

Queijos artesanais: revisão de literatura

Produto lácteo, queijo minas, regiões produtoras.

Vinícius Tadeu da Veiga Correia^{1*}

Isabella Cristina Lopes de Assis¹

¹Graduando em Engenharia de Alimentos (Universidade Federal de São João del-Rei, Campus Sete Lagoas –UFSJ). *E-mail: viniciustadeu18@hotmail.com

RESUMO

Objetivou-se com essa revisão de literatura conciliar várias informações relevantes sobre os queijos artesanais, principalmente focando nos comercializados na região mineira. A elaboração de queijos é uma atividade muito forte em diversas regiões do Brasil, de forma significativa atinge diversas famílias interioranas que sobrevivem principalmente dessa prática alimentícia. Os queijos são derivados lácteos provenientes da separação parcial do soro, obtido pela ação física do coalho, enzimas, bactérias ou ácidos orgânicos específicos. Os queijos artesanais possuem sabores característicos, apresentando como vantagem de mercado o bom rendimento na produção e preços acessíveis a grande parte da população. Dentre as principais regiões produtoras de queijo mineiras se destacam a região do Serro, da Canastra, do Alto das Vertentes e também de Araxá, regiões estas que produzem com qualidade, onde suas receitas já receberam selos de patrimônio cultural imaterial. Por essa e outras razões, tem-se a importância de estudar e pesquisar sobre esse derivado lácteo e destaque econômico de diversas localidades.

Palavras-chave: produto lácteo, queijo minas, regiões produtoras.



Nutri·Time

Revista Eletrônica

Vol. 14, Nº 06, Nov./Dez. de 2017

ISSN: 1983-9006

www.nutritime.com.br

A Nutritime Revista Eletrônica é uma publicação bimestral da Nutritime Ltda. Com o objetivo de divulgar revisões de literatura, artigos técnicos e científicos bem como resultados de pesquisa nas áreas de Ciência Animal, através do endereço eletrônico: <http://www.nutritime.com.br>. Todo o conteúdo expresso neste artigo é de inteira responsabilidade dos seus autores.

ARTISAN CHEESES: LITERATURE REVIEW

ABSTRACT

The objective of this review was to reconcile several relevant information on artisanal cheeses, mainly focusing on those commercialized in the region of Minas Gerais. The elaboration of cheeses is a very strong activity in several regions of Brazil, in a significant way affects several interior families that survive mainly from this alimentary practice. Cheeses are dairy products derived from the partial separation of whey obtained by the physical action of rennet, enzymes, bacteria or specific organic acids. The artisanal cheeses have characteristic flavors, presenting as market advantage the good production yield and affordable prices for a large part of the population. Among the main regions of Minas Gerais cheese, the regions of Serro, Canastra, Alto das Vertentes and Araxá, which produce with quality, where their recipes have received stamps of intangible cultural heritage. For this and other reasons, it is important to study and research on this dairy derivative and economic highlight of several locations.

Keyword: dairy product, cheese mines, producer regions.

INTRODUÇÃO

Segundo a Portaria nº 146 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, entende-se por queijo o produto fresco ou maturado proveniente da separação parcial do soro, obtido pela ação física do coalho, enzimas, bactérias ou ácidos orgânicos específicos. Obtendo-se como resultado um alimento com qualidade aceitável, podendo conter substâncias aromatizantes e aplicação de corantes (BRASIL, 2003). Considera-se queijo artesanal o queijo produzido com leite integral, fresco e cru em propriedade que mantenha atividade de pecuária leiteira (BRASIL, 2012).

O processo de elaboração de queijos é um método bastante diversificado, esses produtos podem ser produzidos tanto de maneira industrial, quanto artesanal, basicamente à principal diferença entre essas duas formas, na maioria das vezes, é que na elaboração de queijos frescos artesanais, o leite utilizado não sofre qualquer tipo de tratamento térmico, sendo aproveitado cru (FEITOSA et al., 2003).

Dentre as vantagens competitivas de mercado dos queijos artesanais, ressalta-se que esses derivados lácteos possuem bom rendimento durante a fabricação, além de apresentar preços acessíveis à grande parte da população. Ainda, em diversas regiões brasileiras esse produto se apresenta como uma das principais fontes de renda de pequenos produtores rurais, os quais comercializam esse alimento em feiras e pequenos estabelecimentos comerciais (ROSA et al., 2005).

