

CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM MEDICINA VETERINÁRIA

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

ALEXANDRE ALVARENGA FRANÇA

LAVRAS-MG

2024

ALEXANDRE ALVARENGA FRANÇA

**PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL DE CASCA FLORIDA NATURAL
DA SERRA DA CANASTRA – REVISÃO DE LITERATURA**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Centro Universitário de
Lavras, como parte das exigências para
a obtenção do título de bacharel em
Medicina Veterinária.

ORIENTADOR

Prof. Dr. Sérgio Augusto de Sousa Campos

LAVRAS-MG

2024

ALEXANDRE ALVARENGA FRANÇA

**PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL DE CASCA FLORIDA NATURAL
DA SERRA DA CANASTRA – REVISÃO DE LITERATURA**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Centro Universitário de
Lavras, como parte das exigências para
a obtenção do título de bacharel em
Medicina Veterinária.

APROVADO EM ____/____/____

ORIENTADOR

Prof. Dr. Sérgio Augusto de Sousa Campos

LAVRAS-MG

2024

Ficha Catalográfica preparada pelo Setor de Processamento
Técnico da Biblioteca Central do UNILAVRAS

F815p França, Alexandre Alvarenga.
Produção de queijo minas artesanal de casca florida natural da
Serra da Canastra - revisão de literatura / Alexandre Alvarenga
França. – Lavras: Unilavras, 2024.

27f.: il.

Portfólio acadêmico (Graduação em Medicina Veterinária) –
Unilavras, Lavras, 2024.

Orientador: Prof. Sérgio Augusto de Sousa Campos.

1. Leite cru. 2. Serra da Canastra. 3. Artesanal. I. Campos,
Sérgio Augusto de Sousa. (Orient.). II. Título.

Dedico este estudo à Deus, a minha família e a todos que, de certa forma, me ajudaram a chegar até aqui.

AGRADECIMENTOS

À Deus, por tudo que Ele tem feito em minha vida, me proporcionando bênçãos sem fim, pelo cuidado diário e por sempre estar comigo em meus piores momentos.

Aos meus pais, Gilmar e Ana Cristina, razão da minha existência, por todo exemplo, carinho, cuidado e sempre terem me apoiado. Serei eternamente grato por tudo que fizeram por mim.

Ao meu irmão, João Gabriel, que é companheiro, conselheiro e amigo. Sou muito feliz de ser seu irmão, por compartilharmos gostos pessoais semelhantes, que sempre nos proporciona conversas profundas, por ser minha inspiração e referência. Muito obrigado querido irmão.

A minha parceira de vida, Juliana Amabili, pela cumplicidade, consolo, amor, ajuda e todo cuidado para comigo. Mesmo que tenhamos um relacionamento a distância, sempre esteve presente em cada momento e escolha que eu fiz.

Agradeço aos meus companheiros de turma, em especial; Eduarda Alícia, Eduarda Resende, Lívia Caputo e Julia Magalhães. Sempre me proporcionam muitas risadas e aprendizado.

Agradeço ao corpo docente e aos funcionários do UNILAVRAS, pelo ensino, cuidado e exemplo que me motiva diariamente.

Agradeço ao meu orientador, Sérgio Augusto de Sousa Campos, por ter me motivado a entrar na área de produtos de origem animal, sendo um grande exemplo de professor e de pessoa.

Por fim, sou grato a todos que me deram qualquer tipo de suporte ao longo da minha vida, para que eu pudesse chegar até aqui.

“The hiss of the train at the railway head” (PORCUPINE TREE, 2002).

