

Fernanda Bovo desenvolve pesquisa que pode mudar legislação sobre o queijo artesanal

A ararense analisou a bactéria *listeria monocytogenes*, que é uma das principais causadoras de doenças em alimentos que podem ser consumidos sem cozimento. [CIDADE PÁG. 3](#)

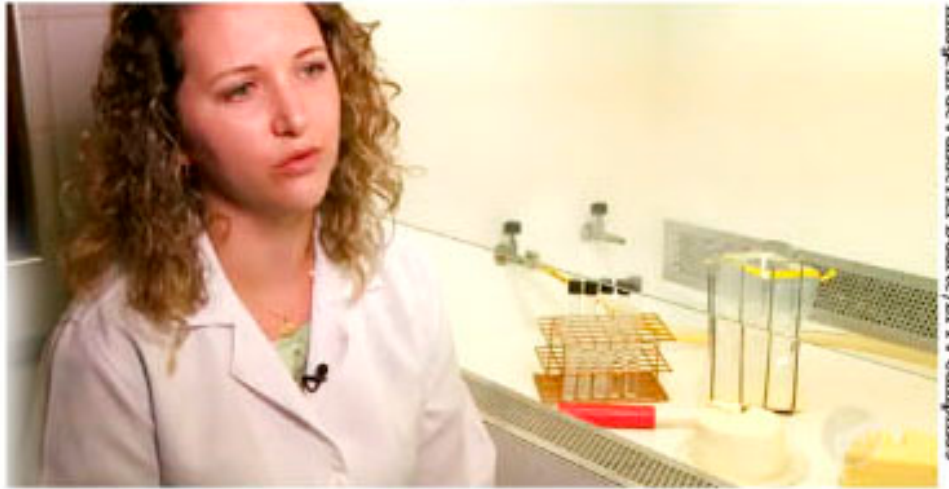


Imagem de Vanderlei Duarte/EPTV Campinas

MIX DE BACTÉRIAS DO BEM

Ararense desenvolve pesquisa na **Unicamp** que pode mudar legislação sobre o queijo artesanal

Fernanda Bovo coletou mais de 250 amostras de queijos artesanais e industrializados para estudar o problema

O queijo é um alimento bastante apreciado, mas o produto artesanal enfrenta uma série de entraves da legislação brasileira por causa do perigo de bactérias que podem fazer mal à saúde, o que deve mudar com uma pesquisa da **Unicamp** que vem sendo desenvolvida pela ararense Fernanda Bovo. Em reportagem da EPTV Campinas, na terça-feira (27), a jornalista Cristina Maia conta que estão cadastrados mais de 200 tipos fabricados por pequenos produtores em sete estados brasileiros, mas a fabricação não é fácil. Os comerciantes enfrentam dificuldades por causa da legislação brasileira que “infelizmente é confusa, dividida em vários níveis, municipal, estadual e federal. Às vezes tem um produto de outro estado que tem um selo para ser vendido naquele estado e não pode ser vendido aqui ou pode

ser da cidade e eu não poderia vender no meu estabelecimento”, comentou o comerciante do segmento José Roberto Filho.

A questão, que vem se arrastando há anos, sendo motivo de vários projetos principalmente nas Assembleias Legislativas, é de grande importância para produtores e profissionais da gastronomia. No Rock in Rio de 2017, por exemplo, a chefe Roberta Sudbrack, eleita em 2015 a melhor chef mulher da América Latina, teve sérios prejuízos quando a Vigilância Sanitária descartou cerca de 160 kg de produtos de origem artesanal de sua cozinha, sendo mais de 80 kg de queijo. “Sem nenhum bom senso ou razoabilidade, jogaram fora mais de 80 kg de queijo dentro da validade, assim como 80 kg de linguiça fresca e previamente aprovada pelo controle do evento Rock in Rio.

Todos inspecionados pelos órgãos sanitários dos seus Estados. O motivo? Faltava um carimbo, um selo, uma coisa qualquer”, disse a chef na ocasião.

Mas o problema parece estar chegando ao fim. Pesquisadora da Faculdade de Engenharia de Alimentos da **Unicamp**, Fernanda Bovo coletou mais de 250 amostras de queijos artesanais e industrializados produzidos em Minas Gerais. O estudo selecionou bactérias acidoláticas, normalmente utilizadas em fermentações de derivados de leite, e analisou a ação delas em queijos contaminados artificialmente com a bactéria *listeria monocytogenes*, uma das principais causadoras de doenças em alimentos que podem ser consumidos sem cozimento. E o resultado é descrito por Fernanda: “Quando a gente compara o queijo que foi adicionado das

bactérias do bem, que a gente pode assim dizer, contra a *listeria monocytogenes* no queijo Minas Frescal, estas bactérias foram capazes de inibir o crescimento dela e no queijo Minas curado ela foi capaz de proporcionar a inativação do patógeno”, o agente específico causador de doença.

Um dos principais obstáculos é que a legislação federal proíbe a comercialização de queijos fabricados com leite cru e também exige um tempo de maturação de no mínimo 60 dias para que não ocorra proliferação de bactérias que façam mal à saúde. A liberação só é feita caso o produtor comprove com pesquisa científica que o seu produto é seguro para consumo. Só que o custo é muito alto e acaba se tornando inviável. Com a pesquisa da **Unicamp** o primeiro passo que pode beneficiar estes pro-



Imagem de Vanderlei Duarte/EPTV Campinas

Pesquisadora analisou a bactéria *listeria monocytogenes*, que é uma das principais causadoras de doenças em alimentos que podem ser consumidos sem cozimento

dutores foi dado. A próxima etapa é patentear o mix de bactérias do bem e industrializar para que possa ser usado como mais um ingrediente na receita dos queijos. Fernanda salienta que “assim como temos o fermento no potinho para ser adicionado no bolo, a gente teria um produ-

to em forma de pó, por exemplo, para ser adicionado durante a produção do queijo”.

O âncora Eduardo Brambilla informou ao final da reportagem que ainda não há previsão para este mix de bactérias do bem estar disponível para os produtores.