

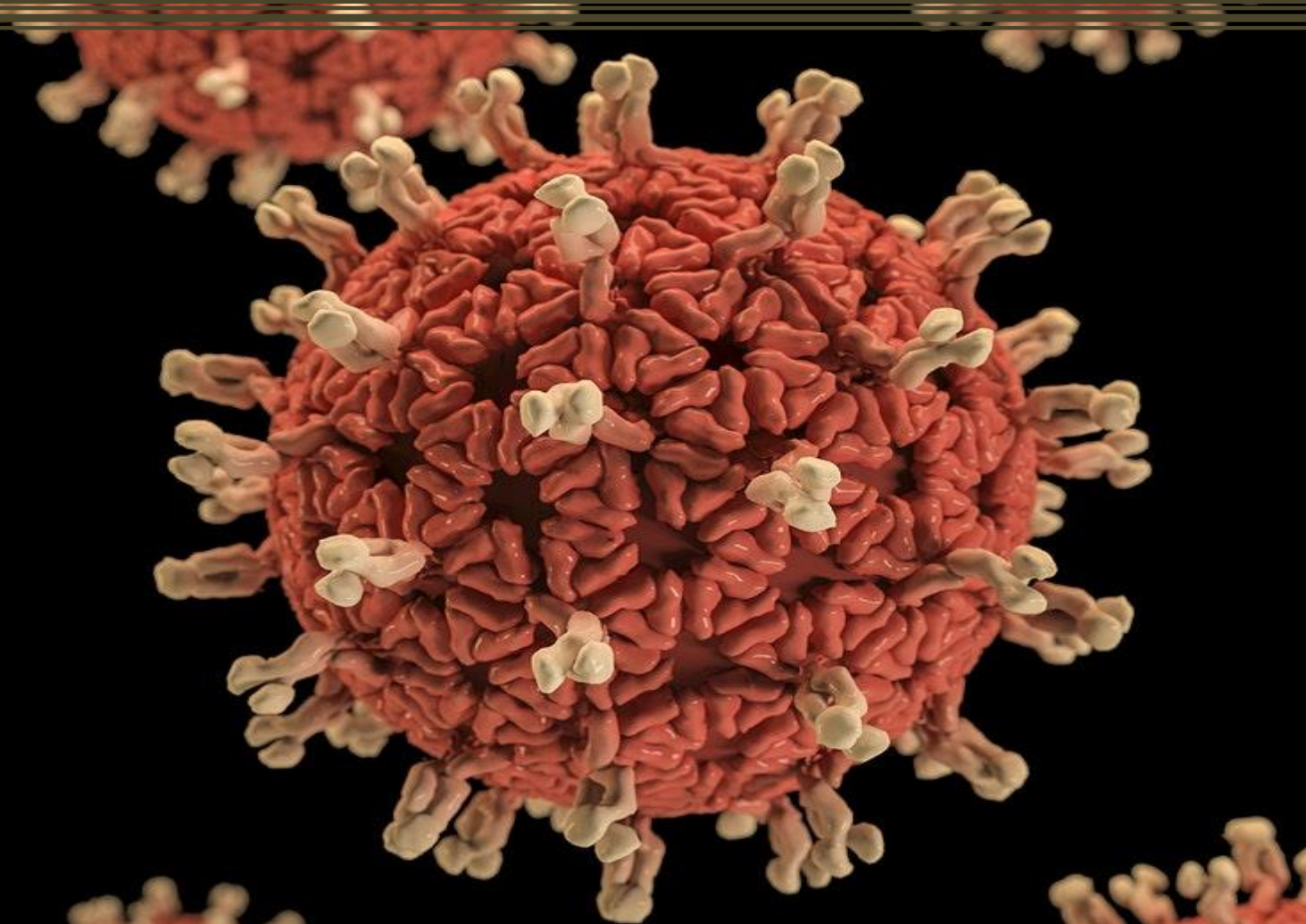
Queijos Artesanais

Edição
Especial

Boletim de Extensão
CTPOA / UFVJM

Nº 03
Abril – 2020

Queijos Artesanais em Época de Crise



Coronavirus COVID-19

APRESENTAÇÃO

Queijos Artesanais é um boletim técnico de extensão universitária gratuitamente produzido e distribuído pelo Setor de Ciência e Tecnologia dos Produtos de Origem Animal (CTPOA), do Departamento de Zootecnia, da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, Minas Gerais. Este é um patrimônio público e gratuito a serviço de nossa nação! Portanto, é **terminantemente proibida a sua comercialização**.