LISTA DE SIGLAS

QMA – Queijo Minas Artesanal

QMACFN – Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural

LISTA DE IMAGENS

Imagem 1: Produção do Super Queijo Minas Artesanal da microrregião Campo das Vertentes.....	12
Imagem 3: Produção de iogurte natural.....	14
Imagem 4: Produção de queijo minas artesanal da microrregião Serra da Canastra.	15
Imagem 5: Câmara de maturação de queijo minas artesanal de casca florida natural.	16

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	10
2	DESENVOLVIMENTO	11
2.1	Funcionamento e equipe do local do estágio.....	11
2.2	Instalações e equipamentos do local do estágio.....	11
2.3	Atividades desenvolvidas no estágio	11
2.4	Fotos do estágio	12
3	AUTOAVALIAÇÃO.....	17
4	CONCLUSÃO	17
5	REVISÃO DE LITERATURA.....	18
	RESUMO.....	19
	ABSTRACT	19
	Introdução	20
	Produção do QMACFN	20
	Considerações finais	25
	Referências	26

1 INTRODUÇÃO

Concluí o ensino médio em 2016 e passei em Zootecnia na UFLA (Universidade Federal de Lavras), onde fiquei por 2 anos. Após este período na UFLA, percebi que não estava feliz, então decidi ir para a Medicina Veterinária. Assim, em 2020, fui aprovado no UNILAVRAS (Centro Universitário de Lavras) por transferência externa, com uma bolsa parcial.

O amor que eu tenho em relação aos animais começou quando eu ainda era bem pequeno. Sempre tive animais de estimação e assistia muitos documentários sobre animais selvagens. Isso fez com que a Medicina Veterinária ocupasse uma parte do meu coração.

Quando cheguei à metade do curso, conheci a área de Tecnologia de produtos de origem animal e Inspeção veterinária. Acabei me identificando muito com essa área tão complexa e necessária. Por isso, escolhi fazer meu estágio II em uma empresa de consultoria para produtores de queijos.

Após a conclusão do curso, pretendo fazer uma pós-graduação e um mestrado, pois, além de agregar em meu currículo, abrirá portas para futuros empregos.

A relevância deste estágio foi adquirir conhecimento e colocar em prática o que obtive em sala de aula. Além de contribuir para a biossegurança, todos têm o direito de consumir um alimento inócuo e de qualidade, e os Médicos Veterinários têm um papel de suma importância na inspeção de produtos de origem animal.

2 DESENVOLVIMENTO

Para a realização do estágio supervisionado, foi escolhida uma empresa que presta consultoria para produtores que procuram melhorar sua produção de produtos derivados do leite na cidade de Três Corações, Minas Gerais, onde são realizadas visitas técnicas, controle de qualidade por meio de análises laboratoriais, boas práticas de produção e fabricação, além de tecnologia na produção de derivados do leite.

2.1 Funcionamento e equipe do local do estágio

A empresa de consultoria funciona com um horário flexível no dia a dia, durante 5 dias da semana, podendo operar também em alguns finais de semana. A equipe era composta por uma médica veterinária e outro funcionário, que eram responsáveis pelo controle e execução das atividades da empresa. As visitas técnicas geralmente eram realizadas apenas pela médica veterinária e ocorriam quando produtores de derivados do leite solicitavam a visita.

2.2 Instalações e equipamentos do local do estágio

A empresa não possui um local fixo, já que o escritório em Três Corações era a casa da médica veterinária que foi minha supervisora de estágio, e as visitas ocorriam nas cidades dos produtores que solicitavam o serviço. A veterinária mantinha no carro alguns equipamentos e materiais importantes para as consultorias, como, por exemplo: formas de queijo, lira para corte da massa do queijo, galões de 3L e 5L, caixas de plástico, crioscópio portátil, equipamento portátil para contagem de células somáticas, escorredores, coalhos, fermentos, alizarol, termômetro de laticínio, entre outros.

2.3 Atividades desenvolvidas no estágio

Durante o período de estágio, realizei diversas atividades relacionadas à tecnologia dos derivados do leite e à qualidade desses produtos. Pude acompanhar o funcionamento de uma consultoria na área de alimentos, os passos a serem seguidos, o que deveria ser observado e o tipo de serviço prestado. Realizei análises de alizarol, verifiquei se os fluxogramas estabelecidos pela médica veterinária estavam sendo seguidos e monitorei a tecnologia de produção de queijos, iogurtes e doce de leite.

