

QUEIJO MINAS ARTESANAL: ESTUDO SOBRE SEU PROCESSO DE PRODUÇÃO

Rafael Peixoto **NETO**¹

Adriano Vilhena Lis da **SILVA**²

Eduardo Roberto **BATISTA**³

¹ Estudante de Tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Belo Horizonte. ² Professor do Curso Tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Belo Horizonte e Me. em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local. ³ Professor do Curso Tecnologia em Gastronomia – Faculdade Senac Belo Horizonte e Dr. em Literatura de Língua Portuguesa.

Palavras-chave: Queijo Minas Artesanal; Produção; Tradição; Cultura; Minas Gerais.

INTRODUÇÃO

O estado de Minas Gerais demonstra em sua história tradições culinárias que se eternizam pela sua riqueza de cultura e sabor. O Queijo Minas Artesanal tornou-se símbolo do estado e patrimônio imaterial do Brasil pelo seu processo único de fabricação (DINIZ, 2013). Este trabalho buscou levantar os processos de preparo do Queijo Minas artesanal. Diante disso, quais os fatores e características que tornam o processo do Queijo Minas Artesanal distinto de outros queijos? A pesquisa demonstra as fases de preparo e as particularidades que diferenciam sua produção e seu resultado.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada neste trabalho é a Revisão Bibliográfica que, de acordo com Gil (2002, p. 44): “A pesquisa bibliográfica é desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos.” Para elaboração desta pesquisa foram utilizadas fontes bibliográficas como artigos, livros, teses e dissertações.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O processo de fabricação do Queijo Minas Artesanal consiste nos seguintes passos: filtração do leite; adição de coalho; coagulação; corte da coalhada; mexedura; dessoragem; enformagem; prensagem manual; salga seca; maturação (CHAVES; MONTEIRO; MACHADO, 2018).

As microrregiões de maior relevância na produção do Queijo Minas Artesanal são: Serro, Canastra, Alto Paranaíba e Araxá. Os queijos produzidos nas fazendas dessas regiões embora tenham distintos sabores, tamanhos e aromas, preservam o processo similar de técnicas trazida dos tempos coloniais na forma de fazer o queijo (IPHAN, 2014).

Na fabricação do Queijo Minas Artesanal alguns fatores favoráveis, como o clima, solo e pastagens naturais, favorecem a criação de gado leiteiro nessas regiões. Desta forma, toda cadeia de produção possui suas particularidades que resultam na exclusividade do Queijo Minas Artesanal (ABREU, 2015).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O estudo aqui apresentado demonstrou os processos de fabricação do Queijo Minas Artesanal, além de alguns fatores naturais observados nas microrregiões produtoras, que contribuem para as características finais do produto.

O Queijo Minas Artesanal é sem dúvida uma das maiores representações culturais do estado de Minas Gerais, além de ser a fonte de renda de muitos produtores rurais do estado. Pesquisas futuras sobre a tradição nas fazendas das regiões produtoras podem levantar dados históricos relevantes para o patrimônio cultural de Minas Gerais.

REFERÊNCIAS

ABREU, Edna Silva de. **Produção do Queijo Minas Artesanal da microrregião do Serro**: tradição, legislação e controvérsias. 2015. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural), Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2015. Disponível em: <<https://www.locus.ufv.br/handle/123456789/6655>>. Acesso em: 08 out. 2022.

CHAVES, A. C. S. D; MONTEIRO, R. P; MACHADO, R. L. P. **Queijo Minas Artesanal**: valorizando a agroindústria familiar. Brasília, DF: EMBRAPA, 2018. p. 55-70. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/199625/1/Livro-Queijo-Minas-Artesanal-Ainfo.pdf>>. Acesso em: 04 out. 2022.

DINIZ, Mayra Fernanda Silveira. **Queijo Canastra**: um estudo envolvendo aspectos culturais e parâmetros de inocuidade do alimento. 2013. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimento). Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2013. Disponível em: <<https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/11/11141/tde-12112013-110901/en.php>>. Acesso em: 29 set. 2022.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN). **Dossiê Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas**. V. 11. 2014. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/Dossie_Queijo_de_Minas_web.pdf>. Acesso em: 29 set. 2022.