As atividades de ensino, pesquisa e extensão do CTPOA, dentre as quais a produção deste boletim, são de responsabilidade do Prof. **Cleube Andrade Boari** (Zootecnista, Mestre e Doutor em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras, Professor Associado do Departamento de Zootecnia, da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Campus JK, Diamantina, Minas Gerais).

Encaminhe uma mensagem para ctpoa@ufvjm.edu.br para se cadastrar e receber em seu email os números do boletim **Queijos Artesanais** em formato PDF.

Palavras a nossos Leitores!

Saudações estimados Amigos e Amigas desta Sociedade Queijeira!

Este boletim técnico número 3 é uma edição especial destinada a apresentar a nossos Produtores algumas sugestões de mudanças de comportamento e de rotinas para que ele possa sobreviver e crescer com as oportunidades que as crises proporcionam. Além disto, são oferecidas sugestões para a diversificação de seu negócio.

A elaboração deste material foi motivada por uma bela 'live no Instragram' do Jornalista Gastrônomo, Especialista em Queijos e o Amigo **Eduardo Tristão Girão** (@eduardotristãogirão), que aconteceu em 07/04/2020. Desta live participou a Produtora do Queijo Serro Maria Nunes a Amiga **Christiane de Sena Brandão** (@queijomarianunes). Neste momento foram discutidas as dificuldades pelas quais os produtores tem passado em decorrência das medidas de enfrentamento da pandemia de coronavirus.

Continuaremos aqui com a nossa proposta de oferta gradual e continuada de conhecimento úteis à produção artesanal de Queijos. Entregamos-lhes este terceiro número e já estamos trabalhando no quarto. Caso ainda não tenha se cadastrado para recebê-los, envie um email para ctpoa@ufvjm.edu.br. Basta enviar o email apenas uma vez para que ele seja adicionado a nosso cadastro.

Desejamos a todos excelente estudo! Compartilhem este material ... É nosso ... !!!!

A prática nos leva a lugares inimagináveis.
Entretanto, quando fundamentada com a teoria se torna muito menos ardua, muito mais sustentável e próspera!

Cleube Andrade Boari

Queijos Artesanais em Época de CriSe

Cleube Andrade Boari¹

Certamente a palavra CRISE e todo o contexto que dela faz parte não são nenhuma novidade para os atores da cadeia de produção dos Queijos Artesanais, especialmente para os Produtores. Por quantas crises e por quais passamos sabemos bem! ... mas por quantas mais passaremos não fazemos ideia! ... por isto, devemos estar sempre preparados, pois elas, mesmo que em intensidades mais moderadas, sempre virão.

Nestes anos recentes já enfrentávamos os efeitos de uma crise econômica que teve impacto negativo na estima, na confiança e no poder aquisitivo dos brasileiros. Quando as coisas pareciam melhorar, surge-nos a pandemia do coronavirus, quase que de forma a 'empurrar tudo abismo abaixo'.

Esta crise lhe passou uma rasteira ou você estava de alguma forma protegido por um sistema de defesa que você levantou com as crises do passado? Caso ela tenha lhe rasteirado, então a mensagem deve ser entendida... esteja preparado para as próxima! Como fazer isto? Com gestão, com visão empreendedora e inovadora. Seu negócio é uma massinha moldável e terá a forma que você der a ele pelo trabalho de suas mãos e de sua genialidade.

Diferente das crises econômicas, esta pandemia causou o fechamento de negócios e a interrupção das vias de distribuição dos produtos. Muitos pedidos foram cancelados e muitos Produtores estão agoniados, com Queijarias e salas de maturação abarrotadas de Queijos, a maioria sem saber o que fazer com eles.

O que fazer? Parar, sentar, chorar, respirar, meditar/ orar, tranquilizar e replanejar a vida de seu negócio. Que o parar, sentar e chorar sejam rápidos, pois não temos muito tempo para lamuriar.

Crise é momento de desengavetar sonhos e projetar mudanças!

