

# Leite de qualidade e higiene: requisitos essenciais para produção de queijo coalho artesanal saudável e saboroso



Foto: Karina Neoob

KARINA NEOOB\*

**No** Brasil, a agricultura familiar responde por, aproximadamente, 64% do leite de vacas produzido segundo dados do Censo Agropecuário. As tendências do setor leiteiro vêm mostrando um cenário diferenciado, onde o consumidor, hoje mais informado e exigente, preocupa-se com a saúde de sua família e busca produtos de melhor qualidade.

Por sua vez, o produtor que pretende manter-se num mercado competitivo como o atual, precisa garantir a oferta de um produto, que além de saboroso e nutritivo, seja seguro para o consumidor. Portanto, o produtor de leite, de forma indireta, pode ser considerado como um “agente de saúde pública”, uma vez que o leite e seus derivados são consumidos por uma grande parte da população nacional, e, caso sejam produzidos com qualidade poderá levar saúde a seus consumidores, sendo o inverso também verdadeiro.

Em nosso país continental, existem diversos tipos de queijos artesanais tradicionais, cuja prática cultural de produção foi repassada por antepassados e, historicamente, muitas dessas práticas eram formas de conservação da matéria-prima leite.

O queijo artesanal é aquele elaborado por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, com emprego de boas práticas agropecuárias e de fabricação, sendo produzi-



do com leite cru. E, de acordo com a lei 13.860/2019, o queijeiro artesanal é responsável pela identidade, pela qualidade e pela segurança sanitária do queijo por ele produzido e deve cumprir os requisitos sanitários estabelecidos pelo poder público.

Portanto, para responder pela qualidade do queijo é imprescindível observar a qualidade do leite, pois mesmo que as boas práticas de fabricação sejam seguidas à risca, caso o leite não seja de boa procedência, o queijo também terá sua qualidade comprometida, tornando-se inadequado para o consumidor, podendo causar prejuízos à sua saúde. Então, a produção de queijo saudável começa, antes de tudo, no curral, no comprometimento do produtor para uma produção de leite também saudável.

As boas práticas de fabricação de queijo coalho artesanal são um conjunto de medidas simples, que tem como base essencial a higiene. Quanto maior o cuidado com a higiene, menor a contaminação microbiana, o que levará a melhor qualidade, melhor sabor e maior tempo de vida útil do queijo coalho.

**\*Médica-veterinária - Pesquisadora da Embrapa Tabuleiros Costeiros**

Queijo coalho após prensagem

## MERCADO FINANCEIRO

	COMPRA	VENDA
<b>DÓLAR</b>	R\$ 5,09	R\$ 5,09
<b>EURO</b>	R\$ 5,55	R\$ 5,55
<b>SELIC</b>	13,75%	
<b>TR</b>	0,0%	
<b>OURO</b>	R\$ 317,86	
<b>UFESP</b>	R\$ 34,26	
<b>UFM</b>	R\$ 33,79	
	À VISTA	30 DIAS
<b>BOI GORDO</b>	R\$ 264,00	R\$ 266,00
<b>MILHO (Campinas SP)</b>	R\$ 89,00	
<b>SOJA (60kg)</b>	R\$166,50	