

## QUEIJO DE CABRA

# Pesquisa potencializa produção na PB

Estudos apoiados pelo Governo do Estado buscam aprimoramento e qualidade do produto em nível nacional

Renato Félix  
Assessoria Sectis

Segundo a Embrapa, a região da divisa entre Paraíba e Pernambuco é a principal bacia produtora de leite de cabra no Brasil, com produção anual de 7,5 milhões de litros. Mas essa produção ainda precisa ser popularizada, inclusive com a produção de derivados que tenha sua qualidade testada e reconhecida. Pesquisas em torno dessa produção são realizadas em torno, por exemplo, da produção de queijo artesanal, com financiamento do Governo do Estado através da Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado da Paraíba (Fapesq-PB), órgão ligado à Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia, Inovação e Ensino Superior. É o caso do projeto “Queijo Caprino Artesanal – Novo Produto de Interesse Funcional e Econômico”, coordenado por pesquisadoras da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) e da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), de São Paulo.

“A Paraíba, nos últimos anos, vem se destacando em nível nacional como a maior produtora de leite de cabra do Brasil. Há uma compra geralmente de leite in natura, mas um passo adiante seria profissionalizar a produção do leite e agregar valor”, comenta o secretário de Estado da Ciência, Tecnologia, Inovação e Ensino Superior, Claudio Furtado. “A questão da produção de queijos e de derivados do leite é importante porque isso agrega um valor muito forte e faz com que o produtor rural deixe de depender de políticas de compra desse leite. Apesar de haver leis para que, nas regiões em que existe a produção, as escolas possam introduzir leite e derivados de caprinos na dieta dos alunos, pesquisas que venham a desenvolver produtos que deem uma sustentabilidade à produção

pode dar um empoderamento ao pequeno produtor”.

“No Brasil, a produção de queijos, a partir do leite de cabra, tem crescido ao longo dos anos, mas a escala ainda é menor em comparação com os queijos produzidos a partir do leite de vaca”, afirma a professora Maria Elieidy Gomes de Oliveira, do Departamento de Nutrição da UFPB, em João Pessoa, que coordena a pesquisa junto com a professora Adriane Elisabete Antunes de Moraes, da Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp, na cidade paulista de Limeira. “Em se tratando do Nordeste brasileiro, a produção de queijos a partir do leite de cabra é significativa em algumas áreas, especialmente em estados como Pernambuco, Ceará, Bahia e Paraíba,

com destaque para o queijo de coalho. No entanto, a extensão da produção pode variar de acordo com a região específica dentro do Nordeste”.

Ela explica que entre os queijos caprinos produzidos na região do Semiárido nordestino, queijos artesanais são destaque, geralmente preferidos pelos consumidores devido ao seu sabor característico, além de servir como fonte de complemento de renda para os pequenos produtores. A pesquisa, então, tem como um dos objetivos padronizar a técnica de processamento de queijo de coalho caprino artesanal e maturado por 60 dias como opção de produto com qualidades tecnológica, nutricional, microbiológica e sensorial diferenciadas, com potencial de venda no mercado

e consumo pela população.

O projeto foi aprovado na Chamada Fapesq-Fapesq 2019 - Fomento à Pesquisa Colaborativa, recebendo um valor de R\$ 194.833 via Fapesq-PB e R\$ 191.099 via Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp). No total de 17 pesquisadores, a equipe conta com profissionais da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), de Campinas, e da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) – além da UFPB e da Unicamp, já citadas na coordenação do projeto. A pesquisa foi inicialmente coordenada pela professora Rita de Cássia Ramos do Egypto Queiroga, do Departamento de Nutrição da UFPB, que em

2021 foi uma das vítimas da pandemia da Covid-19.

“Essa pesquisa tem como principal relevância e inovação a fabricação de queijos de cabra maturados, produzidos com leite cru e pasteurizado, adicionados ou não de fermentos autóctones (bactérias ácido láticas isoladas do próprio leite) com potencial tecnológico e probiótico, usados como ferramenta biológica para inibir micro-organismos patogênicos e deteriorantes ao longo da maturação dos queijos”, conta a professora Maria Elieidy. A ideia é estabelecer parâmetros e procedimentos para a produção do queijo a partir do leite de cabra de modo que possa ser replicado por pequenos produtores. Para isso, são feitos testes e análises em laboratório.