O leite é um alimento muito rico, destaca-se pelo seu alto teor de proteínas e outros constituintes benéficos à saúde humana, como por exemplo, o cálcio. Contudo, apresenta-se com um alto teor de água, gerando assim, uma grande preocupação com a qualidade microbiológica desse produto e seus derivados (FEITOSA et al., 2003). Mediante a essa situação, o queijo é considerado como veículo frequente de patógenos, e de maneira especial, os queijos frescos artesanais, por serem elaborados com leite cru e não sofrerem processo de maturação geram questionamentos às utilidades públicas de saúde e controvérsias em sua aceitação.

Com o passar dos anos, a realidade foi se diversificando e os produtores passaram a se adaptar as novas exigências de mercado e segurança alimentar. No Brasil, uma grande variedade de queijos artesanais são produzidos, em destaque pode-se mencionar os queijos Minas artesanais, produtos estes que desempenham uma cultura econômica e social muito forte em cada município de origem. Queijo Minas do Serro, do Campo das Vertentes, da Canastra, Araxá, Salitre, do Triângulo Mineiro e do Alto Paranaíba são alguns exemplos a serem considerados, os quais são valorizados e defendidos por leis como patrimônio imaterial estadual e nacional (EMATER, 2017). Destacam-se também o queijo Caipira, os artesanais nordestinos e o Serrano (MENEZES, 2009).

O objetivo desta revisão bibliográfica foi enfatizar processos e parâmetros de elaboração dos queijos artesanais, identificar as regiões onde são produzidos e demonstrar quais aquelas que se destacam no cenário desse derivado lácteo.

Produção de queijo artesanal no Brasil

A produção de queijos artesanais no Brasil está intimamente relacionada com a preservação da identidade e a contribuição na reprodução social do agricultor familiar, contudo, há controvérsias a respeito da informalidade e sua legalização. Através de pesquisas é possível reconhecer a interinidade e especialidades da prática de produção de queijo artesanal, são valores construídos historicamente por populações que possuem vínculos de identidade social com o território e com os agricultores, consumidores e comerciantes (FEITOSA, 2003).

Na microrregião dos Campos de Cima da Serra que fica localizada no nordeste do Rio Grande do Sul e em Santa Catarina na Serra do Rio do Rastro, é produzido o queijo Serrano. A produção desta região é fundamentada na criação de gado de corte, que se alimentam de pastagens naturais, e na obtenção do leite em pequenas quantidades para produção de queijos (MENEZES, 2009). Passando por gerações, foi transmitido como produzir este tipo de queijo que se assemelha com outros tipos de queijos artesanais.

No Nordeste, a prática cultural da produção dos derivados do leite foi repassada por antepassados, onde, fazia parte da tradição do sertanejo dar de presente aos visitantes, amigos e parentes que não viviam na região de produção, ou seja, moravam em zonas urbanas. Estes derivados do leite passavam por um processo de maturação que fazia com que o período de consumo do produto fosse prolongado, uma quantidade alta de sal era utilizada para que o alimento conservasse, contudo cogitando as dificuldades de manter as características organolépticas dos produtos (MENEZES, 2009).

Segundo dados da Associação Brasileira das Indústrias de Queijos, Minas Gerais é apontado como o maior produtor de queijo artesanal no Brasil, com cerca de aproximados 215 mil toneladas no total. Cerca de 70% da produção de queijo minas artesanal congrega-se nas regiões do Serro, de Araxá e da Serra da Canastra. Segundo dados da EMATER, o queijo minas artesanal é produzido por aproximadamente 27 mil pequenos e médios produtores, o que torna uma fonte geradora de renda para a agricultura familiar, e está presente em 519 dos 823 municípios do estado (GLOBO RURAL, 2013).

De acordo com Coelho-Menezes (2006), o controle de qualidade do queijo Minas Artesanal era dificultado devido à comercialização de forma clandestina, devido à ausência de inspeção, apesar de possuir uma demanda estável devido à boa reputação deste. Com isso veio à exigência da pasteurização do leite para a produção do queijo, o que os resultou um confronto dos produtores que afirmavam que o leite cru possui os chamados fermentos naturais e com a pasteurização resulta na inexistência dos mesmos, e que alterava o sabor do produto final, em favor da qualidade do queijo as associações uniram-se numa luta contra a legislação restritiva.

A Lei Estadual 14.185 em 31 de janeiro de 2002 foi aprovada após um acordo entre o governo mineiro e as representações dos queijeiros, onde se adotam padrões sanitários para a criação do rebanho e para a higiene da produção do queijo artesanal, possibilitando a continuidade desta, onde houve o reconhecimento desse queijo como patrimônio cultu-

ral e a continuidade da prática artesanal.

