

Medicina Veterinária

## **CARACTERÍSTICAS DO QUEIJO MINAS ARTESANAL (QMA) DE DIFERENTES REGIÕES CERTIFICADAS EM MINAS GERAIS**

MELISSA SIQUEIRA MARTINS - 2º módulo de Medicina Veterinária, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA. – melssmartins@gmail.com

Adélia Ferreira Dárgere - Mestrado em Ciências Veterinárias, DMV/UFLA

Laryssa Fernandes Correia - Bacharelado em Medicina Veterinária, DMV/UFLA

Diogo Batista dos Santos - Bacharelado em Medicina Veterinária, DMV/UFLA

Joanna Oliveira Marçal - Mestrado em Ciências Veterinárias, DMV/UFLA

Peter Bitencourt Faria - Professor do Departamento de Medicina Veterinária, UFLA. – peter@ufla.com - Orientador(a)

### **Resumo**

A produção artesanal de queijos envolve uma tradição secular com seu modo de fabricação repassado por gerações. Minas Gerais é o estado mais tradicional na produção queijeira do Brasil e, tem hoje sete regiões reconhecidas e certificadas por portarias específicas do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), sendo elas: Serra da Canastra, Serro, Cerrado, Serra do Salitre, Araxá, Campos das Vertentes e Triângulo Mineiro. O queijo Minas artesanal (QMA) é definido como aquele elaborado a partir do leite cru, na propriedade de origem do leite e conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido. Diversos fatores na propriedade e no modo de produção dos queijos podem lhes conferir características peculiares de cada região. Atualmente ainda há poucas informações comparando as diferenças na composição dos QMAs destas regiões. Assim, o presente estudo teve como objetivo avaliar o teor de gordura, a umidade e o tempo de maturação de queijos de diferentes regiões de Minas Gerais e verificar se estes estão de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ). Para o estudo foram coletadas 78 amostras de queijo das regiões supracitadas. Para determinação da composição centesimal, as amostras, no laboratório, foram trituradas individualmente em processador, homogeneizadas, acondicionadas em embalagem plástica de polietileno atóxica e estéril, identificadas e armazenadas em freezer a -18°C para posterior análise. A fim de determinar possíveis diferenças na composição dos QMAs foi realizada também a análise de variância (ANOVA) com uso do teste de médias Tukey ao nível de 5% de significância através do uso de pacote computacional SAS®. Todas as amostras de queijos apresentaram tempo de maturação de acordo com o RTIQ para o QMA em cada região. Foi verificada diferença no teor de gordura entre as amostras de queijos das diferentes regiões, enquanto para o teor de umidade não houve disparidade entre as amostras e o valor estava de acordo com o RTIQ. Os maiores teores de gordura nos queijos foram verificados na região do Triângulo Mineiro e os menores no Campo das Vertentes, ao passo que para as demais regiões não houve diferença. As amostras de queijo das diferentes regiões se apresentaram dentro dos padrões da legislação em relação ao teor de umidade e diferenciaram entre si devido ao teor de gordura.

Palavras-Chave: Queijaria , Maturação, Composição centesimal.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=BgWs1QyQrj4>