Avaliei a qualidade do leite utilizado na produção desses derivados e a qualidade do produto final por meio da análise sensorial, da textura do produto, do brilho e de outros fatores. Anotei os resultados obtidos durante a visita técnica e os lancei em planilhas do Excel®.

2.4 Fotos do estágio

As imagens a seguir (Imagens 1 a 5) demonstram parte das atividades realizadas durante o período de estágio.

Imagem 1: Produção do Super Queijo Minas Artesanal da microrregião Campo das Vertentes.



Fonte: do autor, 2024.

Foi produzido um queijo minas artesanal utilizando 600 litros de leite cru da microrregião Campo das Vertentes. Vários produtores de queijo foram reunidos para executar a produção deste maravilhoso queijo.

Imagem 2: Produção de muçarela.



Fonte: do autor, 2024.

Em uma visita técnica, foi solicitado que a empresa de consultoria prestasse ajuda ao produtor, ensinando toda a tecnologia envolvida na produção da muçarela.

Imagem 2: Produção de iogurte natural.



Fonte: do autor, 2024.

Nesta visita técnica, foi solicitada à empresa uma consultoria para a produção de iogurtes, onde foram apresentados ao produtor a tecnologia e os padrões de qualidade.

Imagem 3: Produção de queijo minas artesanal da microrregião Serra da Canastra.



Fonte: do autor, 2024.

Na imagem, podemos observar a produtora colocando a massa do queijo na forma para que a dessoragem ocorra. Esta consultoria foi prestada na Serra da Canastra.

Imagem 4: Câmara de maturação de queijo minas artesanal de casca florida natural.



Fonte: do autor, 2024.

Esta é a câmara de maturação do queijo minas artesanal de casca florida natural da microrregião Serra da Canastra, onde os queijos devem permanecer pelo tempo mínimo de 14 dias.

3 AUTOAVALIAÇÃO

Sobre o meu desenvolvimento profissional, essa experiência proporcionou-me a oportunidade de colocar em prática tudo o que aprendi anteriormente em sala de aula. Além de ter conhecido pessoas incríveis, pude aprofundar meu entendimento sobre os derivados do leite. Foi uma grande oportunidade estar ao lado de profissionais renomados, que desempenham esse trabalho diariamente. Além disso, a assistência na interpretação de resultados foi de suma importância.

Quanto ao meu desenvolvimento pessoal, adquiri maior confiança na tomada de decisões e desenvolvi um olhar mais crítico. É fundamental reconhecer que os médicos veterinários desempenham um papel crucial na inspeção e na qualidade dos produtos de origem animal, promovendo a saúde pública e cuidando tanto dos animais quanto dos seres humanos. Dito isso, a atividade de inspeção veterinária me traz grande satisfação, mantendo minha motivação constante para estudar e aprimorar meus conhecimentos.

4 CONCLUSÃO

A partir desta experiência, solidifiquei minha certeza em relação à área que devo seguir. Alcançar a capacidade de realizar uma avaliação completa da qualidade de um produto e garantir sua aprovação para a produção e o consumo humano é indescritível. A busca por uma pós-graduação e um mestrado tornaram-se objetivos prioritários, com o intuito de ampliar meu leque de possibilidades e aprofundar meu conhecimento na área de inspeção de produtos de origem animal. Esses passos não apenas contribuirão para meu crescimento profissional, mas também para uma atuação mais qualificada e impactante nesse campo específico.

5 REVISÃO DE LITERATURA

Para abordar a produção do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural da Serra da Canastra, foi realizada uma revisão sobre o tema.

PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL DE CASCA FLORIDA NATURAL DA SERRA DA CANASTRA – REVISÃO DE LITERATURA

Artisanal production of natural bloomy rind minas cheese from the Serra da Canastra

Alexandre Alvarenga França¹, Sérgio Augusto de Sousa Campos²

¹Acadêmico do curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Lavras – UNILAVRAS, Lavras-MG, Brasil.

²Professor adjunto do curso de Medicina Veterinária do Centro Universitário de Lavras – UNILAVRAS, Lavras-MG, Brasil.

