

12º SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E EXTENSÃO DA UEMG

PERFIL DO QUEIJO MINAS FRESCAL PRODUZIDO PELA AGRICULTURA FAMILIAR DE DIVINÓPOLIS – MG, BRASIL

Ana Carolina Rodrigues Faria

Newton Moreno Sanches

Email para contato: acrfaria@gmail.com

Palavras chave: Queijo Minas Frescal; Agricultura familiar; Segurança Alimentar.

INTRODUÇÃO

O Estado de Minas Gerais é o maior produtor de queijo do Brasil, produzindo 215 mil toneladas por ano, o que equivale a 50% da produção nacional.

Divinópolis possui aproximadamente 900 produtores rurais distribuídos em 65% do território do município, oriundos da agricultura familiar. Não se conhece exatamente qual o volume de produção de queijo minas frescal no município, bem como quem o produz e onde ele é comercializado. Supõem-se que o comércio varejista adquira o produto de cidades do entorno. O queijo Minas Frescal, é um produto de consumo imediato e de curta vida na prateleira, devendo ser comercializado logo após a sua fabricação. Portanto, ele apresenta uma grande susceptibilidade a contaminações microbianas que podem ocorrer a partir do leite ou após o processamento. A falta de conhecimento sobre os produtores de queijo pode comprometer a segurança alimentar da população. Nosso objetivo é elaborar um diagnóstico da quantidade e localização das famílias rurais envolvidas na elaboração do Queijo Minas Frescal.

METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada junto aos produtores rurais do município. As propriedades rurais foram visitadas e cadastradas quanto à localização, produção diária de queijo e destino.

RESULTADOS

Foram cadastrados 41 produtores rurais (4,6%) que produzem e comercializam queijo, distribuídos em 20 zonas rurais. O volume de queijo produzido foi de 590 Kg/dia (0,1% da produção mineira anual). A zona rural que apresentou o maior número de produtores e produção de queijo foi a comunidade rural do Buriti, com 13 famílias cadastradas e 322 Kg/dia. Os demais produtores ficaram divididos em outras oito comunidades rurais e totalizaram a produção de 268 Kg/dia de queijo.

Foi constatado que 35% dos produtores comercializam o queijo em feiras livres, 30% em padarias e similares, 17,5% entregam para supermercados e 17,5% vendem diretamente para o consumidor final, usualmente de porta em porta ou em barracas distribuídas ao longo da cidade, fora de feiras livres. Considerando o volume de queijo comercializado em cada local, encontramos que este percentual equivale 13,9% comercializado em supermercados, 25,8% em feiras livres, 14,7% em padarias e similares e 45,6% vendem diretamente ao produtor final.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dados indicam que o queijo produzido pela agricultura familiar de Divinópolis não supre a demanda da cidade, sendo necessário a comercialização de queijos de cidades do entorno. Mostra ainda que a maioria dos produtores, assim como o volume final de queijo produzido é comercializado diretamente ao consumidor final.

REFERÊNCIA

TEIXEIRA, L. V.; FONSECA, L. M. & MENEZES, L. D. M. 2007. Avaliação da qualidade microbiológica do soro de queijos Minas padrão e mozzarella produzidos em quatro regiões do estado de Minas Gerais. Arq. Bras. Med. Vet. Zootec. vol. 59, nº1.

ROCHA, J. S.; BURITI, F. C. A. & SAAD, S. M. I. 2006. Condições de processamento e comercialização de Queijo-de-Minas Frescal. Arq. Bras. Med. Vet. Zootec. vol. 58, nº2.