A próxima crise já está 'cantada'! Assim que o momento mais grave desta pandemia passar, ficará o seu legado negativo. Os principais economistas do mundo preveem anos difíceis pela frente. Alguns destes supõem que a crise financeira que virá seja a pior desde a Grande Depressão de 1929 (Quebra da bolsa de Nova York) e aquela causada pela segunda guerra mundial. Entretanto, comparado a estes dois momentos desafiadores da história, a humanidade contemporânea tem mais recursos para se reorganizar do que nossos antepassados. E por isto, mesmo com a crise batendo na nossa cara, certamente sairemos dela para um patamar superior de prosperidade. Com pleno respeito a todos os que sofrem e que perderam suas vidas por causa desta pandemia, daremos sim a volta por cima e avançaremos. Se nos imbuirmos com o colaborativismo e a solidariedade a nossa recuperação será mais rápida.

A crise se alastra na grande maioria dos setores da economia. Entretanto, sempre parece mais 'suave' para aqueles relacionados à produção de alimentos, pois deixamos de comprar uma roupa, um bem qualquer, mas nunca deixaremos de nos alimentar. Por isto tenham certeza de que a produção artesanal de alimentos, no caso, dos Queijos, é e será fundamental para a nossa retomada econômica, para melhorar a distribuição de rendas e para proporcionar desenvolvimento local e regional.

O problema da crise é quando a gente deixa ela se instalar em nossa mente. Devemos praticar o exercício psicológico de refutá-la deste local sagrado!

Tomo a liberdade de relacionar, nos tópicos a seguir, alguns pontos que possam ser úteis para estimular reflexões a respeito do seu negócio, de seu futuro e de sua prosperidade:

- 1) **Gerencie seu negócio:** estude gestão, mas estude **muito!** Seja um Gestor até mesmo daquela gota d'água que pinga na torneira. A gestão parece ruim e difícil para quem não a estudou. Existem muitos profissionais, cursos, ferramentas, aplicativos, vídeo aulas no Youtube que podem lhe ajudar a desbravar este mundo... Certamente, podemos contar com diversos apoios, como o do Sebrae... Sem gerenciar o seu negócio corretamente você viverá fingindo que esta tudo bem, mas ai quando vem a crise você descobre exatamente o contrário. O pior cego é aquele que não quer enxergar! Muitos evitam falar de gestão, pois têm, exatamente, medo de enxergar a sua realidade. Esqueça esta bobeira! Sem se situar você não dará passos firmes, mas sim, sairá cambalhotando pela vida;
- 2) **Renegocie suas dívidas buscando juros mais baixos e faça empréstimos para garantir a liquidez do seu negócio e para cumprir com os seus compromissos:** empréstimo para investimento, investimento é! Mas planeje-o e tenha muito cuidado com impulsividade financeira. Se você tem restrições que neste momento lhe impedem obter empréstimos resolva-las para que no futuro não lhe perturbem mais. Não se esqueça de construir suas reservas financeiras para que, num futuro, em se havendo necessidade de um empréstimo que ele seja o menor o possível, pois este dinheiro tem juros e taxas.
- 3) **Extermine os custos que drenam a prosperidade do negócio:** crises sempre 'queimam gorduras' e aparam arestas. Com certeza seu negócio deve ter uns quilinhos a mais, não é? Se você conduzir este processo de forma sábia estancará as sangrias. Mas cuidado, para que o corte de custos não tenha impacto negativo na qualidade do seu produto e não sacrifique a qualidade de vida das pessoas envolvidas no seu negócio.
- 4) **Gestão do rebanho:** em momentos de crise se abre espaço para realizarmos aquele remanejamento de rebanho que sempre esta em nossa cabeça. Podemos avaliar o tamanho (se grande ou pequeno de mais), a participação de cada animal no processo, secagem de vacas, sincronização de cios (todos animais ou parte deles) e avaliar como estão as nossas

estratégias nutricionais para enfrentar o período de entressafra (produção de silagem e feno). Caso a situação se agrave e lhe falte recursos para a ração reduza o fornecimento aos animais que tolerariam isto. Recomendo consultarem um profissional especializado em nutrição animal para que sejam traçadas as melhores estratégias;

- 5) **Comercialização do leite cru resfriado:** esta é uma opção, caso você não possa fazer mais nada. Só não pode jogar o leite fora! Para tanto, você deverá ter, ou investir, em um tanque de resfriamento por expansão ou contar com tanques comunitários de resfriamento.

