

Expolac contará com exposição, degustação e harmonização de lácteos

Qui 29 junho

O Minas Láctea 2023 “Inovação e Gourmet” será realizado entre os dias 18 e 20/7, na [Epamig Instituto de Laticínios Cândido Tostes](#), em Juiz de Fora. A programação vai contemplar o 36º Congresso Nacional de Laticínios, a 42ª Semana do Laticinista, o 46º Concurso Nacional de Produtos Lácteos (CNPL) e a 47ª Exposição de Produtos Lácteos (Expolac), além de debates sobre inovação e empreendedorismo.

A Expolac estará aberta ao público de terça-feira à quinta-feira (18 a 20/7), das 14h às 21h. Tradicional vitrine para produtos derivados do leite de diversas partes do Brasil, a exposição contará com agenda especial de palestras e harmonizações envolvendo a combinação entre lácteos e outros produtos. E também estandes especiais, nos quais os produtores poderão apresentar produtos e promover degustações.

Novidades

Com 12 anos de mercado, a marca Sabor das Vertentes, de Perdões, no Oeste de Minas, é especializada na fabricação de doces. “Todas as receitas são da minha mãe, sem conservantes e sem aditivos. Nossos doces, desde o de abóbora, que foi o nosso primeiro produto, aos doces de leite com acréscimo de frutas, são fiéis às raízes e à tradição mineiras”, define o proprietário da marca, Walyson Francisco de Oliveira.

Nesta edição, a fábrica vai apresentar um novo produto: o doce de leite com abacaxi. “A participação na Expolac e no Concurso Nacional de Produtos Lácteos é oportunidade para o reconhecimento e a valorização do nosso trabalho. E também chance para conhecermos e competirmos com outras marcas que estão no mercado”, afirma Walyson, acrescentando que a marca recebeu dois prêmios na última edição do CNPL, segundo lugar na categoria Produto Inovador e terceiro lugar na categoria Doce de Leite.

Fundada em 1994, a Laticínio Serra Negra, do município de Lima Duarte, na Zona da Mata, vai participar da Expolac e do Congresso Nacional de Produtos Lácteos com a marca Dom de Minas. “Vamos concorrer nas categorias Requeijão Cremoso, Doce de Leite e Queijo Minas Padrão. O evento é de grande importância para o setor e por meio dele esperamos comunicar a marca e fazê-la conhecida”, conta a responsável técnica da Agroindústria e Comércio Serra Negra Ltda, Edilange de Paula Oliveira.

A empresa, que conta com cerca de 70 colaboradores, possui linha de produtos ampla, que abrange leites pasteurizados integral e desnatado, queijos frescos e maturados, doces de leite, manteigas, requeijões, iogurtes e bebidas lácteas. “O controle de qualidade atua em todas as etapas do processo de fabricação, desde a origem nas fazendas leiteiras até o produto final, que é inspecionado por profissionais altamente especializados”, assegura Edilange, que complementa,

“ao longo desses 29 anos o Laticínios Serra Negra renova seu compromisso de qualidade com consumidores e produtores”.

A Vitoriano Doces, sediada no distrito de Bichinho, em Prados, Campo das Vertentes, participa pela segunda vez da Expolac. “Começamos com a produção de doce de leite, que até hoje é nosso carro-chefe e que vai concorrer no Concurso Nacional de Produtos Lácteos. A nossa produção começou pequena, para atender a família, e depois passamos a fornecer para os restaurantes do nosso distrito. Daí houve demanda dos clientes por esse doce, para levar para casa. O nome Vitoriano é uma homenagem ao nosso distrito, que embora seja conhecido como Bichinho chama-se, oficialmente, Vitoriano Veloso, em homenagem ao inconfidente negro participante da Conjuração Mineira”, conta o fundador e doceiro da marca, Jessé Duarte.

A produção, que era de 25 a 30 potes por semana, agora é de 1,2 mil potes semanais. “Mantivemos a produção toda artesanal, em fogão à lenha, e fabricamos de quatro a oito tachos por dia. Nosso diferencial é uma receita com um menor teor de açúcar (13%). Basicamente isso, leite direto do curral, quantidade pequena de açúcar e uma longa cocção no fogão à lenha. Participar do Minas Láctea, da Expolac, é oportunidade porque temos de fazer contato com a indústria, com outras marcas, que têm uma produção maior”, afirma.

O laticínio Goa, do município de Aiuruoca, na Serra da Mantiqueira/Sul de Minas, produz queijos com o leite obtido em fazenda própria, certificada como livre de tuberculose e brucelose pelo [Instituto Mineiro de Agropecuária \(Ima\)](#).

“Produzimos queijos com três tipos de cura: 30 dias - sala de cura com temperatura ambiente, porém sem grandes variações; 120 dias, sendo que esta é feita em câmara de maturação com controle de temperatura e umidade - 13 graus e 90% de umidade; e 180 dias de cura em temperatura ambiente com pouca variação. Todos os queijos são cuidados diariamente e saem da queijaria após a embalagem primária e secundária. Atualmente distribuimos para todo o Brasil e somos certificados com o Selo Queijo Artesanal”, assegura o proprietário Guilherme Maciel.

O laticínio, que participa há três anos da Expolac, pela primeira vez participará do CNPL. “A Expolac serve como uma grande vitrine para os produtos lácteos. Várias pessoas e empresas nos conheceram na exposição e sempre tivemos boas vendas de produtos durante e depois dela. Aproveitamos para nos reciclar e fazer contatos durante o evento. Decidimos participar do concurso devido à seriedade da feira e de quem a organiza, trazendo um reconhecimento para todos os produtos que são selecionados. Estamos muito otimistas”, finaliza.

Degustação e harmonização

A Expolac contará com duas salas para a realização de palestras e harmonizações, envolvendo diferentes tipos de queijos, sorvetes e outros lácteos, produtos de leite de cabra e de ovelha, vinhos, cafés, cachaça, cervejas artesanais e azeites. As inscrições, gratuitas, poderão ser feitas no local durante o evento. As vagas são limitadas.

“Estão programadas três palestras ou harmonizações por sala em cada um dos três dias de evento. As intervenções serão ministradas por profissionais da Epamig e de diversas instituições como a UniAcademia, a Associação Brasileira de Sommelier, a Prefeitura Municipal de Juiz de Fora e

empresas parceiras. Além disso, a Expolac receberá a final do 2º Concurso Gastronômico DeLeite Mineiro, na quinta-feira, 20/7, às 15h30 e a premiação do 46º Concurso Nacional de Produtos Lácteos, também no dia 20/7, às 19h”, adianta o coordenador da Expolac, Nelson TENCHINI.

Estandes

Os interessados em expor produtos e tecnologias durante o Minas Láctea 2023 “Inovação e Gourmet” têm até 11/7 para reservar estantes. Os contatos podem ser feitos pelo e-mail joao.prado@epamig.br ou pelos telefones (31) 3489-5060 / (31) 98774-8382, com João Bosco Prado.

O pré-cadastro de expositores e visitantes pode ser feito [aqui](#). Acompanhe outras novidades em www.minaslactea.com.br.