EPAMIG
Pesquisa Agropecuária

Coleta de efluente de queijaria

Passo a passo para produtores rurais



O que é efluente

Efluente é toda a água que sai da queijaria depois de ser usada na produção e na limpeza. Trata-se da chamada "água suja" da queijaria.

Água usada na limpeza e higienização **+** Restos de leite, soro, queijo e produtos de limpeza **=** **EFLUENTE** Varia durante a produção

Não é esgoto de casa.

Vem da produção do queijo e da limpeza.

Saiba o que está indo pelo ralo da sua queijaria

Conhecer o seu efluente pode ajudar em diversos aspectos:

- Saber se há perda de leite.
- Perceber onde se gasta mais água.
- Identificar a que horas é liberado mais efluente.
- Dar o destino adequado aos resíduos e proteger o solo e a água.

Para saber mais sobre o seu efluente, é preciso coletar amostras



O efluente pode mudar durante os processos de produção e de limpeza. A análise mostra o que está presente no efluente.

Coleta-se a amostra → O laboratório analisa → Descobre-se o que contém no seu efluente

É uma pesquisa, não uma fiscalização da propriedade.

Assim é possível conhecer melhor o efluente das queijarias.

Quando coletar

As amostras devem ser coletadas em dia normal de produção.

Não mude a rotina. Não colete em dias atípicos.

O efluente não é sempre igual, muda conforme as etapas de produção. Por isso, devem ser observados três momentos:

- Preparação
- Produção
- Limpeza

IDEAL

Inicie a coleta quando o efluente começar a sair. Faça uma nova coleta a cada hora, até o término da produção.

SE NÃO FOR POSSÍVEL COLETAR DE HORA EM HORA

Faça pelo menos três coletas:

INÍCIO → MEIO → APÓS A LIMPEZA

ATENÇÃO

Apenas uma coleta não é o suficiente.

É importante coletar amostras em todo o processo de produção e limpeza. Uma única coleta mostra apenas aquele momento, e o efluente muda constantemente.

Onde coletar

As coletas devem ser realizadas na saída do efluente da queijaria, antes que este se misture com outras águas residuárias.



Quanto mais perto da queijaria, melhor.

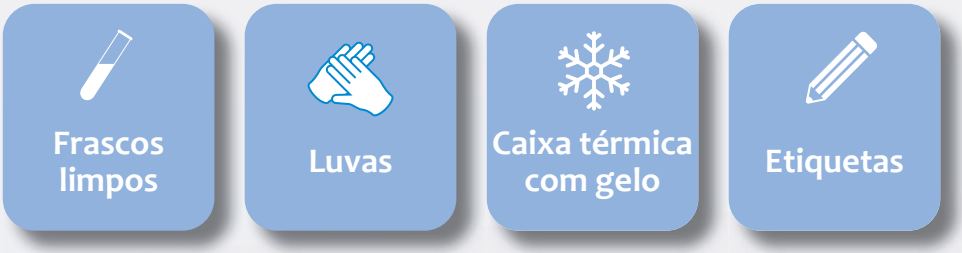
Evite pontos onde o efluente esteja misturado a águas residuárias de outras atividades, como:

- ✘ Esgoto dos banheiros
- ✘ Águas de lavagem de pias
- ✘ Águas de lavagem de tanques e equipamentos de outros setores
- ✘ Águas de lavagem do curral

Lembre-se que o objetivo é analisar o efluente que vem da queijaria.

Como fazer a coleta

Separe o kit



Siga os passos



Identifique o frasco

Confira se está limpo. Coloque na etiqueta o nome da propriedade, a data e o horário da coleta.



Faça a coleta

Use luvas e coloque o frasco diretamente na saída do efluente.



Encha quase até o topo

Deixe apenas um pequeno espaço vazio.



Feche bem

Evite vazamentos.



Mantenha refrigerado

Entregue ao laboratório o mais rápido possível.

Após a coleta

Não esqueça de identificar o frasco.

Data: _____ Horário: _____

Queijaria
(nome ou código): _____

Momento: Início Meio Final

Mantenha o efluente (amostra) gelado

Coloque o frasco na caixa térmica com gelo, perto de 4 °C.

Entregue o quanto antes

Leve as amostras ao laboratório em até 24 a 48 horas. Quanto antes, melhor!

Cuidados na coleta

- Use somente frascos selecionados pela equipe.
- Não deixe cair terra, folhas ou restos de queijo.
- O que já está na água faz parte da amostra.

O que se deve evitar

- ✘ Coletar durante a chuva
- ✘ Utilizar frascos sujos
- ✘ Demorar a colocar o efluente para gelar
- ✘ Fazer anotações incompletas na etiqueta
- ✘ Fazer a coleta em ponto errado
- ✘ Entregar as amostras ao laboratório fora do prazo

Amostras certas, resultado confiável!

Dúvidas? ilctambiental@gmail.com

Projeto

Monitoramento da qualidade de queijos artesanais de Minas Gerais e capacitação de técnicos e produtores, visando agregação de valor e competitividade (PPE-00037-21).

Cartilha. Coleta de efluente de queijaria:
passo a passo para produtores rurais, 2026.

Autores

Claudéty Barbosa Saraiva
Júlio César Jacinto de Paula
Professores/Pesquisadores EPAMIG ILCT

Luciana Cesário Braga
Clarice Coimbra Pinto
Alessandra Pereira Sant'Anna Salimena
Letícia Scafutto de Faria

Deborah Demarque da Silva
Braulio Castilho Silva
Camila dos Santos Madeira
Thyerry Henrique da Silva de Souza
Walkíria Garcia de Souza Silveira
Mariana Campos Lima
Bolsistas EPAMIG ILCT

Produção

Departamento de Informação Tecnológica

Fabriciano Chaves Amaral

Divisão de Produção Editorial

Ângela Batista P. Carvalho

Revisão

Rosely A. Ribeiro Battista Pereira
Maria Luiza Almeida Dias Trotta

Projeto Gráfico e Diagramação

Débora Silva Nigri

Imagens elaboradas pelos autores com uso do ChatGPT (www.chatgpt.com).

Apoio

FAPEMIG

EPAMIG Pesquisa Agropecuária

AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GOVERNO DE MINAS
AQUI O TREM PROSPERA.

EPAMIG ILCT

Rua Tenente Luiz de Freitas, 116, Santa Terezinha, Juiz de Fora, MG,
CEP: 36045-560, (32) 3112-1362, epamigilct@epamig.br

www epamig.br | livrariaepamig.com.br

Distribuição gratuita

EPAMIG/DPIT/OUTUBRO/2026