COMO FAZER

Queijo-de-minas artesanal

Dos países que produzem leite de forma significativa, entre eles o Brasil, somos o povo que consome, proporcionalmente, a menor quantidade. Cada brasileiro consome em média 2,3 kg de queijo por ano.

Em Minas Gerais, o queijo artesanal sobreviveu às pressões da modernização dos processos de produção, não só pelo apego às tradições, mas também pelo isolamento das propriedades produtoras, espalhadas pelas colinas e vales do estado. Isso contribuiu para que se preservasse produtos com características próprias e de imenso valor cultural e econômico.

Feito à base de leite cru, o queijo-de-minas artesanal tem variedades produzidas, tradicionalmente, nas regiões do Serro, Araxá, Canastra e cerrado. O clima local e a incorporação das bactérias lácteas típicas de cada região é que vão dar a identidade e o sabor ao queijo. O queijo do Serro é um pouco mais ácido que os outros queijos. O canastra tende a ser consumido um pouco mais maturado que os demais. Pela lei, o queijo artesanal deve ser produzido respeitando-se as normas de segurança alimentar previstas para produtos alimentícios derivados do leite. Para a boa qualidade do queijo é preciso que a matéria-prima (o leite) seja também de qualidade.

A Lei 14.185, de janeiro de 2002, foi criada para proteger o queijo tradicional de Minas Gerais e para identificar e delimitar as regiões produtoras. No estado, são cerca de 10,7 mil produtores nas quatro regiões caracterizadas. Desses, apenas nove produtores estão devidamente cadastrados no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e outros 50 estão em processo de cadastramento.

PROCESSO DE PRODUÇÃO

● Todo o processo de produção começa, necessariamente, com a sanidade do rebanho. É primordial que as vacas estejam livres de brucelose, tuberculose e mamite. Para preservar a qualidade do produto, o ambiente do curral deve ser rigorosamente limpo.

● A ordenha deve ser feita em ambiente próprio, com a instalação de uma fonte de água (pia, torneira etc.)

● Antes de cada ordenha, as tetas das vacas devem ser lavadas e enxugadas com papel toalha. É recomendável, também, que seja feito o teste de mamite (caneca telada), em todas as vacas.

● O retireiro precisa ter hábitos higiênicos: deve usar gorro, lavar as mãos antes de ordenhar cada vaca, não deve fumar ou comer durante a ordenha.

● Os latões ou recipientes devem

MARCELO SANT'ANNA

conter filtros para evitar a entrada de qualquer sujeira.

● O leite, para entrar na queijaria, deve ser despejado no óculo (buraco) especial, de preferência em inox, exclusivo para a captação do leite.

● Os equipamentos e utensílios usados na ordenha não podem entrar na queijaria. O ideal é que a pessoa que vai fazer a ordenha não seja a mesma que vá produzir o queijo, para não contaminar o interior da queijaria.

● Dentro da queijaria os equipamentos e utensílios devem, obrigatoriamente, segundo a lei, ser sanitizados com água clorada, na proporção entre 2 a 3 ppm (partes por milhão) de cloro.

● Para a coagulação é importante medir a força do coalho. Para isso, é recomendável seguir as recomendações do fabricante.

● A adição do pingo (último soro que escorre da fabricação do queijo do dia anterior) tem a importância de incorporar as bactérias lácteas ao queijo que está sendo fabricado.

● Os queijos devem ser produzidos em bancas de ardósia, mármore, granito ou inox. Não é permitido produzir queijo em banca de madeira. A madeira só é permitida na banca de maturação.

● O ideal é que o interior da queijaria seja azulejado ou pintado com tinta lavável.

● Como o queijo "respira", a queijaria deve ter janelas teladas, que permitam a ventilação interna, lembrando que as janelas devem ser abertas para o lado contrário do curral e do vento predominante, para evitar a entrada de poeira.

● É importante que a queijaria tenha fluxo, ou seja, a matéria-prima (leite) tem que entrar de um lado e o produto final (queijo) deve sair do lado contrário. Não pode haver cruzamento de fluxo na queijaria para evitar contaminações entre o produto acabado e aquele que está sendo processado.

● Para uma perfeita maturação, o queijo deve ser mantido em banca de madeira para manter as condições térmicas do ambiente; deve ser lavado; enxugado e virado diariamente. O consumidor deve estar atento para que o queijo artesanal, de leite cru, seja consumido mais maturado por ser mais seguro sanitariamente e porque realça o verdadeiro sabor de onde ele é produzido.

● O interior da queijaria, os equipamentos usados e as bancas devem ser sanitizadas com cloro, diariamente, para eliminar riscos de contaminações.

COMERCIALIZAÇÃO

Pela Lei 14.185, o queijo artesanal para ser comercializado deve ser sob refrigeração e dentro de embalagem apropriada (embalagens plásticas vedadas à vácuo) para o queijo não-maturado. O queijo maturado pode ser comercializado em temperatura ambiente, sem estar embalado, mas deve conter a identificação do produto.

Fonte: Médico veterinário Elmer Ferreira Luiz de Almeida - Coordenador técnico estadual de Bovinocultura de Leite da Emater-MG - Fone: (31) 3349-8274 - E-mail: *elmer@emater.mg.gov.br*