

Aprenda como conservar queijos em casa de maneira adequada

Professor da Epamig-ILCT, Adauto Lemos dá dicas para aumentar a durabilidade dos queijos sem perder sabor e qualidade 05 de Fevereiro de 2020 , 10:19

Atualizado em 05 de Fevereiro de 2020 , 11:11



BELO HORIZONTE (4/2/2020) - O queijo é uma iguaria facilmente associada à cultura e à gastronomia de Minas Gerais. O estado que tem uma das tradições queijeiras mais antigas do Brasil é também o maior produtor do país, responsável por cerca de 25% da produção nacional. A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), no [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#), em Juiz de Fora, atua com pesquisas e fabricação de queijos há quase 85 anos. O manual técnico Queijo Minas Artesanal, publicação mais recente da empresa disponível gratuitamente para download, ensina o produtor a evitar os principais problemas de fabricação do produto. [Clique aqui para baixar o manual.](#)

De acordo com dados da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (Abiq), o queijo de maior consumo no Brasil é a muçarela, por se tratar de um produto que pode ser utilizado como ingrediente em diversos pratos. Em segundo lugar estão os queijos frescos, e, em seguida, os chamados queijos especiais, como os de mofo branco, azul, gorgonzola, entre outros. Ainda de acordo com a Abiq, a cada ano é possível encontrar mais ofertas de queijos no mercado, fato que amplia as opções de compra e aumenta os índices de consumo dos brasileiros.

Para o professor e pesquisador da Epamig-ILCT, Adauto Lemos, com algumas dicas simples é possível conservar os queijos de maneira correta e aumentar a durabilidade sem perder sabor e qualidade. Os cuidados, segundo Adauto, são observáveis desde a compra.

Nos supermercados, feiras ou padarias o consumidor deve estar atento à integridade da embalagem. Nesse sentido, evite adquirir queijos vendidos em embalagens violadas ou com furos, mesmo que pequenos. Outra dica importante é observar pontos de mofo e cores não uniformes no produto. Além disso, desconfie de queijos com as bordas não íntegras e, como usual para todos os alimentos, jamais adquira e consuma queijos fora do prazo de validade.

O professor explica que ao chegar em casa o consumidor precisa retirar os queijos de suas embalagens originais e descartá-las. Em seguida, é preciso colocar os queijos em pratos e cobri-los com panos levemente umedecidos. Se após certo tempo o queijo ainda não tiver sido consumido, mantenha-o o mais próximo do congelador possível. De acordo com Aduato, isso ajuda na conservação do produto.

“O mais importante é saber que o queijo precisa ser bem conservado para estar apto para consumo. Após cobrir o queijo com o pano discretamente umedecido é preciso virar esse queijo todos os dias. É normal que ao longo de duas semanas o queijo forme uma casca”, pontua Aduato.

A forma como o queijo é cortado também influencia o sabor do produto. O professor afirma que uma fatia de queijo deve ser cortada bem fina. Além disso, para extrair o máximo de sabor do produto na boca, não devemos mastigar o queijo em um primeiro momento.

“Corte uma lâmina bem fina e leve o queijo à boca. Para degustar por completo e conhecer a intimidade do queijo você não deve mastigá-lo, ao contrário, você deve deixá-lo harmonizar na boca e ali conhecer com profundidade tudo o que ele te oferece: textura, odor, cheiro e sabor”, conclui Aduato.

Ascom/Epamig

Foto: Divulgação/Epamig

[Enviar para impressão](#)