

FOLHA DE S.PAULO

03/07/2013 - 04h20

Análise feita com queijo minas frescal revela salto de qualidade

MARÍLIA MIRAGAIA
DE SÃO PAULO

O queijo minas frescal, o terceiro mais consumido no Brasil segundo a Associação Brasileira da Indústria de Queijo, tem qualidade superior à de dez anos atrás.

A análise que acaba de ser divulgada pela ProTeste (Associação Brasileira de Defesa do Consumidor) mostra que as 17 marcas avaliadas são seguras para consumo.

Essas marcas são as líderes de mercado, segundo ranking do setor, e 17 foi o número que a equipe da ProTeste conseguiu encontrar em mercados durante um dia -período em que era possível manter a qualidade das amostras. No total, 33 lojas foram visitadas pelo grupo.

O cenário é bem diferente do verificado há dez anos, quando teste semelhante trouxe conclusão alarmante.

Na análise de 2003, havia micro-organismos em 12 das 15 amostras listadas -incluindo a presença de uma bactéria que pode provocar intoxicação alimentar.

Por tratar-se de um queijo que não matura (processo em que perde água e se torna mais seguro), boas condições de higiene, transporte e armazenamento são primordiais.

Editoria de Arte/Folhapress

BOAS COMPRAS

Confira dicas de como escolher queijos de boa qualidade no mercado



A EMBALAGEM

>> DATAS

Cheque as de validade e de fabricação; quanto mais fresco, melhor

>> SELO

Por ser de origem animal, o queijo precisa portar o carimbo SIF, de inspeção do Ministério da Agricultura

>> PRATELEIRA

Deve ser mantido em ambiente abaixo de 10 graus –rejeite as peças “suadas” e as que não estejam geladas

>> PLÁSTICO

A embalagem, de preferência fechada a vácuo, não pode estar estufada –isso indica a ação de bactérias



O QUEIJO

>> COR

O ideal é que a peça tenha cor próxima ao branco ou levemente amarelada –isso depende da maturação e cozimento

>> ODOR

Rejeite as peças que tenham cheiro azedo ou saponificado –o bom queijo frescal tem odor suave de leite

>> ASPECTO

A massa deve ser firme, não quebradiça ou se esfarelando, e brilhante; ao toque, ele deve ceder um pouco, sem perder a forma

>> SORO

O ideal é que não esteja presente em grande quantidade



EM CASA

>> COMPRA

Coloque o queijo no carrinho no final da compra, para reduzir o tempo fora da refrigeração; se possível, leve uma sacola térmica

>> ARMAZENAGEM

Tire o queijo da embalagem, escorra o soro e guarde-o na geladeira, enrolado em filme plástico ou em recipiente vedado

Fonte: Manuela Dias, nutricionista da Proteste, e o especialista em queijos Jair Jorge Leandro













Exemplares de minas frescal comprados em SP



AVALIAÇÃO DO MINAS FRESCAL

Veja o desempenho das 17 marcas do queijo em análise encomendada pela ProTeste

	QUALIDADE DO RÓTULO	UMIDADE	MATÉRIA GORDA NO EXTRATO SECO	HIGIENE	ANÁLISE DO CONSUMIDOR*	AValiação FINAL*	AValiação DO ESPECIALISTA **	
QUATÁ	👎	👎	👎	👎	👎	91	Muito sal, umidade razoável	6
SOL BRILHANTE	👎	👎	👎	👎	👎	89	-	-
BOA NATA	👎	👎	👎	👎	👎	85	Seco, sal excessivo	6
PURÍSSIMO	👎	👎	👎	👎	👎	85	Notas lácticas, boa textura	8
CRISTINA	👎	👎	👎	👎	👎	83	-	-
PELISSARI	👎	👎	👎	👎	👎	82	-	-
TIROLEZ	👎	👎	👎	👎	👎	80	Falta gordura, é firme demais	6
BALKIS	👎	👎	👎	👎	👎	80	Sal correto, firme demais	6
FAZENDA BELA VISTA	👎	👎	👎	👎	👎	76	Pouco sal, gosto lembra amido	4
JOANÓPOLIS	👎	👎	👎	👎	👎	73	-	-
IPANEMA	👎	👎	👎	👎	👎	71	Notas lácticas, bom sal e textura	9
CAXAMBÚ	👎	👎	👎	👎	👎	71	-	-
ARGENZIO	👎	👎	👎	👎	👎	66	-	-
SERRA DOURADA	👎	👎	👎	👎	👎	66	-	-

ALMEIDA						66	-	-
KEJOBOM						65	Seco, muito sal, firme demais	5
AVIAÇÃO						64	-	-

*Contabilizada em avaliação que vai de 0 a 100 ** Consideradas notas de 0 a 10

 muito bom  bom  aceitável  fraco

O minas frescal surgiu no país na década de 60, segundo o especialista Jair Jorge Leandro, autor de "Queijos do Campo à Mesa" (editora Melhoramentos). É um queijo semigordo, de alta umidade, feito, na maioria das vezes, com leite pasteurizado. Ele se diferencia do minas padrão (amarelado) principalmente porque sua massa não é cozida.

