

Os queijos preferidos em Minas Gerais

📅 02/10/2024

0 COMENTAR



Kennya B. Siqueira
Thallys da Silva Nogueira
Priscila Vanessa Zabala Capriles Goliatt

Minas Gerais é conhecida por sua tradição na produção de leite e derivados, sendo o maior produtor de leite do Brasil. Essa herança se reflete nos hábitos de consumo e na indústria láctea do estado. De acordo com os dados do IBGE, o estado é o terceiro no ranking de consumo per capita de leite e derivados no País, atrás apenas de Santa Catarina e Rio Grande do Sul, com média de 43 kg/hab.ano. Com isso, o estado tem um nível de consumo de lácteos cerca de 25% acima da média nacional.

Apesar da tradição mineira na produção e consumo de lácteos, é interessante notar que o estado não está entre os maiores consumidores de queijo do Brasil. Neste ranking, Minas Gerais ocupa a 7ª. posição, consumindo cerca de 2,5 kg de queijo por habitante por ano (Tabela 1). O primeiro colocado neste ranking é o Rio de Janeiro, com média de consumo de 3,1 Kg/hab.ano.

Tabela 1. Maiores consumidores de queijo no Brasil



2	Santa Catarina	2,973
3	Pernambuco	2,971
4	São Paulo	2,938
5	Rio Grande do Sul	2,918
6	Distrito Federal	2,596
7	Minas Gerais	2,488
8	Rio Grande do Norte	2,395
9	Goiás	2,068
10	Paraná	2,065

Fonte: IBGE.

Elaborado por: Embrapa Gado de Leite.

No entanto, é inegável a herança queijeira do estado. Essa história remonta aos tempos coloniais, quando se começou a produzir queijos artesanais, uma prática que continua até hoje e contribui significativamente para as economias locais. Minas Gerais é o berço de algumas das variedades de queijo mais renomadas do Brasil, incluindo o Minas Frescal, Canastra, Serro, entre outros. Estes queijos são geralmente considerados parte integrante da cultura e identidade mineira, com suas receitas passadas de geração em geração.

Assim, a variedade e a qualidade dos queijos produzidos em Minas Gerais têm garantido ao estado uma reputação de excelência. A crescente popularidade dos queijos artesanais e premium no Brasil e no exterior tem impulsionado o mercado de queijos de Minas Gerais, tornando-o uma parte vital do setor lácteo do estado. De acordo com o Silemg, a produção de queijos em Minas Gerais representa cerca de 40% da produção total de queijos no Brasil, consolidando sua posição como um dos principais polos de produção do país.

Neste âmbito é interessante analisar as preferências mineiras por diferentes tipos de queijos. De acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares do IBGE, a maior parte dos queijos consumidos no estado não são especificados. Isso significa que as pessoas entrevistadas não souberam ou não informaram o tipo de queijo ingerido na época da pesquisa. Como era de se esperar, daqueles que especificaram o tipo de queijo, a preferência no estado é pelo Queijo Minas (Figura 1). Essa também é a preferência em São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Mato Grosso do Sul e Distrito Federal.

No entanto, essa preferência não é nacional. Nos estados do Norte e Nordeste do Brasil, o queijo mais consumido é o parmesão. Já, em Goiás, o queijo de maior consumo per capita é o Mozzarella.