Legislação

No ano de 2000, ocorreu a regulamentação sobre queijos artesanais, através da Resolução nº 7 do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Esse documento retifica o exposto do RIISPOA, de comercialização de queijos elaborados à partir de queijo cru, os quais poderiam ser vendidos mediante à um período de maturação de 60 dias. Entretanto essa medida levou a insatisfação dos produtores, os quais alegaram modificação sensorial de seus produtos, dessa maneira, com o intuito de garantir a segurança dos consumidores e ainda assim, manter as características primordiais do produto, o governo estadual de Minas Gerais, elaborou e publicou a Lei nº14.185, de 31 de janeiro de 2002, pioneira no assunto, que esclarece o processo de produção do queijo Minas artesanal (QMA) (Minas Gerais, 2002). Essa lei, regulamentada pelo Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002 (Minas Gerais, 2002) definiu normas de fabricação, de embalagem e de transporte do QMA, estabelecendo-se critérios de qualidade e obrigatoriedade de certificação dos produtores e o cadastramento oficial das queijarias pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

Com o objetivo de auxiliar os produtores na certificação dos seus produtos, foi criado pelo IMA o Programa Queijo Minas, que possui como função certificar as condições higiênico-sanitárias necessárias para a produção do queijo Minas artesanal, observando a higiene pessoal, o processo da ordenha, a elaboração do queijo Minas Artesanal, a armazenagem e o transporte para comercialização, bem como a sanidade do rebanho.

A Lei nº 14.185 de 2002 que regulamenta a produção de queijo minas artesanal, estabelece que os queijos devem estar sob refrigeração e dentro de embalagens plásticas apropriadas, vedadas a vácuo, para queijo não maturados. Para os queijos maturados, a comercialização pode ser realizada em temperatura ambiente e sem a necessidade de embalagem, mas a identificação do produtor deve estar contida em baixo alto relevo no produto.

Segundo a portaria nº523, que dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas na manipulação e fabricação do queijo minas artesanal, todos os utensílios utilizados durante o processo, deverão ser confeccionados com material que não transmita substâncias tóxicas e que sejam de fácil higienização. Além disso, dispõe também da preocupação com parte dos ordenhadores, os quais deverão seguir todos os procedimentos necessários para a produção de queijos de alta qualidade, livre de quaisquer tipos de perigos.

Queijo Minas Artesanal

Segundo o regulamento técnico da Lei nº 14.185 aprovado pelo decreto 42 645 do ano de 2002, entende-se por queijo Minas artesanal “o queijo elaborado na propriedade de origem do leite, mediante a utilização de leite cru, hígido, integral e recém-ordenhado. Basicamente são produtos que apresentam consistência firme, massa uniforme, sabor característico, não sendo permitido a adição de corantes ou conservantes, apresentando alta umidade.

O cuidado nas etapas de elaboração dos queijos Minas é primordial para obtenção de um produto de qualidade e seguro do ponto de vista alimentar, haja vista que, esse processo apresenta vários pontos críticos de controle e perigos de contaminação microbiológica. Existem diversos regulamentos que certificam a produção e comercialização desse produto, porém, 46% dos produtores comercializam seu produto sem fiscalização oficial.

Queijo do Serro

Na região do Serro, a fabricação de queijo é uma atividade muito antiga, difundida pela trilha do ouro nas bagagens dos exploradores de minério. O desenvolvimento cultural desse produto se estruturou com os habitantes deste município e que ao longo do tempo se alastrou entre as cidades vizinhas. Na década de 30, a fama do queijo do Serro se consolidou com a abertura da estrada que ligava Serro à Belo Horizonte e ao longo de vários anos, a preservação dos costumes e maneira de produção forneceu um cenário para que em 2002 esse queijo fosse considerado patrimônio Imaterial de Minas Gerais e em 2008, considerado com patrimônio imaterial do Brasil (IPHAN, 2008).

O queijo minas do Serro é elaborado a partir do leite cru adicionado do coalho e do "pingo". O "pingo" é uma porção de soro fermentado que se origina do dessoramento de queijos produzidos no dia anterior e que é coletado em vasilhames e por fim utilizado como fermento, ele é responsável pelas características sensoriais tradicionais e peculiares dos queijos minas artesanais.

