

## PRODUTORES RURAIS E A PRODUÇÃO TRADICIONAL DO QUEIJO MINAS ARTESANAL NO ESTADO DE MINAS GERAIS

Roberta Ribeiro da Cruz Cangussu<sup>1</sup>

Priscila Silva Cunha<sup>2</sup>

Tatiana Santos Lima<sup>3</sup>

Maximiliano Soares Pinto<sup>4</sup>

**RESUMO:** O queijo Minas artesanal é um produto de origem familiar rural, elaborado tradicionalmente, conforme a região onde é produzido, destacando-se na preferência dos consumidores. Neste contexto, este trabalho teve como objetivo identificar a importância do saber tradicional do produtor rural na elaboração do queijo Minas artesanal e abordar aspectos da sua produção. A metodologia utilizada baseou-se na busca de artigos e estudos realizados sobre toda a cadeia produtiva do queijo Minas artesanal no Estado, inclusive a sua comercialização. Os resultados indicam a necessidade de ações de órgãos governamentais e não governamentais, para atuarem na valorização da produção e comercialização do queijo Minas artesanal. Foi possível identificar a importância social, cultural e econômica do produtor rural frente à fabricação do produto para o Estado.

**Palavras-chave:** Pequeno produtor; Produto tradicional; Saber popular.

### INTRODUÇÃO

O queijo é conhecido em todo o mundo, encontrado na Europa, América, Ásia e Oceania possui uma produção presente em aproximadamente 32 países (LIMA, 2014), sendo que apresenta diversas variedades, formatos e sabores devido as diferentes tecnologias de produção empregada (PAULA; CARVALHO; FURTADO, 2009).

O Estado de Minas Gerais destaca-se frente aos outros estados, diante a sua alta fabricação de produtos lácteos, se revelando como um potencial produtor de queijos, gerando uma significativa importância econômica e social (MACHADO et al., 2004), uma vez que o queijo Minas artesanal é considerado um dos derivados lácteos mais apreciados no país (LIMA et al., 2009).

Neste contexto, este trabalho pretende abordar aspectos sobre as características de produção do queijo Minas artesanal, enfatizando o seu modo artesanal de produção, pelos pequenos produtores rurais em seus territórios.

### QUEIJO MINAS ARTESANAL

O processo de fabricação do queijo Minas artesanal é caracterizado pelo método artesanal de produção, com a utilização do leite cru, sem o tratamento térmico da massa e a utilização do fermento natural (LIMA et al., 2009).

Variações nas características físico-químicas do queijo Minas artesanal nas regiões do Estado são justificadas principalmente devido às diferenças no processamento do produto, caracterizado pela forma artesanal de produção, como também das mudanças de umidade e temperatura do local de produção (MACHADO et al., 2004).

A produção do queijo Minas artesanal está diretamente ligada à origem familiar, no qual é produzido por várias gerações, com o sabor e características únicas. A fabricação deste produto vai muito além do objetivo de comercialização e renda, envolve a produção artesanal e cultural, enraizados nas famílias de pequenos produtores (LIMA, 2014).

A cadeia produtiva do queijo Minas artesanal deve ser guiada pelas normas de boas práticas de fabricação e a higienização adequada dos manipuladores, utensílios, equipamentos e ambiente, garantindo a segurança alimentar. Todos estes cuidados devem ser aplicados, devido à falta de tratamento térmico no leite e na massa a ser formada, pois se sabe que o tratamento térmico eliminaria possíveis contaminações cruzadas na fabricação do produto.

Sendo assim, mesmo um produto rural tradicional, o processo de produção do queijo Minas artesanal, possui legislações específicas que guiam a sua produção, para oferecer ao mercado consumidor um produto seguro microbiologicamente.

### VALORIZAÇÃO DO SABER POPULAR

Diversas organizações governamentais e não governamentais atuam na cadeia produtiva do queijo Minas artesanal. Ações voltadas na área sanitária, nas boas práticas de fabricação, na padronização da produção, na qualidade e comercialização do produto são realizadas por diversos órgãos, no intuito de melhorar a sua produção e comercialização.