RESUMO

O Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural (QMACFN) é originário do estado de Minas Gerais, especificamente da região da Serra da Canastra, sendo amplamente reconhecido por suas características únicas de sabor e textura, que refletem o *terroir* local e são resultado de técnicas tradicionais transmitidas ao longo de gerações. Produzido a partir de leite cru, o QMACFN exige rigorosos cuidados com boas práticas de fabricação e produção, essenciais para garantir um produto de alta qualidade e seguro para o consumo. Além da sua alta qualidade e do valor cultural, o QMACFN possui um importante impacto socioeconômico nas comunidades mineiras, onde a produção artesanal de queijo se torna uma expressão autêntica da cultura regional. Ao preservar essas práticas tradicionais, a produção do QMACFN não só fortalece a identidade gastronômica de Minas Gerais, mas também valoriza os produtos locais no cenário nacional e internacional.

Palavras-chave: Leite cru. Serra da Canastra. Artesanal.

ABSTRACT

The Cheese Minas Artesanal de Casca Florida Natural (QMACFN) originates from the state of Minas Gerais, specifically from the Serra da Canastra region, and is widely recognized for its unique flavor and texture, which reflect the local *terroir* and are the result of traditional techniques passed down through generations. Made from raw milk, QMACFN requires strict adherence to good manufacturing and production practices, essential to ensuring a high-quality and safe product. In addition to its high quality and cultural value, QMACFN has a significant socioeconomic impact on the communities of Minas Gerais, where artisanal cheese production becomes an authentic expression of regional culture. By preserving these traditional practices, QMACFN production not only strengthens the gastronomic identity of Minas Gerais but also enhances the value of local products on both national and international levels.

Keywords: Raw milk. Serra da Canastra. Artisanal.

Introdução

No Brasil, os queijos artesanais possuem uma rica história e tradição, sendo caracterizados principalmente pela produção a partir de leite cru. Em 2000, foi estabelecida a primeira regulamentação específica para os queijos artesanais no país, por meio da Resolução nº 7 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Com essa regulamentação, a comercialização de queijos artesanais foi autorizada, tornando-se uma fonte de renda para pequenos produtores rurais (BRASIL, 2000; DAS DORES, 2012).

Nesse contexto, o estado de Minas Gerais se destaca na produção de queijos artesanais, que são chamados de queijo Minas artesanal (QMA), possui 3.089 agroindústrias produtoras de QMA, com produção estimada de 21,8 mil toneladas por ano, segundo dados do Relatório de 2022 do Sistema Safra Agroindústria da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater MG, 2022; COSTA, 2022).

Além disso, o estado de Minas Gerais, possui atualmente dez microrregiões produtoras de QMA, que são: Serra da Canastra, Cerrado, Serro, Triângulo Mineiro, Serras da Ibitipoca, Araxá, Campos das Vertentes, Serra do Salitre, Diamantina e Entre Serras de Piedade ao Caraça (Emater MG, 2022). Conforme a Portaria 1.687 de 23 de dezembro de 2016, a produção do queijo Minas artesanal na microrregião da Canastra ocorre de forma tradicional nos municípios de Delfinópolis, Tapiraí, Córrego Danta, São Roque de Minas, Vargem Bonita, São Batista do Glória, Piumhi, Bambuí e Medeiros (ALMEIDA e FERNANDES, 2004).

Na Serra da Canastra é produzido o Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural (QMACFN), que de acordo com a Portaria do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) nº2307, se considera QMACFN, o queijo elaborado, dentro do estado de Minas Gerais, a partir do leite de vaca, integral, fresco, cru, hígido e recém ordenhado, com utilização de cultura láctica natural e que apresente consistência macia, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de aditivos e coadjuvantes, com ou sem olhaduras mecânicas, com ou sem casca rugosa e com presença de fungos brancos em toda a sua superfície, predominantemente de *Geotrichum candidum* (IMA, 2024).

O objetivo desta revisão é apresentar as características únicas do queijo Minas Artesanal de Casca Florida natural, destacando a cultura e a tradição envolvidas em sua produção. Pretende-se explorar os métodos tradicionais que mantêm viva essa herança e os aspectos que contribuem para a qualidade e autenticidade desse queijo, fortalecendo a valorização desse modelo artesanal.

