

fabricação de queijos

» Instituição de ensino e pesquisa quer difundir conhecimentos para pequenos produtores

Esalq investe em tecnologia e boas práticas

Wisley Tomaz

Da Redação

O projeto intitulado Tecnologia e Boas Práticas de Fabricação de Queijos: do laboratório à mesa do consumidor, da Esalq, que visa difundir conhecimentos construídos dentro da Universidade entre pequenos produtores de queijos, receberá o investimento de R\$98.800,00 do sistema de apoio financeiro para projetos de preservação de acervos documentais e museológicos, memória e monumentos, concedidos pela Pró-Reitoria de Cultura e Extensão Universitária (PRCEU) da USP. A categoria de Difusão e Intercâmbio Cultural e Científico recebeu um conjunto de 81 inscrições provenientes das mais diversas unidades da Univer-

sidade de São Paulo e, entre os selecionados, encontra-se um da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/Esalq).

Por meio de pesquisas na área de Tecnologia de Látex e Segurança dos Alimentos, que serão desenvolvidas a partir de outubro na Planta Piloto de Processamento de Alimentos e no Laboratório de Higiene e Laticínios, ambos do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), além de workshops, palestras e minicursos que acontecerão em 2014, é esperado o intercâmbio entre pesquisadores da Esalq e outras instituições de referência na área.

Segundo Ernani Porto, professor do LAN e supervisor do projeto, foi observado uma necessidade de se trabalhar o assunto depois da realização de experimentos no Laboratório de Higiene e Laticínios. Sendo que foi verificado, a partir de uma linha de pesqui-

sa que desenvolvemos sobre contaminação microbológica na produção de queijos, que existem problemas nas produções que geram produtos de qualidade final baixa.

Em Mato Grosso a Frente Parlamentar da Agropecuária da Assembleia Legislativa tem se reunido para discutir os problemas que burocratizam a produção e comercialização dos pequenos produtores, principalmente aqueles que trabalham com produto que exigem fiscalização, como o queijo por exemplo. Uma das saídas colocadas foi a implantação do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) em todos os municípios do Estado. Atualmente os pequenos produtores só podem comercializar seus produtos após o recebimento do "selo" do SIM, mas, como a maioria dos municípios não fornece o selo, o agricultor familiar tem duas opções: ou desiste da atividade, ou age na ilegalidade. Na avaliação do presidente do Sindicato dos Trabalhadores da Assistência Técnica, Extensão Rural e Pesquisa Pública de Mato Grosso (Sinterp-MT), Gilmar Brunetto, é preciso, entre outras medidas, criar um laboratório estadual para análises sanitárias de propriedades e produtos, além de o Estado ajudar os consórcios já existentes. Ele diz ainda que os produtores não têm o capital suficiente para investir. Daí a necessidade que cada município tenha seu selo de inspeção, o que facilitaria a inspeção e fiscalização e consequentemente a comercialização do seu produto e o aumento da oferta de emprego e renda dos



Arquivo

Produção de queijos é bastante comum nas pequenas propriedades rurais