

Vencedor de três medalhas em Mundial de Queijo na França participa de projeto conduzido pela Epamig

Qui 02 outubro

Três queijos produzidos na Fazenda Santo Antônio no município de Alagoa, no Sul de Minas Gerais, conquistaram medalhas na sétima edição da Exposição Mundial de Queijos e Laticínios, realizado em Tours, na França.

O queijo tradicional, com maturação de 60 dias, ganhou a medalha de ouro, com cem pontos, a maior nota alcançada por um brasileiro na história do concurso. E os queijos Capa Preta e defumado, também com 60 dias de maturação, conquistaram medalhas de prata na competição realizada em setembro.

Queijeiro desde a infância e responsável pelos queijos premiados, Marcos Vinícius Mendes participa, há dois anos, do projeto da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#) PPE 00037/21 “Monitoramento da qualidade de queijos artesanais de Minas Gerais e capacitação de técnicos e produtores visando agregação de valor e competitividade”, conduzido pelo [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#), da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

O produtor, que desde 2018 vem conquistando medalhas em concurso de qualidade, conta que percebeu várias melhorias no leite e nos queijos desde o início dos trabalhos.

“Na qualidade do leite, nos resultados dos testes da salmoura, na contagem de células somáticas (CCS), na coloração do queijo na maturação, no sabor. Muita coisa boa, resulta desse trabalho. Eu não vejo mais a minha vida aqui, como produtor, sem a Epamig”, afirma.

Marcos enaltece o apoio da pesquisa e da extensão rural. “Os trabalhos da Epamig, do Senar-MG (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural de Minas Gerais), da Emater-MG ([Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais](#)) são essenciais para nós. “Eu acho que só consegui chegar nessa medalha de ouro e nos cem pontos em um dos concursos mais renomados do mundo, porque o queijo está perfeito. E isso aconteceu depois que a Epamig chegou aqui na fazenda”.

Projeto

O “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 objetivo é melhorar da qualidade dos queijos artesanais produzidos nas regiões de Alagoa, Mantiqueira, Serras de Ibitipoca e Campo das Vertentes, por meio de diagnóstico da produção,

realização de análises físico-químicas do leite, queijo, fermento, água e salmoura. E treinamentos para extensionistas e produtores.

“Queremos mostrar ao produtor, que é possível melhorar o que já é bom, que pequenas mudanças geram grandes resultados para a qualidade dos queijos”, afirma o pesquisador e professor da Epamig ILCT e coordenador do projeto, Junio de Paula.

“Esses queijos têm ganhado qualidade ao longo dos anos e os prêmios são o reconhecimento do trabalho e do cuidado do produtor. Além de benefícios econômicos, essas ações resultam em ganhos também para o consumidor, na percepção sensorial e na segurança alimentar”, completa.

Para o pesquisador esse reconhecimento estende-se à equipe, que realiza um trabalho compartilhado. “Nós pesquisadores, os extensionistas da Emater-MG e do Senar-MG, nos sentimos parte disso e é muito gratificante. Isso demonstra que o trabalho está no caminho certo e que os recursos da pesquisa estão sendo bem investidos”, finaliza.