Produção do QMACFN

A Portaria nº 2307, de 12 de junho de 2024, estabelece o regulamento técnico de identidade e qualidade do queijo Minas artesanal de casca florida natural, bem como os requisitos específicos para sua produção e tecnologia de elaboração (IMA, 2024).

Em determinadas circunstâncias, o leite pode atuar como um meio relevante para a transmissão de microrganismos patogênicos aos seres humanos. Dito isso, é de suma importância que o rebanho responsável pela produção de leite, seja inócuo, livre de doenças como Brucelose e tuberculose, que são doenças infectocontagiosas que podem interferir na segurança do alimento afetando a saúde humana (VASCONCELLOS, 2011; DA SILVA, 2022).

Considerando que a ordenha é uma etapa essencial para garantir a qualidade dos produtos lácteos, e que aspectos relacionados à higiene dos animais, dos equipamentos de ordenha e dos operadores podem causar a contaminação do leite, aumentando as contagens bacterianas deste produto, torna-se necessário aprimorar a qualidade da ordenha nas propriedades rurais. Para isso, é fundamental implementar boas práticas de higiene durante o processo de ordenha, como a utilização de procedimento operacional padrão (MIGUEL et al., 2010; XAVIER, 2022).

Após a coleta, o leite deve ser filtrado conforme determina a Portaria nº 2307, de 12 de junho de 2024. A filtração do leite não pode envolver processos industriais, como ultrafiltração ou adição de leite em pó, concentrados, proteínas lácticas ou enzimas de origem fúngica ou microbiana, tampouco o uso de leite sem lactose ou culturas fúngicas adicionadas (IMA, 2024).

Em sequência para a produção do QMACFN, é indispensável a adição da cultura láctica natural e do coalho, que devem estar registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF), além do pingo, que precisa ser cuidadosamente captado e armazenado para uso posterior (IMA, 2024). O pingo é o soro que, durante o processo de salga, se desprende da massa de queijo. Ele escorre e é recolhido em um recipiente próprio, sendo cuidadosamente armazenado para uso na produção do dia seguinte (FURTADO, 1980).

Imagem 1: Adição de coalho e pingo no leite.



Fonte: do autor, 2024.

Esse processo dura em média 50 minutos, sendo que a dose de pingo utilizada, estação do ano e características organolépticas do leite interferem nesse período. Ao final

desta etapa, a massa estará em ponto de corte, que varia de queijeiro para queijeiro. O corte da massa pode ser realizado com o auxílio de pás ou liras, permitindo que a dessoragem comece a acontecer nesta etapa (MATTA e MONTEIRO, 2018). A maneira que a massa é cortada interfere diretamente na textura e rendimento do queijo (CAVALCANTE, 2007).

A mexedura da massa também varia entre produtores, com o auxílio de uma pá, a massa é agitada suavemente por um a cinco minutos, facilitando a separação do soro da massa, que, ao final, fica em repouso para decantação (MATTA e MONTEIRO, 2018).

Na dessoragem, aproximadamente 70% do soro é retirado do tanque de coagulação, removendo o excesso para a captação da massa para a enformagem (LAGUNA, 2018). O processo de enformar e prensar a massa é essencial, ocorre quando a massa é colocada em formas específicas, de fácil higienização, para que o queijo ganhe a forma característica de queijo e também evitar possíveis olhaduras mecânicas. A quantidade de massa varia de acordo com o tipo de queijo produzido (IMA, 2024).

Imagem 2: Prensagem manual da massa.