Segundo um levantamento realizado pela Emater-MG, acrescido de um estudo no ano de 2011 também realizado pela Empresa de Assistência técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais, aponta que a região do Serro tem 1101 produtores, os quais produzem 3250 toneladas por ano de queijo artesanal, gerando 2290 empregos, sendo que as propriedades ocupam uma área de 7302 quilômetros quadrados.

Pinto et al. (2009) buscaram avaliar a segurança alimentar do queijo minas artesanal do Serro, em função da adoção de boas práticas de fabricação; para isso questionários estruturados foram aplicados, assim como amostras de queijos foram coletadas. Através desse estudo foi possível verificar que as queijarias que adotavam as boas práticas de fabricação possuíam produtos com qualidade microbiológica favorável, em relação às demais queijarias, dessa maneira, uma correlação de qualidade e segurança alimentar pôde ser estipulada em estabelecimentos produtores de queijo no Serro-MG.

De acordo com Pinto et al. (2001), o queijo do Serro é submetido por um período de maturação e cura, em torno de 15 a 20 dias. Esse processo é importante para que o produto apresente uma casca fina e amarelada, que após secagem apresenta um brilho natural. A massa por sua vez, apresenta característica consistente e esbranquiçada, possuindo olhaduras pequenas e numerosas.

O processo de elaborado de queijo Minas do Serro-MG, com pequenas variações, pode ser representado pela figura 1.

FIGURA 1: Fluxograma de elaboração do queijo minas artesanal da região do Serro – MG.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Queijo da Canastra

O queijo da Canastra é uma tradição alimentar proveniente da colonização, quando a pecuária foi introduzida no princípio da colonização brasileira. Inicialmente, a produção desse derivado lácteo destinava-se a suprir a alimentação da população vinculada à atividade da cana de açúcar (ORNELAS, 2005).

Dentre as suas características principais, os queijos provenientes da Serra da Canastra- MG apresentam como um produto que deve ser submetido ao processo de maturação por pelo menos 8 dias após sua elaboração. A produção do queijo gira em torno de 375,5 toneladas por mês, sendo a principal atividade econômica de muitas famílias da região (BORELLI et al., 2006). Sua produção é certificada pelo IPHA (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) como patrimônio imaterial do Brasil e possui selo de indicação geográfica, cobiçado por chefes de cozinha e consumidores brasileiros, sendo considerado um produto gourmet (TIEPPO, 2015).

Junior et al. (2009) realizaram um estudo com diversos queijos produzidos nessa região, buscando avaliar a interferência das estações do ano na composição centesimal desses produtos. A grande variação observada para os constituintes do leite aconteceu entre as estações outono e inverno, mostrando assim, haver interferência da época do ano sobre as características nutricionais do queijo. Silva et al. (2007) também avaliando as características físico-químicas dos produtos provenientes da Canastra, observou uma grande variação entre a porcentagem de gordura dos queijos. A gordura é o constituinte que mais se altera no leite, essa alteração pode ser advinda de influências externas e/ou da própria genética e raça do animal, favorecendo para a oscilação do teor desse nutriente em seus derivados.

Queijo do Campo das Vertentes

Em decorrência dos vales férteis e ao clima ameno da região, a comarca do Rio das Mortes (atual Campo das Vertentes), era a mais vistosa e a mais abundante de toda a capitania, dessa forma foi estabelecida nesse local, toda uma estrutura voltada para a capitania de gado de corte e leite, produtos agrícolas, doces e queijo. Os primeiros colonos no Campo das Vertentes começaram a fabricar queijos com técnicas adaptadas do conhecimento trazido por artesãos da região da Serra da Estrela em Portugal (LEMOS, 2009; MOURA, 2002).

Embora a produção de queijos na região do Campo das Vertentes tenha tradição secular, apenas no ano de 2009 a mesma foi reconhecida oficialmente, por meio da publicação da Portaria nº 1022 pelo IMA. Essa região é responsável pela produção de 313,51 mil litros de leite, perfazendo cerca de 4% do total produtivo do estado. Por apresentar essa característica, dentre os dez produtos com maior frequência de produção e consumo, seis são queijos (DUSI E ASSIS, 2011).

Castro (2015) em seu trabalho objetivou avaliar a qualidade microbiológica e físico-química em diferentes épocas do ano dos queijos frescos artesanais dos produtores da região do Campo das vertentes.

Verificou-se nesse trabalho a influência da temperatura e variação climática sobre a composição dos queijos avaliados, essas características dificultam a padronização dos produtos e gera uma preocupação por parte dos produtores cadastrados em cumprir certas legislações vigentes para esse tipo de queijo.