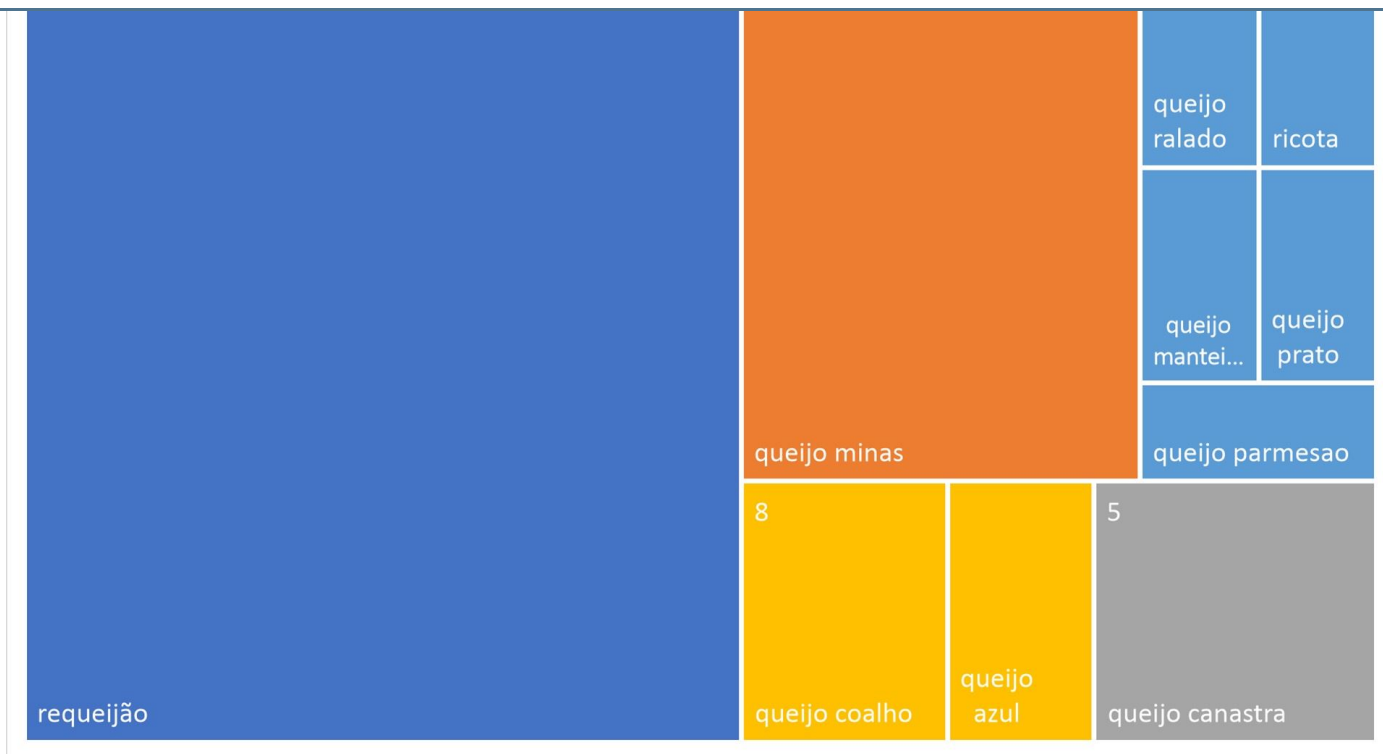
Fonte: IBGE.

Elaborado por: Embrapa Gado de Leite.

No entanto, uma análise mais recente usando os dados do Observatório do Consumidor da Embrapa, que monitora as postagens sobre leite e derivados na rede social X (antigo Twitter) revelam um forte interesse no requeijão (Figura 2). Como a rede social X concentra mais usuários mais jovens, da geração Y, essa preferência por requeijão pode ser característica mais desse perfil de consumidor. Além disso, a Figura 2 sinaliza também o interesse por queijos artesanais, como o Canastra e Coalho, reforçando o que o mercado já vem observando: o crescimento da popularidade de queijos artesanais, gourmet e premium.

Figura 2. Queijos mais citados em Minas Gerais na rede social X entre 2020 e 2023.





Fonte: Observatório do Consumidor.
Elaborado por: Embrapa Gado de Leite.

A análise dos dados de consumo e do interesse demonstrado nas redes sociais sobre queijos em Minas Gerais revela uma oportunidade significativa para a indústria láctea e agentes do setor explorarem a diversificação de produtos que atendam tanto às tradições culturais quanto às novas tendências de consumo. Apesar da predominância do Queijo Minas, o crescente interesse por produtos como o requeijão, especialmente entre os consumidores mais jovens, sinaliza a necessidade de adaptar estratégias de mercado para incluir produtos que respondam às preferências emergentes. Nesse contexto, investir na inovação e promoção de queijos artesanais e premium, além de potencializar a comunicação direcionada a diferentes perfis de consumidores, pode fortalecer ainda mais a posição de Minas Gerais como líder no setor lácteo, garantindo tanto a preservação das tradições quanto a expansão do mercado de queijos no Brasil e no exterior.

Comentários dos assinantes

Envie seu comentário

