

## SAÚDE E CIÊNCIA

## MAIS SABOR AO QUEIJO MINAS

## ESTUDO MAPEIA MICRORGANISMOS QUE TORNAM O PRODUTO 'TÃO ÚNICO'

KAMRAN AYDINOV/FREEPIK

## DAREDAÇÃO\*

horizontes@hojeemdia.com.br

A frequente associação entre queijos e mineiros é resultado de séculos de receitas familiares, rurais, tradicionais e únicas. Um estudo desenvolvido por uma rede de pesquisa, que conta com a participação da Universidade Federal de Lavras (UFLA), pretende identificar as comunidades de microrganismos, principalmente as bacterianas, que podem ser encontradas nos queijos do tipo Minas Artesanal (QMA), da Serra da Canastra e da microrregião de Araxá.

Em outubro de 2022 e janeiro deste ano, pesquisadores da UFLA e da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG) foram a cidades dessas regiões para coletar amostras. Também foram recolhidos dados de 29 propriedades sobre a produção e a comercialização dos queijos.

O estudo irá permitir a identificação completa das bactérias ao longo do processo de maturação (popularmente conhecida como "cura"). A associação da presença dos microrganismos nesses queijos, com características desejáveis, ou não, permitirá melhorar as condições de produção e definir quais são os que tornam únicos cada um deles. Como por exemplo as diferentes composições nas espécies microbianas, que podem ter impactos no queijo, afetando qualidade, segurança e características sensoriais (como aroma, coloração, consistência e sabor).

Os resultados da pesquisa serão usados para definir o perfil da assinatura dos microrganismos, o que pode ser entendido como a "impressão digital" de cada região/propriedade. Também será possível avaliar a presença de microrganismos patogênicos aos seres humanos, contribuindo para determinar a qualidade sanitária dos queijos e a segurança da população

ao consumi-los.

De acordo com a subcoordenadora da rede de pesquisa e professora da Faculdade de Zootecnia e Medicina Veterinária (FZMV/UFLA), Elaine Maria Seles Dorneles, essa abordagem abrirá novos horizontes.

"Nosso estudo irá contribuir para o desenvolvimento de combinações de espécies e amostras microbianas que auxiliam na fermentação dos queijos. Isso irá ajudar na produção de aromas e de propriedades sensoriais mais desejáveis, além de ajudar no combate a microrganismos mais nocivos que podem ser encontrados nesses produtos tão importantes do ponto de vista econômico e cultural.

A previsão de conclusão do estudo é de dois anos. A pesquisa é realizada pela Rede de Pesquisa e Inovação em Sanidade da Pecuária Leiteira (Inova Leite), financiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig).

\*Texto adaptado do Portal da Ciência, da Universidade Federal de Lavras

Estudo também poderá avaliar presença de microrganismos patogênicos, contribuindo para a qualidade sanitária da produção



Estudo irá permitir a identificação completa das bactérias ao longo do processo de maturação, popularmente conhecida como "cura"

**SESC/MG - Aviso de Leilão - Leilão 01/2023** - Objeto: Alienação de bens móveis inservíveis pertencentes ao SESC MINAS, a ser realizado pelo Leiloeiro Oficial - Gustavo Costa Aguiar Oliveira, Mat. JUCEMG nº 507. Leilão: "Online": abertura de lances no dia 28-07-2023, no site [www.gpleiloes.com.br](http://www.gpleiloes.com.br). Com encerramento no dia 04/08/2023, às 14:00h horas. O edital completo encontra-se disponível no site [www.gpleiloes.com.br](http://www.gpleiloes.com.br). Mais informações pelo telefone: (31) 2117-9001.

**HOJE EM DIA**

**ANUNCIE AQUI**  
**(31) 3253-2205**

**FUNDAÇÃO CULTURAL CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE**  
PROCESSO LICITATÓRIO N.º 114/2023

Pelo presente termo, **HOMOLOGO**, para todos os fins de direitos e em atendimento à legislação pertinente, o **Pregão N.º 006/2023 (Eletrônico)**, cujo objeto é a contratação de empresa especializada na organização e realização de eventos para a prestação dos serviços de planejamento, produção, coordenação e execução, com viabilização de infraestrutura, serviços e fornecimento de apoio logístico para a realização do evento "XXXV EXPOITA", no período de 10 a 13/08/2023, no Município de Itabira/MG. O objeto foi adjudicado à empresa **ÉPICO EVENTOS LTDA** (CNPJ n.º 14.505.252/0001-87) - Lote 01: R\$ 846.780,00.

Itabira, 24/07/2023.

Marcos Rodrigo Pinto de Alcântara  
Superintendente

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITABIRA-MG**  
**RESULTADO DO JULGAMENTO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO DO PROCESSO LICITATÓRIO N.º 129/2023**  
**CONCORRÊNCIA PÚBLICA N.º 006/2023**

A Comissão Permanente de Licitação (CPL) torna público o resultado do julgamento da Habilitação, da **CONCORRÊNCIA PÚBLICA N.º 006/2023**, cujo objeto consiste na **Contratação de empresa para execução de serviços de escadarias e pavimentação de ruas em diversos logradouros do Município de Itabira/MG**. A licitante, **Make Empreendimentos e Construtora Ltda**, foi **inabilitada**, por não atender ao item **4.2.3.3** não apresentando atestados de capacidade técnica com quantitativos correspondentes ou similares conforme exigidos no edital para os itens: Execução de pavimento com aplicação de concreto asfáltico e Assentamento de guias (meio fio). As licitantes **Black Engenharia Ltda**, **Construtora HRDôminio Ltda** e **Valadares Comércio e Serviços Ltda - EPP**, foram **habilitadas** nesta fase.

Itabira, 21 de julho de 2023.

Amanda Cristina D. da Silva Andreza B. S. de Carvalho

Felipe Anício Tavares

Membros da CPL