Já o minas artesanal passa por maturação e é feito com leite cru, submetido, por isso, a uma legislação mais rígida.

Segundo a **Folha** apurou, o minas artesanal deve ganhar nova regulamentação federal em breve, que vai substituir norma de 2011 e facilitar sua circulação no país. Leia mais [aqui](#).

QUEIJO SEGURO

Nenhuma das 17 amostras de queijo minas frescal avaliadas em análise encomendada pela ProTeste foi reprovada no quesito higiene.

A qualidade do rótulo também obteve aprovação unânime: todos os fabricantes apresentaram, de maneira clara, dados obrigatórios de acordo com a lei. Entre eles, prazo de validade, informação sobre a presença de glúten e elementos nutricionais.

No laboratório, foi feita, porém, análise para checar se os níveis de gordura e sódio correspondiam àqueles informados no rótulo.

Seis queijos apresentaram irregularidades. O Pelissari, por exemplo, tinha mais gordura do que o anunciado. O Joanópolis informou ter mais sódio e gordura do que realmente tem. O mesmo aconteceu com o teor de gordura do Argenzio e de sódio do Almeida, Balkis e Ipanema.

"Não há impacto negativo na saúde, pois não encontramos substâncias nocivas", diz Manuela Dias, nutricionista e técnica da ProTeste.

No entanto, Manuela ressalta que o teste encontrou diferenças maiores que 20% (valor previsto em lei) entre a quantidade de nutriente analisado e a informação estampada no rótulo de três marcas. São elas: Joanópolis, Pelissari e Argenzio.

Os resultados da análise, portanto, serão encaminhados pela ProTeste para a Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

Segundo a associação, pelo Código de Defesa do Consumidor, as informações da rotulagem têm de ser precisas.

OUTRO LADO

O sócio da Pelissari, André Marcos da Costa, declarou à **Folha** que o problema será corrigido. Ele atribui a diferença à troca de fornecedor e afirma que aguarda o resultado de testes próprios.

A Argenzio nega que esteja fora do que a norma estabelece. "Estamos de acordo com as variações de composição nutricional de gordura segundo a legislação", diz Kassandra Carvalho, engenheira de alimentos da marca.

A reportagem acionou o telefone de contato da Joanópolis e foi informada que a empresa fechou.

ÀS CEGAS

A opinião do consumidor também foi consultada na análise encomendada pela ProTeste. Quatá e Pelissari destacaram-se pelo sabor; Boa Nata e Sol Brilhante, pela textura.

Victor Moriyama/Folhapress



Fernando Henrique Soares, da loja A Queijaria, em São Paulo, fez degustação do minas frescal a convite do "Comida"

À convite da **Folha**, o especialista Fernando Henrique Soares, que viaja o país em busca de laticínios para sua A Queijaria, loja na Vila Madalena, avaliou sensorialmente algumas marcas que participaram da análise.

Foram testadas, às cegas, somente oito das 17 marcas -as únicas encontradas em seis supermercados de São Paulo no dia 24 de junho (veja resultado na tabela).

QUEIJO MAGRO?

Segundo tabela da Unicamp, o minas frescal tem 264 calorias por porção de 100 gramas -ou seja, menos do que os queijos mozzarella (330 calorias) e prato (360 calorias).

O ideal para quem procura queijos magros é buscar opções como a ricota, que tem 140 calorias por porção de 100 gramas.

MÉTODO DO TESTE

Na avaliação sensorial dos oito queijos testados, Fernando Henrique Soares, d' A Queijaria, levou em consideração especialmente a textura (que deve ser firme, mas não muito resistente), a quantidade de sal (que, segundo ele, pode ser usada para estender a vida do produto) e o sabor, que deve remeter ao de leite fresco. O queijo Ipanema, em sua opinião, é o que mais se aproxima desse padrão de queijo minas frescal. Já o

Fazenda Bela Vista, com a menor nota, tinha textura firme demais e sabor com notas que lembravam amido.

Colaborou **Gustavo Simon**

Endereço da página:

<http://www1.folha.uol.com.br/comida/2013/07/1305014-analise-feita-com-queijo-minas-frescal-revela-salto-de-qualidade.shtml>

Links no texto:

aqui.

<http://www1.folha.uol.com.br/comida/2013/07/1305024-regras-para-queijo-de-leite-cru-estao-prestes-a-mudar.shtml>

Copyright Folha de S. Paulo. Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução do conteúdo desta página em qualquer meio de comunicação, eletrônico ou impresso, sem autorização escrita da Folha de S. Paulo.