Queijo de Araxá

A região de Araxá possui mais de dois séculos de tradição nas práticas de produzir queijo, o consumo desse produto se constitui como um hábito alimentar da população, sendo indispensável na dieta dos habitantes. Comprovando esse conceito, inúmeras referências histórico-culturais existem a respeito desses queijos artesanais. Particularmente os queijos provenientes da região de Araxá apresentam identidade própria e processos de elaboração característicos do município. Na preparação desse queijo observam-se os efeitos da maturação, onde para esse produto surge um habitual processo de partia do estágio de meia-cura, dividindo uma etapa até curar-se totalmente, normalmente, o local onde se realiza esse processo são girais de esteiras (EMATER, 2017).

Patrimônio cultural imaterial

Com a valorização do queijo, sucedeu o reconhecimento do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA MG) e do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), e a criação do Programa de Melhoria do Queijo Minas Artesanal executado pela EMATER-MG e da concessão do selo de Indicação Geográfica pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI), em 2002. Juntamente com o processo de valorização do queijo, devido ao surto de nefrite ocorrido no município de Nova Serrana, em 1998, no centro oeste mineiro, as queijarias do Serro tiveram que se adequar às normas da legislação sanitária que descaracterizaram o saber tradicional (ABREU, 2015).

Segundo Abreu (2015), o reconhecimento do processo da produção artesanal do queijo minas no

estado de Minas Gerais se tornou possível quando o IEPHA, pelo Decreto nº 42.505 de 15 de abril de 2002 estabeleceu o registro como instrumento de proteção para bens culturais de natureza imaterial. Com isso, o processo de registro do Modo Artesanal de fazer Queijo de Minas – Patrimônio Cultural Mineiro foi efetivado em 7 de agosto de 2002 e teve como principal objetivo impelir o produtor a salvaguardar suas tradições e identidade, fortalecendo o produto e seu modo artesanal de fabricação, estimulando a manutenção da diversidade cultural.

Certificação de qualidade

Pela Portaria nº 1305, de 30 de abril de 2013 do IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária), o produtor que quiser se cadastrar como produtor de queijo minas artesanal deve seguir os critérios estabelecidos pela portaria, tais como:

- Certificado de conclusão do curso de boas práticas de obtenção do leite e de produção de queijo por todos os envolvidos no processo de ordenha e de produção de queijo dentro da propriedade, incluindo novos funcionários que eventualmente venham a ser contratados;
- Análise do leite produzido nas propriedades rurais onde estão localizadas as queijarias;
- Controle sanitário dos rebanhos na propriedade rural e a não comercialização do queijo minas artesanal sem a devida aprovação da rotulagem pelo IMA;
- A maturação deve ser realizada a temperatura ambiente.

Indicação Geográfica

Conhecidas há muito tempo em países europeus com grande tradição na produção de produtos alimentícios, as indicações geográficas indicam a procedência do produto, referindo-se ao nome do local onde o mesmo se tornou conhecido por produzir, extrair ou fabricar.

Através da promulgação da Lei de Propriedade Industrial 9.279 de 1996, esse termo foi introduzido

no Brasil, esse registro permite delimitar áreas geográficas, restringindo o uso de utilização de nomes, apenas nas regiões certificadas, impedindo que outras pessoas ou instituições utilizem o nome do produto ou serviço indevidamente (BRASIL, 1996). Mediante a essa Lei, a Serra da Canastra possui esse registro de Indicação Geográfica, onde apenas os municípios daquela região são autorizados a utilizar o nome do queijo artesanal.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi possível observar todos os processos e parâmetros dos queijos artesanais, principalmente os produzidos no Estado de Minas Gerais, os quais apresentam grande produção e representam fonte de economia de pequenos e médios produtores rurais.

Mesmo apresentando certos pontos críticos na produção dos queijos, muitos produtores apresentam certificação de qualidade, tendo em vista que esse selo aumenta a visibilidade do produto e conseqüentemente enaltece a marca do produtor.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABREU, E.S. Produção do queijo minas artesanal da microrregião do serro: tradição, legislação e controvérsias. Dissertação de (Mestrado Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal de Viçosa). 2015.
- BORELLI, B. M. et al. Enterococcos spp. And other microbial contaminants during production of canastra cheese, Brasil. **Brazilian Journal of Microbiology**, 2006.
- BRASIL. **Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento** Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Queijos. Portaria nº146. 1996.
- CASTRO, V.S., NASCIMENTO V.L.V, OLIVEIRA, D.S. V, SOARES, M.J.S SILAVA, M.J.M. Qualidade microbiológica e físico-química em diferentes épocas do ano dos queijos frescos artesanais dos produtores da região do Campo das Vertentes. **Anais... II Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte, Nordeste e Sudeste de Educação Tecnológica**; 2015.
- COELHO MENESES, José Newton. Queijo Artesanal de Minas: Patrimônio Cultural do Brasil. **Dossiê**

interpretativo. v. 1. Belo Horizonte. 2006.