- 6) **Estratificar a sua produção:** do quantitativo de Queijos produzidos você pode criar estratos de produtos para atender diferentes clientes. Pode ter um Queijo padrão matéria-prima para ser comercializado para estabelecimentos que o utilizarão como ingrediente, como padarias, restaurantes, lanchonetes, sorveterias e empresas de 'delivery food', inclusive aquelas domésticas que não param de se multiplicar. Cidades industriais e universitárias são oásis para o 'delivery food'. Pesquise-as. Certamente no seu município e na sua região há grande oportunidade neste ramo e você ainda não se tocou deste potencial para o seu negócio. Às vezes a nossa cabeça fica somente naquele cliente que esta lá longe.

Geralmente, os **Queijos ingredientes** são mais frescos, menos maturados e com menor valor agregado. Entretanto, seu cliente pode até preferir Queijos ingredientes maturados, por que não. A vantagem destes produtos é contribuir com venda rápida e com o giro financeiro. Dependendo de qual será o uso, estes Queijos podem ser até congelados.

Você também pode produzir os **Queijos para Lanche**, os quais, diferente do Queijo ingrediente, serão adquirido e consumido em peça, sem processamento (Queijo na mesa). Além destes, poderá produzir os **Queijos maturados**, com maior complexidade de sabor, aroma, textura e aparência e, dependendo da forma como é produzido, com manifestação de terroir.

O percentual de Queijos em cada um destes estratos de produtos poderá ser alterado conforme o momento e as suas demandas.

- 7) **Produção de Queijos de longa maturação:** esta é uma alternativa para você ampliar a vida útil do leite que está sendo ordenhado e processado no presente. Estes Queijos se tornaram mais valiosos com o passar do tempo e serão eles 'dinheiro na sua poupança' e uma 'obra de arte na mesa do cliente'. Produzir estes Queijos requer conhecimento, técnicas e controle de ambientes. Não é apenas deixar o tempo passar. Para reduzir os problemas e defeitos estude muito! Para tal situação, muitos Queijeiros no mundo preferem produzir Queijos grandes, empregando-se maior volume de leite (exemplo: 60L/ Queijo). As vantagens destes Queijos é a facilidade de manuseio. Comparado a vários menores ele é apenas um. Seu tamanho também atenua a intensidade de dessecação, prevenindo defeitos de ressecamento e endurecimento, por exemplo. Tais Queijos deverão ser quarteados para a venda. Você poderá quarteá-los e embalá-los na Queijaria ou este processo pode acontecer na venda a granel em uma loja.
- 8) **Diversificar a clientela:** assim como diversificar seu portfólio de produtos, diferenciar a clientela é uma estratégia antiga de sobrevivência. Oxigene sua agenda de contatos! Considere que os clientes estão por todos os lados, muitos inclusive em seu município e nos demais municípios da sua região. Tem cliente para o seu o **Queijo lanche**, para o seu **Queijo ingrediente** e para os seus **Queijos maturados**.
- 9) **Processar outros lácteos artesanais:** caso o seu estoque esteja abarrotado de Queijos, você pode processar outros derivados, como o doce de leite, os leites fermentados, as bebidas lácteas, as coalhadas, as manteigas e o creme de leite. Para estas execuções são necessários alguns investimentos em equipamentos e infraestrutura;
- 10) **Diversificar os seus negócios:** já pensou você investir em uma cozinha industrial em sua roça e preparar nela diversos produtos utilizando os seus próprios Queijos? Você poderia ter uma linha de alimentos congelados 'ready-to-eat' (prontos para consumo), como lasanhas, rondellis, escondidinhos, salgados, pizzas, tortas, etc ... Imagine uma linha de produtos do seu terroir e com a sua marca! Além de diversificar as receitas destes tradicionais pratos, você pode até inventar outros! Inovação é algo que o mundo busca e valoriza.

Além dos Queijos, você poderá valorizar outras matérias-primas produzidas em sua propriedade, como ervas condimentares (convencionais e não convencionais), hortaliças, mandioca, milho, ovos caipira, carnes e pescado.

