

Cooperação técnica Minas-Japão abre possibilidade de parcerias para agricultura

Ter 18 junho

A secretária de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Ana Maria Valentini, e o presidente em exercício da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), Trazilbo José de Paula, fizeram uma viagem de cooperação técnica ao Japão, com objetivo de conhecer tecnologias de ponta e equipamentos de alta pressão que podem ser utilizados na agroindústria e processamento de alimentos. Na ocasião, também tiveram início os procedimentos para viabilizar a doação de um maquinário para a Epamig.

A viagem foi feita a convite da Agência de Cooperação Internacional do Japão (JICA), que desenvolve um trabalho de apoio a pequenas e médias empresas japonesas que possuem potencial de exportação de equipamentos.

De acordo com o presidente da Epamig, para concretizar a doação, será apresentado um projeto detalhando o uso do equipamento nos trabalhos da empresa. “O melhor lugar que identificamos para alocar o equipamento é no Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), em Juiz de Fora”, afirma Trazilbo de Paula. A Epamig/ILCT desenvolve projetos de pesquisas, difusão de tecnologias e capacitação de mão de obra voltados para a indústria nacional de laticínios.

Além de visitar a fábrica da Toyo Koatsu, empresa responsável pela construção do Sistema de Processamento de Ultra Alta Pressão - Extração Total, a secretária Ana Valentini e Trazilbo José de Paula visitaram diversas indústrias que utilizam o mesmo equipamento, a sede da JICA e a Universidade de Kyoto, onde se encontraram com o professor brasileiro André Cruz.

“O professor Cruz já esteve como pesquisador visitante na Epamig em 2016/2017 e estamos preparando um novo projeto em parceria, provavelmente na área de microbiologia do solo e de recuperação de solos degradados de áreas mineradoras”, explica Trazilbo de Paula.

Divulgação/Seapa

Os dois também foram recebidos na Organização Nacional de Pesquisas de Agricultura, pelo pesquisador e coordenador do Centro de Inovação e Negócios e Pesquisas em Alimentos, Kazutaka Yamamoto, onde puderam conhecer diferentes equipamentos para pesquisa com alimentos, principalmente, com o uso da alta pressão. Yamamoto se colocou à disposição para receber pesquisadores da Epamig e para desenvolver projetos em parceria com a instituição mineira de pesquisa.

Outro ponto importante da agenda foi a visita à sede da Província de Yamanashi, com quem o Governo de Minas mantém laços de cooperação desde a assinatura do Acordo de Irmandade em 1973, que possibilitou o desenvolvimento de programas e iniciativas bilaterais, além da aproximação socioeconômica e cultural entre os dois territórios.

Representando o governador Romeu Zema na missão, a secretária Ana Valentini foi a portadora de uma carta do Governo de Minas ao governador da Província, Kotaro Nagasaki, com felicitações pela posse e votos de sucesso em sua nova missão. Na correspondência, Zema também manifestou o interesse do governo mineiro em dar continuidade às ações de cooperação entre as regiões.

Os representantes do Governo de Minas foram recebidos pelo diretor do Departamento de Turismo da Província, Yoshiyuk Koizumi, e pelo brasileiro Diego Ramos, funcionário do governo japonês responsável pelos assuntos relacionados à parceria dessa província com Minas Gerais.

Na avaliação da secretária, a visita ao Japão mostrou que, quando um país investe em pesquisa e

desenvolvimento de novas tecnologias, sai na frente. “O Japão é um país muito organizado em todos os sentidos. Tivemos a oportunidade de visitar empresas que usam produtos derivados da agricultura na indústria de cosméticos, o centro nacional de pesquisa na agricultura e também conhecemos a estrutura de laboratórios, investimentos e pesquisas, que estão muito além da nossa realidade. Isso mostra que estamos no caminho certo ao buscarmos parcerias para desenvolver a nossa pesquisa agropecuária”, afirma.

apa

Equipamento

A tecnologia de alta pressão tem sido aplicada em diversos produtos, como sucos e polpas de frutas, queijos, bebidas lácteas, pescados, carnes e derivados para aumentar a vida de prateleira e promover melhoria na textura e qualidade geral dos alimentos. Pode, por exemplo, ser uma alternativa para aumentar a maciez da carne de animais zebuínos, que compreendem a maior parte do rebanho brasileiro.

O equipamento de alta pressão também pode ser usado como esterilizador de alimentos, mantendo a preservação das características sensoriais, além de reduzir o tempo necessário de maturação de alguns alimentos, como vinhos e queijos, que exigem esse procedimento.