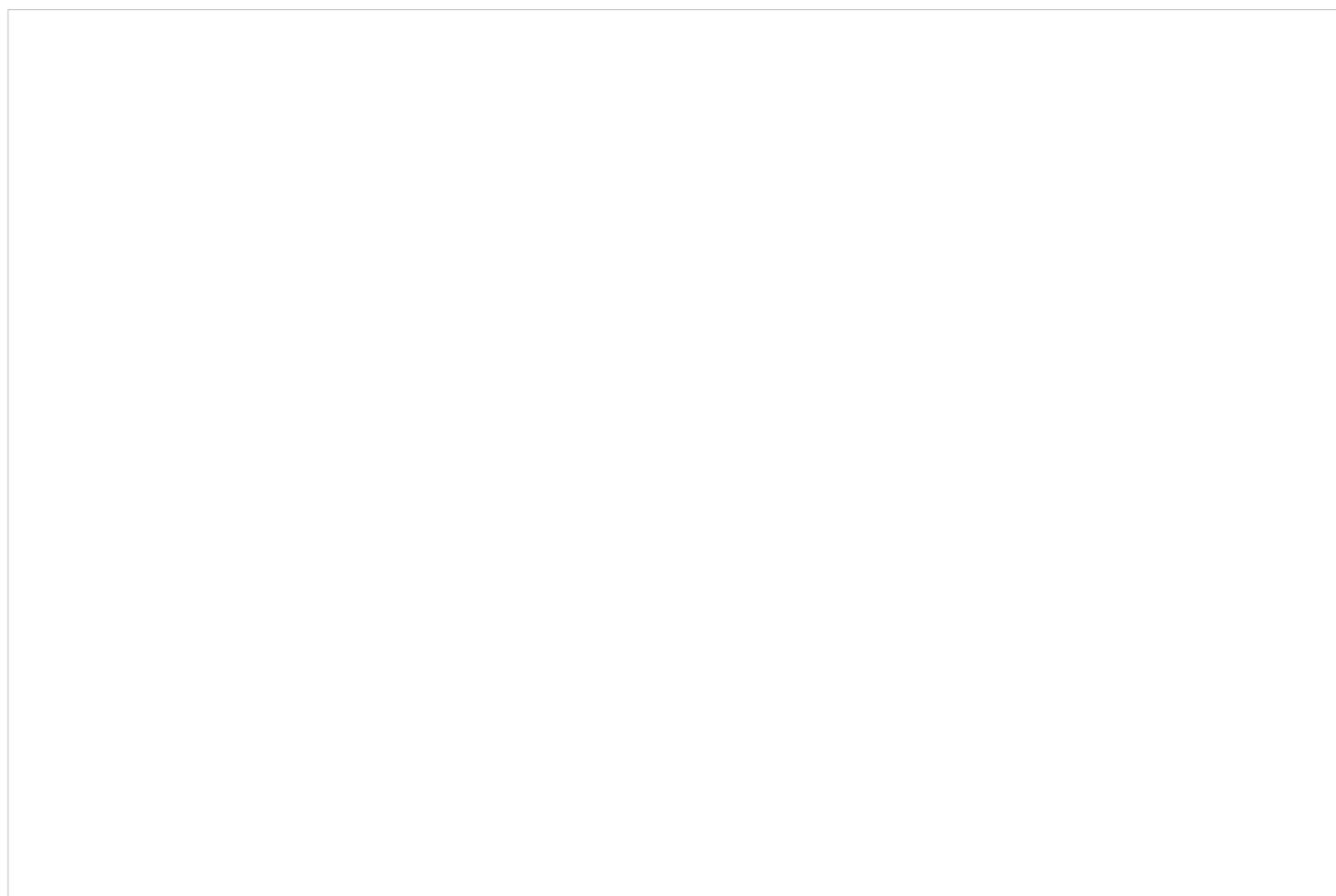


Epamig apresenta tecnologias e promove degustações comentadas na Inova Minas

Qui 14 setembro

Entre os dias 15 e 17 de setembro, o [Circuito Cultural Praça da Liberdade](#), em Belo Horizonte, será sede da [Mostra Inova Minas](#). O objetivo do evento, promovido pela [Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), é divulgar para a sociedade projetos de pesquisa que contribuem para solucionar problemas do cotidiano.

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) participará da programação com degustações comentadas de azeites, vinhos e queijos. Além disso, o ônibus Ciência Móvel vai estar posicionado na Alameda da Educação com degustação de café e divulgação de tecnologias.



Queijos e produtos lácteos serão destaque em mostra. Crédito: Kelly Brito

No Museu das Minas e do Metal, os pesquisadores da Epamig ILCT Junio de Paula e Renata Golin Bueno apresentarão tecnologias para a produção de lácteos mais saudáveis e sustentáveis. Os dois tiveram projetos selecionados para a Mostra de Pitches (vídeos amadores de curta duração) que acontece durante a Inova Minas.

Renata coordena um projeto que propõe a redução do sódio no queijo prato para deixá-lo mais saudável. "Usamos três substitutos para o sódio e salgamos os queijos em salmoura, com a substituição parcial de 40% do cloreto de sódio", explica. Já o projeto conduzido por Junio, propõe um refrigerante lácteo sustentável produzido a partir de tipos de soros desproteïnados, que

normalmente são descartados.

ação comentada de azeite na Inova Minas. Crédito Kelly Brito

Tecnologias à mesa

No prédio Rainha da Sucata, Hub Minas Digital, serão realizadas as degustações comentadas. Na sexta-feira (15/9), o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira, conduzirá, às 11h e 15h, oficinas de degustação de azeite.

No sábado (16/9), o tema será vinho. A enóloga Isabela Peregrino apresentará as tecnologias desenvolvidas pela Epamig que estão possibilitando a produção de vinhos finos no Sudeste

Brasileiro. As degustações também serão realizadas em dois horários, às 11h e às 15h. Os pesquisadores da Epamig ILCT Aduino Lemos e Fernando Magalhães conduzirão as oficinas de degustação de queijos que acontecem no domingo (17/9), também às 11h e às 15h.

As oficinas de degustação são gratuitas e as inscrições devem ser feitas na data e local do evento. As vagas são limitadas a 20 participantes por turma.

Saiba mais sobre a programação no site: inovaminas.fapemig.br.

Epamig na Inova Minas 2017

Data: 15/9 a 17/9

Local: Circuito Cultural da Praça da Liberdade, Belo Horizonte

Abertura oficial: 15 de setembro, 9h

Mostra de resultados (pitch): todos os dias de 10h às 17h

Ciência Móvel Epamig: todos os dias de 10h às 17h

Degustações Epamig: Azeite (15/9 - 10h e 15h); Vinho (16/9 - 10h e 15h); Queijo (17/9 - 10h e 15h)

Entrada gratuita e inscrições para as oficinas no local