Fotos: Divulgação

A Paraíba, nos últimos anos, vem se destacando em nível nacional como a maior produtora de leite de cabra do Brasil



**Essa pesquisa tem como principal relevância e inovação a fabricação de queijos de cabra maturados, produzidos com leite cru e pasteurizado**

Maria Elieidy Gomes

## Queijo do Cariri paraibano é premiado em Santa Catarina

A produção de queijo a partir do leite de cabra enfrenta diversas dificuldades, como menor produção em comparação com o leite de vaca, os custos de produção, variação sazonal na produção de leite pelas cabras (o que pode afetar a disponibilidade de leite

ao longo do ano), falta de infraestrutura de processamento (que pode limitar a produção de queijos e outros produtos), além de questões regulatórias, como normas de qualidade e segurança alimentar, podem ser desafiadoras para os produtores de laticínios de cabra.

Além disso existe a própria falta de demanda. “A aceitação do público por produtos de leite de cabra pode variar, devido às características sensoriais peculiares desta matriz, o que por vezes dificulta a valorização do leite de cabra por parte da popu-

lação que não tem o hábito de consumir produtos lácteos caprinos”, diz a pesquisadora. “A gente sabe também que o leite in natura de cabra sofre com um preconceito até para colocá-lo na merenda das escolas”, completa o secretário Claudio Furtado. “Para superar essas dificuldades, é importante investir em pesquisa, tecnologia e educação para melhorar a qualidade e a variedade dos produtos de leite de cabra, além de promover a conscientização sobre seus benefícios nutricionais e gastronômicos dessa matriz alimentar”, afirma a professora.

### Qualidade

“Hoje você já tem marcas de queijos aqui de algumas fazendas de excelente qualidade, premiados”, diz o secretário Claudio Furtado. “E essas pesquisas vão levar que os selos possam ser aferidos a esses

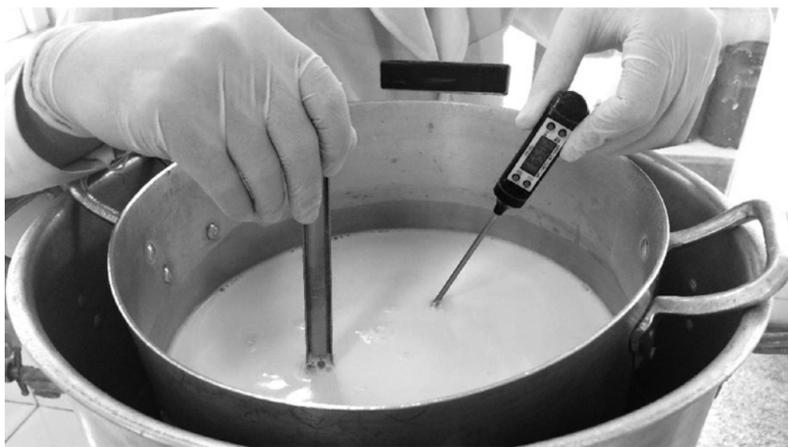
produtos e que eles possam ser comercializados para além das fronteiras da Paraíba”. Um exemplo disso é o Queijo Macambira, produzido em São João do Cariri, que conseguiu destaque no VI Prêmio Queijo Brasil, evento realizado em Blumenau, Santa Catarina, em julho. O produto foi um dos 127 premiados com a medalha de ouro do concurso, entre os 975 queijos avaliados, oriundos de 18 estados brasileiros.

O Macambira foi desenvolvido a partir de um treinamento ministrado em Cajazeiras, em 2021, pela Embrapa Caprinos e Ovinos, que teve seu Núcleo Regional Nordeste instalado em Campina Grande em 2017. A Embrapa aprendeu a técnica de coagulação ácida, muito utilizada na França, e usada pelo produtor rural Renato Brito, proprietário do capril Encanto de Ma-

cambira, para criar o queijo premiado.

Antonio Silvio do Egito, pesquisador do Núcleo Regional Nordeste da Embrapa Caprinos e Ovinos, aponta que há outras experiências, como a de queijos com ervas aromáticas produzido pela cooperativa Associação Gestora da Usina de Beneficiamento de Lácteos (Agubell), em Sumé. “Só a França tem mais de mil tipos de queijos”, diz ele. “O leite tem a característica de ser possível mudar um pequeno detalhe e ter, a partir daí um produto totalmente diferente”, explica.

A Embrapa realiza treinamentos como esse e também analisa a produção do leite, em parceria com diversas instituições, como a Fapesq-PB e o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), entre outras.



Investimento em pesquisa melhora a qualidade e a variedade dos produtos de leite de cabra