

QUEIJO MINAS ARTESANAL: CARACTERÍSTICAS DA PRODUÇÃO ASSOCIADAS À QUALIDADE MICROBIOLÓGICA

Amanda Rosário Alvim Santos¹, Alana Souza Câmara¹, Caio Fialho de Freitas¹, Liliane Denize Miranda Menezes², Rodrigo Alves Barros¹, Luís Augusto Nero¹

¹ Universidade Federal de Viçosa, Campus Viçosa, Viçosa/Minas Gerais, Brasil

² Instituto Mineiro de Agropecuária, Belo Horizonte/Minas Gerais, Brasil

A produção de Queijo Minas Artesanal (QMA) é uma importante atividade econômica de Minas Gerais, e a sua regulamentação um desafio para órgãos fiscalizadores. A caracterização dos procedimentos adotados pelos produtores é fundamental para balizar a definição de regulamento técnicos e direcionar orientações técnicas para garantir a qualidade e segurança do QMA. O objetivo desse estudo foi caracterizar a produção de QMA, e avaliar possíveis associações com indicadores microbiológicos de higiene e identidade. Produtores rurais devidamente registrados no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA, n = 139) foram entrevistados para caracterização de aspectos sociais e procedimentos adotados para a produção de QMA, abrangendo todas as microrregiões reconhecidas pelo IMA. Em seguida, resultados de análises fiscais (umidade, tempo de maturação e contagens de coliformes a 35 °C, *Escherichia coli* e *Staphylococcus coagulase positiva*) de amostras de QMA dos produtores incluídos na pesquisa foram obtidos do IMA e comparados considerando as respostas obtidas nas entrevistas realizadas (Kruskal-Wallis e Dunn, $p < 0,05$). Entre os produtores de QMA registrados no IMA, 83 (59,7%) responderam ao questionário, sendo caracterizados como: escolaridade até o ensino fundamental até o ensino fundamental (n = 27, 32,5%), produção de QMA média (entre 6 e 380 kg/dia, n = 41,5, 49,4%), respeito ao tempo mínimo de maturação (n = 43, 51,8%), obtenção do leite por ordenha mecânica (n = 78, 93,9%) e equipes diferentes para ordenha e produção de QMA (n = 41, 49,4%). Não foram observadas diferenças relevantes entre as respostas fornecidas pelos produtores de QMA das diferentes microrregiões reconhecidas pelo IMA. Em relação aos resultados das análises fiscais de QMA, não foram observadas diferenças significativas ($p > 0,05$) em relação às diferentes respostas obtidas pelos questionários, exceto por nível de escolaridade: nesse aspecto, produtores de QMA com escolaridade até o nível fundamental apresentaram amostras com maiores contagens de coliformes a 35 °C e maiores índices de umidade, quando comparados aos demais ($p < 0,05$). Os resultados obtidos indicam que diferentes características de produção possuem um impacto limitado nos resultados de análises fiscais de QMA, exceto pelo baixo nível de escolaridade que influenciou negativamente as contagens de coliformes a 35 °C e o respeito ao índice de umidade, aspectos de qualidade e identidade importantes para o QMA. Nesse sentido, orientações técnicas direcionadas a esses produtores, além de programas de educação continuada sobre qualidade microbiológica e identidade de QMA, são fundamentais para a manutenção dessa cadeia produtiva.

Agradecimentos: CAPES, CNPq, FAPEMIG, IMA.