- DUSI, G. A.; ASSIS, A. G. de. O Pólo de excelência como articulador do desenvolvimento sustentável dos segmentos de produção e transformação do leite e derivados. **In. A cadeia produtiva do leite na mesorregião Campos das Vertentes de Minas Gerais** / Editores, Alziro Vasconcelos Carneiro... [et al.], - São João Del Rei: Ed. UFSJ; Juiz de Fora: Embrapa Gado de Leite, 2011. 160p.
- EMATER Governo de Minas – **Manual Informativo Queijo do Serro e Araxá**. Disponível em: www.emater.com.br/queijosartesanais. Acesso em 18/06.
- FEITOSA T; BORGES M. F, NASSU RT; AZEVEDO, E.H.F; MUNIZ, C.R. Pesquisa de Salmonella sp., Listeria sp. e microorganismos indicadores higiênico-sanitários em queijos produzidos no estado do Rio Grande do Norte. **Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Campinas. dez. 2003.
- GLOBO RURAL. **Queijos de Minas terão centros de maturação**. Disponível em: <http://revistagloborural.globo.com/>. Acesso em 12/06/17.
- JUNIOR, L.C.G.C; COSTA, R.G.B; MAGALHAES, F.A.R; VARGAS, P.I.R; FERNANDES, A.J.M; PEREIRA, A.S; Variações na composição de queijo minas artesanal na Serra da Canastra nas quatro estações do ano. 2009.
- LEMONS, A. de M. (Org.). Caracterização da Região dos Campos das Vertentes como produtora de Queijo Minas Artesanal. IMA-MG; EMATER-MG; EPAMIG; UFSJ; UFJF; UFLA-MG; Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária de São João Del-Rei: Campos das Vertentes – MG, Setembro de 2009. 24p.
- MENEZES, Sônia de Souza M. *A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no/do território sergipano das fabriquetas de queijo*. 2009. 360f. Tese (Doutorado em Geografia) – **Núcleo de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Sergipe**, São Cristóvão, 2009.
- MINAS GERAIS. ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MINAS GERAIS. Decreto nº 42.645, de 05 de junho de 2002. Aprova o regulamento da Lei nº 14.185, de 31/01/2002, que dispõe sobre o processo de produção de queijo Minas artesanal.

- MOURA, A. P. de. Campo das Vertentes: sua origem e sua característica. Projeto As Minas Gerais – Pesquisa história de Minas Gerais, Projeto aprovado pelo Ministério da Cultura, lei de incentivo, patrocinado pela ia. **Industrial Cataguases e Quadrilátero Ferrífero**. 2002.
- ORNELAS, E.A. Diagnostico preliminar para caracterização do processo e das condições de fabricação do queijo artesanal da Serra da Canastra. 2005. 88p. **Mestrado (Ciência e Tecnologia de Alimentos)**. Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte.
- PINTO, M. S. *Diagnóstico socioeconômico, cultural e avaliação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do queijo Minas artesanal do Serro*. 2004. 133 f. Dissertação (**Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos**)–Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2004.
- ROSA, V.P., PORTO, E., SPOTOo, M.H.F. Avaliação Microbiológica e Sensorial de Queijos Minas Frescal Embalados sob Atmosfera Modificada. **Rev Higien Alimentar**. 2005; 19(132):58- 64.
- SILVA, J. G. Características físicas, físico-químicas e sensoriais de queijo minas artesanal da Canastra. 200. 198p. Dissertação (**Mestrado em Ciência dos Alimentos**). **Universidade Federal de Lavras**. Lavras.
- TIEPPO. Queijo da Canastra é regulamentado, e preço triplica. Disponível em: <economia.uol.com.br/agronegocio/noticias/redacao/2014/02/13/queijo-da-canastra-e-regulamentado-e-preco-triplica-conheca-producao.htm?cmpid=copiaecola>. **Acesso em:** 17 de Junho de 2017.