Você poderá acionar esta cozinha industrial sempre quando estiver com excesso de Queijos em estoque, com problemas nas vendas e poderá utilizar aqueles que, por ventura, não ficarem bonitos! Devo ressaltar que esta cozinha é completamente independente da sua Queijaria. É outro negócio. Oriente-se com Técnicos da Vigilância Sanitária a respeito desta empreitada.

Ao se interessar por estes negócios, além dos clientes diretos para o seu Queijo, você passa a ter um imenso universo de clientes indiretos. Muitas destes bem próximos a você. Você universalizará a apreciação de seus Queijos, pois oferecerá alternativas para isto!

Outras categorias de produtos que podem ser consorciados a seus Queijos são: panificação e confeitaria, incluindo pão de queijo, biscoitos, bolos, pães, doces, cremes, pudins, docinhos, tortas, mousse, sobremesas, pamonhas sendo todos estes congelados ou não (imagino quantas receitas antigas aguardam seu resgate!... Imagine pão fermentado com leveduras do Pingo); produção de molhos a base de Queijo para saladas, carnes e sanduiches; gelateria (teremos em breve uma grande mudança neste mercado, pois será proibida, no Brasil, a utilização de gordura vegetal hidrogenada para se produzir sorvetes!).

Você poderá usar mel e frutas da roça para criar produtos com os seus Queijos. Belo terroir! Perceba o grande potencial para alimentos orgânicos.

São tantas ideias e possibilidades. Inspire-se em bons exemplos. Algumas destas grandes empresas de pão-de-queijo congelado, por exemplo, começaram seus negócios com ovos sendo quebrados nas mãos!

Você certamente encontrará parceiros, caso lhe seja muito complexo, especialmente neste momento, investir em outras produções alimentícias.

- 11) **Charcutaria artesanal:** com certeza, a roça do Queijo também deve ser a roça da Charcutaria. Você poderá destinar o soro à alimentação de suínos, transformando-o em quilos de carne e de gordura. Com esta matéria prima valiosa em mãos, você pode produzir linguiças e salames com o seu Queijo, além de diversos outros produtos. Imagine carnes fermentados com Pingo do seu terroir?

Recomendo que se crie suínos de raças rústicas até por volta de 140 kg de peso vivo para que você uma boa quantidade de gordura (banha) na carcaça, a qual essencial para os carnes. Consulte um profissional especializado em nutrição de suínos para que seja corretamente formulada a dieta com o soro, evitando-se problemas para o animal.

Como poderia eu criar e desenvolver um alimento com o meu Queijo?

1° Passo) **Você deve criar um protótipo alimentar.** O que é isto? É um alimento em teste, feito por receitas preliminares, em pequenas bateladas. Você pode seguir uma receita básica, por exemplo, de um pão e realizar diversos testes com o Queijo e, até mesmo, com outros produtos da roça. Solte a criatividade! Resgate o passado! O pior que pode acontecer é dar errado e você não refazer esta receita. Dificilmente acertaremos a mão de primeira. Porém, mediante a realização dos testes melhoraremos o nosso protótipo. Vocês podem praticar 'benchmarking', ou seja, inspirarem-se nos melhores produtos/ fabricantes daquilo que você pretende produzir, com o objetivo de fazer diferente e de aperfeiçoar ainda mais o seu protótipo alimentar.

2° Passo) **Avaliar desempenho do protótipo:** você deve avaliar o desempenho do seu protótipo mediante ações de congelamento, descongelamento, cocção em microondas, forno, água, fritura, chapa, calor de brasa, etc;

3° passo) **Avaliação sensorial:** você pode realizar **testes de preferência, aceitação e intenção de compras** para verificar qual é a impressão que as pessoas e os potenciais clientes

tem de seu protótipo. Existem vários materiais publicados com análise sensorial de alimentos que podem lhe auxiliar no seu estudo;

4° passo) **tomada de decisão**: refere-se abortar o protótipo ou reajusta-lo se necessário;

5° passo) **ensaio laboratorial**: realizaremos nos protótipos com mais potencial análises bromatológicas (composição nutricional) e determinação da vida de prateleira;

6° passo) Padronização das receitas dos melhores protótipos e início da em escala comercial. Para isto será necessário a aprovação pelo serviço de inspeção competente.

