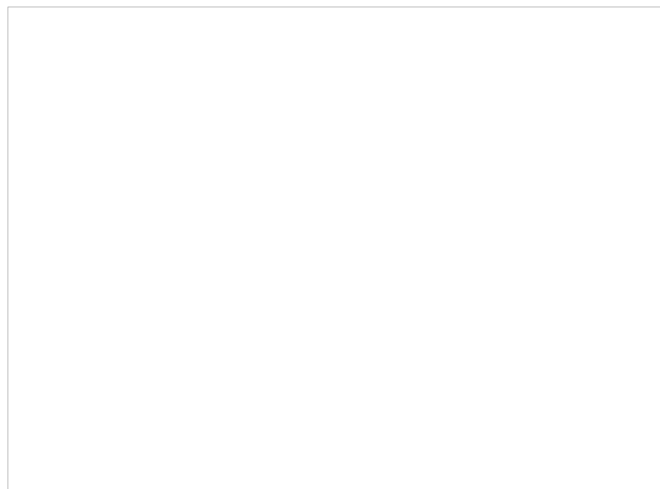


# Epamig ILCT recebe 1º Simpósio de Microbiologia Aplicada ao Setor de Laticínios

Qua 15 fevereiro



Marcelo Ribeiro / Epamig ILCT

Os trabalhos sobre microrganismos constituem um pilar fundamental para a cadeia de laticínios, pois são imprescindíveis para a garantia da segurança dos alimentos. Pensando em difundir e expandir os conhecimentos na área que professores-pesquisadores do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), vinculado à [Empresa de](#)

[Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), idealizaram o 1º Simpósio de Microbiologia Aplicada ao Setor de Laticínios (Microlat), que será realizado nas dependências do instituto em Juiz de Fora, na Zona da Mata, em 12/5/2023, de 8h às 18h. O evento técnico-científico será gratuito, presencial e aberto a todos que possuam interesse na produção de leite e seus derivados.

“Ao pensar em microrganismos, a maioria das pessoas se lembra apenas de análises, contaminações e doenças. Os fatores benéficos trazidos por eles muitas vezes são esquecidos. É preciso destacar que os microrganismos, em especial as bactérias lácticas, têm inúmeras aplicações tecnológicas. Sendo assim, estudar a microbiologia em relação à cadeia do leite é importante para que o alimento atenda à legislação vigente, mas também para usarmos microrganismos como ferramentas eficientes em vários setores dos laticínios, agregando ainda mais valor ao produto final”, explica a professora-pesquisadora da Epamig ILCT, e uma das organizadoras do simpósio, Carolina Viana.

Segundo ela, os microrganismos atuam, por exemplo, na fermentação de queijos, iogurtes e outros produtos, formando compostos bioativos e inúmeras substâncias que influenciam benéficamente tanto nas características sensoriais (como sabor, aroma e textura) quanto nutricionais dos alimentos.

Além disso, algumas espécies podem realizar ações conservadoras de forma natural, como impedir o desenvolvimento de patógenos, que causam doenças, e de deterioradores, como alguns tipos de fungos.

“Outra importante aplicação, em especial nos produtos lácteos, é a ação probiótica de certas espécies de microrganismos que, quando consumidas na quantidade e frequência corretas, trazem inúmeros benefícios à saúde, como melhora da digestão e da imunidade”, acrescenta a professora-

pesquisadora.

O Microlat, idealizado por Carolina Viana, ao lado dos colegas Felipe Alves de Almeida e Elisângela Michele Miguel, ambos professores-pesquisadores da Epamig ILCT, foi contemplado em edital de financiamento da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), e visa alcançar estudantes, professores, pesquisadores, fiscais, extensionistas e demais profissionais do setor de laticínios.

A professora-pesquisadora da Epamig ILCT ressalta que as legislações concernentes aos microrganismos aplicados ao setor lácteo têm sofrido importantes alterações desde 2020. Dessa forma, os organizadores objetivam reciclar e atualizar informações técnico-científicas sobre a área, apresentando pesquisas e projetos de extensão recentes por meio de um ciclo de 11 palestras, mesa redonda com especialistas e apresentação de pôsteres científicos, que ocorrerá durante os “milk breaks”, como serão chamados os intervalos.

“Selecionamos criteriosamente os temas e convidamos palestrantes com destacadas atuações profissionais na área, desde a fiscalização e capacitação até a pesquisa. Acredito que eventos como esse sejam de grande valor para os estudantes, pois são apresentadas áreas de atuação, bem como aplicações e pesquisas recentes. Destaco também o networking que ocorre nos corredores e intervalos, que pode ser uma importante ‘ponte’ para a inserção do aluno no mercado profissional ou mesmo na área acadêmica e de pesquisa”, conclui a professora-pesquisadora da Epamig ILCT.

Os organizadores contaram com a colaboração de outros professores e pesquisadores da Epamig e de demais instituições de ensino, como as Universidades Federais de Juiz de Fora (UFJF), Viçosa (UFV) e Triângulo Mineiro (UFTM), além da [Universidade Estadual de Montes Claros \(Unimontes\)](#) e da Universidade de São Paulo (USP).

As inscrições para o 1º Microlat serão abertas em breve e poderão ser feitas por meio [deste link](#).