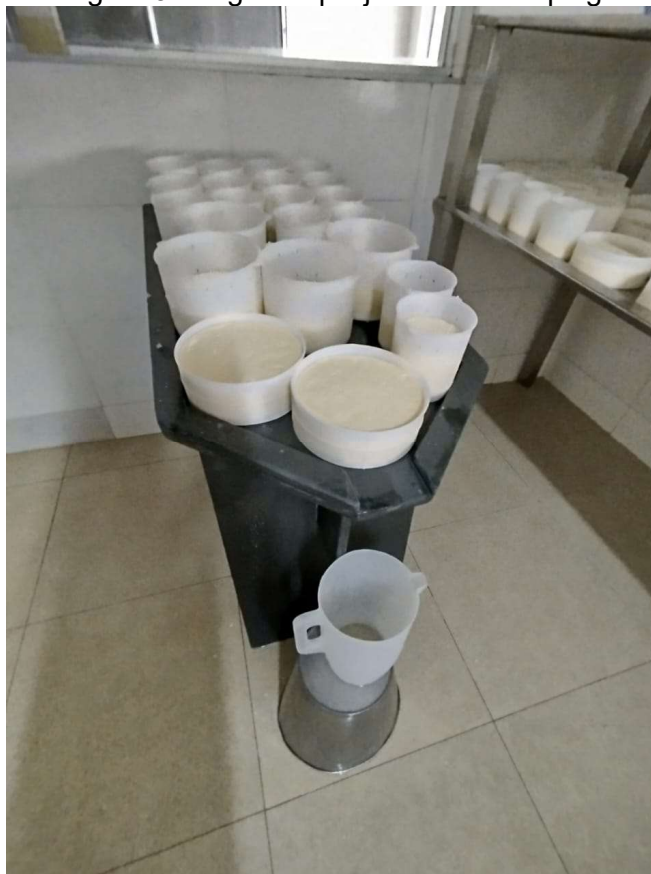


Fonte: do autor, 2024.

A salga seca é essencial na fabricação de queijos, pois o sal aplicado em ambas as faces do queijo realça o sabor, controla o desenvolvimento de microrganismos, regula atividades enzimáticas e aumenta a durabilidade. A salga bem-feita é crucial para a maturação, evitando defeitos e garantindo a qualidade final do queijo (DE PAULA,

2009). Durante esse processo, coleta-se o pingo, que será utilizado em produções futuras (IMA, 2024).

Imagem 3: Salga do queijo e coleta do pingo.



Fonte: do autor, 2024.

Após a salga, os queijos devem ser maturados em ambiente com temperatura entre 12°C a 20°C e umidade do ambiente entre 80% a 90%, devendo respeitar o tempo mínimo de maturação de 22 dias e o máximo de 60 dias (IMA, 2024).

Imagem 4: Queijos recém produzidos na câmara de maturação.



Fonte: do autor, 2024.

Um aspecto central na maturação é a atuação das enzimas lipolíticas e proteolíticas, responsáveis pela quebra de gorduras e proteínas, respectivamente (FONSECA, 2022). A lipólise, ou quebra de gorduras, contribui para a formação de compostos aromáticos e ácidos graxos livres, os quais enriquecem o sabor do queijo, especialmente em variedades mais intensas e cremosas (KARDEL, 1995). Já a proteólise, que envolve a decomposição das proteínas, é essencial para a textura e cremosidade, além de liberar aminoácidos que intensificam o sabor e tornam o queijo mais macio (ECK, 1987). Esses processos enzimáticos, combinados à presença de microrganismos específicos, transformam os queijos artesanais ao longo do tempo, promovendo a complexidade de sabores e aromas que os tornam únicos (FONSECA, 2022).

Imagem 5: Queijos com 20 dias na câmara de maturação.



Fonte: do autor, 2024.

A maturação tem um impacto direto na segurança dos queijos artesanais, destacando como o equilíbrio de microrganismos benéficos protege o produto final e contribui para a qualidade desses queijos tradicionais (DORES, 2013).

Considerações finais

A produção do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural é uma atividade de grande valor histórico e cultural, influenciando também a economia e a identidade da Serra da Canastra. Nesse sentido, é imprescindível que mais estudos sejam realizados sobre esse tipo de produção, visando uma abordagem contínua e atualizada. Isso permitirá expandir, aprimorar e atualizar progressivamente o conhecimento dos produtores de queijo artesanal no Brasil, incentivando o desenvolvimento sustentável e a valorização do saber-fazer tradicional.