Consulte profissionais da área para lhe auxiliar, como Nutricionistas, Cozinheiros e Chefs.

Cultive em um cantinho da sua roça uma hortinha para doar alimentos as escolas, creches e asilos. Plante umas fruteiras para este fim... A roça tem este compromisso de solidariedade, pois somos abençoados por Deus por termos um pedacinho de terra para produzir alimentos.

Na verdade, meus Amigos e minhas Amigas, este texto aqui eu escrevi com o sentimento de querer estar na mesa da sua cozinha, tomando um café com Queijo e proseando a respeito do tamanho potencial que a nossas roças tem... quanta prosperidade a nosso alcance! Quem sabe alguém pode mudar um pouco de sua vida a partir da leitura deste boletim. Sigamos, reforçando em nós a solidariedade e o colaborativismo. O mundo não vai acabar <3 !

Reinvente-se para a próxima crise.

Sobre o Autor

Cleube Andrade Boari. Zootecnista, Mestre e Doutor em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras. Professor Associado do Departamento de Zootecnia, da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Campus JK, Diamantina, Minas Gerais. c.boari@ufvjm.edu.br (instagram: @cleubeboari)

Como citar este material?

Queijos Artesanais em Época de Cri\$e. **Queijos Artesanais**, n° 3, abril, 2020, 11p.

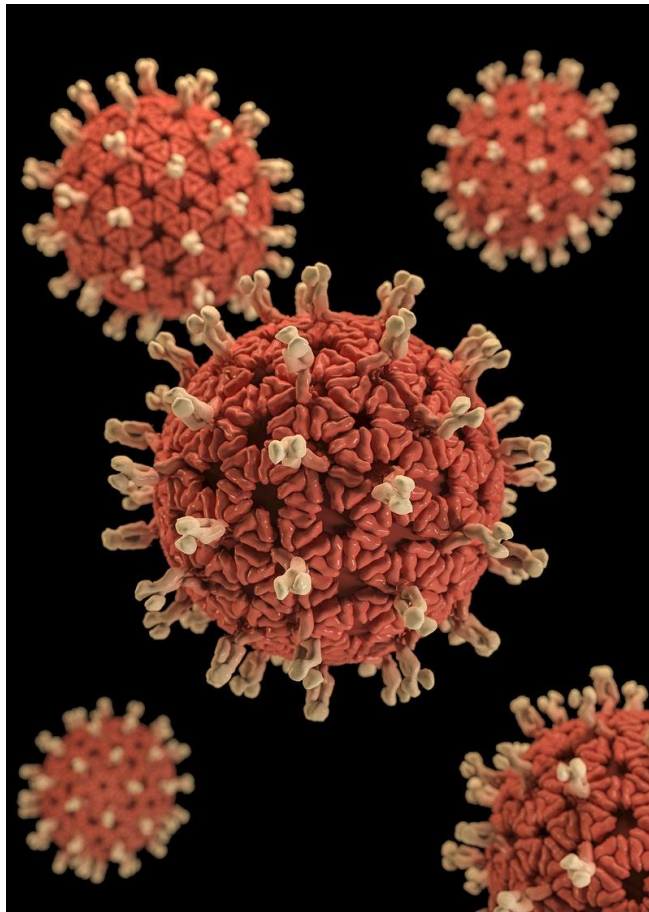
Contato

Setor de Ciência e Tecnologia dos Produtos de Origem Animal (CTPOA). Departamento de Zootecnia. Faculdade de Ciências Agrárias. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri. Campus JK, Rodovia MG 367, Alto da Jacuba, n° 5000, Diamantina, CEP: 39100-000, Minas Gerais, Brasil. e-mail: ctpoa@ufvjm.edu.br. Instagram: @cienciaqueijosartesanais

Aos cuidados do Prof. Cleube Andrade Boari

Nossa Capa

Coronavirus COVID-19, responsável pela grande pandemia de 2020



Fonte: www.rawpixel.com .

Imagem Marcadas para reutilização não comercial

Dia Mundial de Valorização Queijo com Leite cru



www.oldwayspt.org/cheese