Uma dessas atividades é realizada pela EMATER, que coordena um concurso estadual, atualmente com as sete regiões produtoras do queijo Minas artesanal no intuito de valorizar e divulgar este produto tão apreciado e consumido (EMATER, 2016)

O modo artesanal de produzir o queijo de Minas está registrado como patrimônio cultural mineiro. Este registro foi de grande importância no intuito de apoiar a fabricação de um produto artesanal, incentivar a cooperatividade dos produtores e conseqüentemente aumentar a geração de renda. Ou seja, valorizar o modo artesanal de produção, com o apoio de Universidades, agências de pesquisas e incentivos governamentais (IPHAN, 2002).

### IMPORTÂNCIA ECONÔMICA DA PRODUÇÃO DO QUEIJO MINAS ARTESANAL

Apesar de serem produzidos em inúmeras regiões do Estado, atualmente sete microrregiões são caracterizadas e identificadas em portarias específicas como produtoras do queijo Minas artesanal, são elas: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triangulo Mineiro, totalizando 74 municípios.

Conforme dados da EMATER-MG (2016), nas sete regiões produtoras do queijo Minas artesanal,

apenas 262 produtores com as queijarias em funcionamento estão cadastrados, do total de cerca de 9 mil produtores. Estima-se que estes produtores são responsáveis por aproximadamente 40 toneladas de queijo por dia, movimentando R\$ 480 mil, além das demais regiões produtoras que não foram ainda identificadas e caracterizadas.

O queijo Minas artesanal é produzido em diversas regiões, por milhares de produtores, aumentando a renda, gerando ocupação e conseqüentemente melhorando a qualidade de vida de diversas famílias rurais. Além das melhorias concretas para os produtores, verifica-se a importância na movimentação gerada na economia no Estado, além da valorização de um produto tão apreciado e importante para a sociedade.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do exposto, é possível verificar a importância da valorização do queijo Minas artesanal, juntamente com os seus produtores, que possuem papel fundamental na história do Estado. Este é um produto elaborado de maneira única, que leva consigo todas as características de uma produção rural, produzido artesanalmente nos territórios mineiro.

Sendo assim, percebe-se a necessidade de apoio dos órgãos governamentais no intuito de auxiliar na produção e na comercialização deste produto, visando a segurança e a qualidade do mesmo.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

EMATER. **Concurso irá escolher os melhores queijos artesanais produzidos em Minas Gerais**. 2016. Disponível em: <[http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site\\_tpl\\_paginas\\_internas2&id=18588#.V5dsQ\\_krJdg](http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_tpl_paginas_internas2&id=18588#.V5dsQ_krJdg)>. Acesso em: 27 jul. 2016.

IPHAN - Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais. **Modo de fazer queijo artesanal do Serro**. 2002. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Modo%20artesanal%20de%20fazer%20queijo%20de%20Minas.pdf>>. Acesso em: 27 jul. 2016.

LIMA, C. D. L. C.; LIMA, L. A.; CERQUEIRA, M. M. O. P.; FERREIRA, E. G.; ROSA, C. A. Bactérias do ácido láctico e leveduras associadas com o queijo-de-minas artesanal produzido na região da Serra do Salitre, Minas Gerais. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**, v. 61, n. 1, p. 266-272, 2009.

LIMA, R. S. Queijo Minas artesanal: impasses e trajetórias vivenciadas pelos produtores rurais para manter uma cultura tradicional. In: 29ª Reunião Brasileira de Antropologia: diálogos antropológicos expandindo fronteiras. **Anais...** Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2014.

MACHADO, E. C.; FERREIRA, C. L. L. F.; FONSECA, L. M.; SOARES, F. M.; PEREIRA JÚNIOR, F. N. Características físico-químicas e sensoriais do queijo Minas artesanal produzido na região do

Serro, Minas Gerais. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 24, n.4, p. 516-521, 2004.

PAULA, J. C. J.; CARVALHO, A. F.; FURTADO, M. M. Princípios básicos de fabricação de queijo: do histórico à salga. **Revista do Instituto de Laticínio Cândido Tostes**, v. 64, n. 367/368, p. 19-25, 2009.