem vir do rebanho, do clima, da localidade e dos modos de fazer.

Um projeto liderado pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) se propõe a identificar e catalogar os microrganismos presentes nesses queijos e formar uma coleção microbiológica, chamada “Queijoteca Artesanal”.

O propósito é fortalecer as bases científicas e tecnológicas da cadeia do Queijo Minas Artesanal, identificar e isolar bactérias lácticas presentes nas dez regiões produtoras reconhecidas, investigar o potencial biotecnológico e garantir a conservação em condições adequadas. O principal ingrediente avaliado será o soro fermento natural, conhecido como pingo.

“Esse acervo microbiológico será um recurso estratégico para pesquisas, preservação do patrimônio genético e controle de qualidade dos fermentos naturais já adaptados às realidades locais. Nosso foco está no pingo, principal fonte de microrganismos benéficos, responsáveis por influenciar os compostos de sabor, textura e aroma dos queijos artesanais”, explica o pesquisador da Epamig Daniel Arantes, coordenador do projeto.

“Queremos identificar o potencial de antagonismo dessas bactérias, ou seja, a capacidade de inibir microrganismos indesejáveis ou patógenos. E, também, investigar seu potencial probiótico e o uso como fermento na produção de queijos autorais”, acrescenta.

## Dinâmica de trabalho

O projeto, denominado “Estudo do fermento endógeno dos Queijos Artesanais em Minas Gerais: do uso empírico ao conhecimento científico e tecnológico” conta com recursos de R\$ 2,1 milhões, financiados pela [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#).

□

**"Investir neste tipo de pesquisa é investir não só na preservação, mas no aprimoramento dos modos de fazer o Queijo**

# **Minas, já reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco. Um motivo de orgulho para todos nós", afirma o vice-governador Mateus Simões.**

□

O trabalho envolve a participação de produtores, associações e das instituições parceiras da Rede Mineira de Pesquisa em Queijos Artesanais (RMQA). Além de intercâmbio com instituições e regiões produtoras de queijos artesanais.

## **Pesquisa participativa**

A pesquisa vai se expandir para regiões reconhecidas por estudos já realizados no Campo das Vertentes. Os trabalhos envolvem o armazenamento do pingo e a maturação do queijo, em condições controladas de umidade e temperatura, e as influências na microbiota e características do produto, contribuindo para a preservação do patrimônio genético microbiano.

A produtora Joelma Tarôco participa do projeto referente ao pingo e de outras iniciativas. “A Epamig está muito com a gente. Não é fácil trabalhar com leite cru, passamos por muitos desafios. Sempre buscamos parcerias com a pesquisa para termos um produto de qualidade”, diz.

Projetada em 2013, a queijaria representa uma expansão nos negócios da família. “Sempre fomos ligados à agropecuária. O queijo veio por incentivo de outro produtor que sugeriu a meu pai e tios agregar valor ao leite e ajudar no resgate da tradição do Campo das Vertentes na produção de queijos artesanais”.

Após várias tentativas e uma quase desistência, encontraram o caminho. “Contratamos funcionários, mas não deu certo. Até que, em 2015, minha mãe assumiu a produção e já com o primeiro queijo conquistamos a certificação estadual” relembra Joelma. Outro ponto importante foi a expansão do agroturismo e da Rota do Queijo na região.

“Comecei a ajudar nas horas vagas, e fiquei encantada com o potencial desses queijos. Participei de eventos, conheci e me aproximei de outros produtores, pesquisadores e técnicos, que atuam em parceria conosco. Deixei meu emprego para me dedicar à produção e venda dos Queijos Tarôco, que hoje estão disponíveis em todo Brasil”, finaliza.