É válido destacar o papel do médico veterinário nesse tipo de produção, na qual o queijo é feito a partir de leite cru, garantindo a sanidade do rebanho e a inocuidade do produto final. Assim como qualquer sistema de produção artesanal, a fabricação do queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural apresenta desafios, principalmente relacionados à padronização destes queijos. No entanto, os benefícios associados à preservação cultural, à identidade regional e à contribuição econômica superam essas dificuldades, evidenciando o potencial desse queijo como um dos grandes representantes da produção queijeira brasileira.

Referências

ALMEIDA, EFL de; FERNANDES, Maurício R. Caracterização da microrregião da Canastra como produtora do queijo Minas artesanal. **EMATER-MG. São Roque de Minas**, 2004.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Resolução N. 07 de 28 de novembro de 2000. Critérios de funcionamento e de controle da produção de queijarias, para seu relacionamento junto ao serviço de inspeção federal. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 2000. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/>. Acessado em 28 de outubro de 2024.

CAVALCANTE, José Fernando Mourão et al. Processamento do queijo coalho regional empregando leite pasteurizado e cultura láctica endógena. **Food Science and Technology**, v. 27, p. 205-214, 2007.

COSTA, Renata Golin Bueno et al. Os queijos Minas artesanais—uma breve revisão. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 8, p. e16911830012-e16911830012, 2022.

DA MATTA, V. M. et al. Queijo Minas artesanal: valorizando a agroindústria familiar. 2018.

DA SILVA, Lavínia Ventura et al. Boas práticas na produção de queijos artesanais: uma revisão sistemática da literatura. **Diversitas Journal**, v. 7, n. 2, 2022.

DAS DORES, Milene Therezinha; FERREIRA, Célia Lucia de Lucas Fortes. Queijo minas artesanal, tradição centenária: ameaças e desafios. **Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável**, 2012.

DE PAULA, Junio César Jacinto; DE CARVALHO, Antônio Fernandes; FURTADO, Mauro Mansur. Princípios básicos de fabricação de queijo: do histórico à salga. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 64, n. 367, p. 19-25, 2009.

ECK, ANDRÉ. O queijo, 1º Volume, coleção EUROAGRO, Publicações Europa – América, 1987, 336p.

EMATER. MG (2022). Mapa das regiões produtoras de queijo minas artesanal. Comunicação pessoal.

FONSECA, Suzana Horta et al. Fatores relacionados à maturação de queijos artesanais que apresentam efeitos deletérios sobre microrganismos patogênicos—uma revisão. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, v. 77, n. 4, p. 227-238, 2022.

FURTADO, M. M. Queijo do Serro: Tradição na história do povo mineiro. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, Juiz de Fora, v. 35, n. 210, p. 33-36, 1980.

IMA - Instituto Mineiro de Agropecuária (2024a). Portaria nº 2307, de 12 de junho de 2024. Estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural.

KARDEL, G., FURTADO, M. M.M LOURENÇO NETO, J. P. N. O uso de lipase na fabricação de queijos. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes. Juiz de Fora. V. 50. N. 295, p.45 – 49. Set/Out, 1995.

LAGUNA, Luis Eduardo et al. Queijo caprino artesanal sem fermento láctico. **Sobral: Embrapa Caprinos e Ovinos**, 2018.

VASCONCELLOS, Silvio Arruda; ITO, Fumio Honma. Principais zoonoses transmitidas pelo leite. Atualização. **Revista de Educação Continuada em Medicina Veterinária e Zootecnia do CRMV-SP**, v. 9, n. 1, p. 32-37, 2011.

WILSON, Steven. Trains. Disponível em: <https://genius.com/Porcupine-tree-trains-lyrics>. Acesso em: 10/10/2024.

XAVIER, Cíntia de Cássia da Silva. Influência da aplicação de boas práticas de ordenha e boas práticas de fabricação aliadas a diferentes tempos de maturação na qualidade microbiológica de queijo artesanal serrano. 2022.