


Empreendedorismo e novas tendências marcam abertura da Minas Láctea 2023

Qua 19 julho



As atividades do [Minas Láctea 2023 – Inovação e Gourmet](#) foram abertas ao público na terça-feira (18/7). Em três dias, o evento, realizado no Instituto de Laticínios Cândido Tostes (Epamig/ILCT), em Juiz de Fora, na Zona da Mata, vai apresentar programação diversificada para laticinistas, estudantes, empreendedores e visitantes em geral.

Erasmoo Pereira

Tradicional vitrine para a apresentação de produtos derivados do leite de diversas partes do Brasil, a Exposição de Produtos Lácteos (Expolac) chega à 47ª edição, oferecendo uma série de harmonizações e degustações comentadas que vão combinar queijos com cerveja, vinho, café e cachaça, por exemplo. Além disso, laticínios de diferentes regiões de Minas Gerais vão apresentar e comercializar seus produtos.

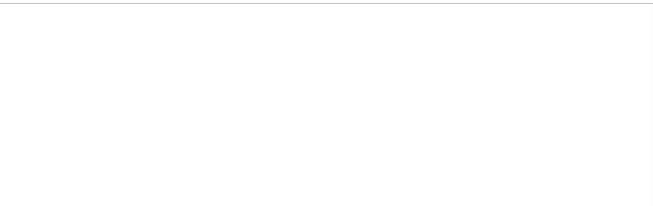
A marca Laticínios Seritinga, com origem na cidade de mesmo nome, no Sul de Minas, trouxe para a exposição um queijo de mofo branco com pimenta calabresa coberto com geleias de damasco e frutas vermelhas. “Chamamos de Ouro Branco da Seritinga e com ele vamos concorrer no Concurso Nacional de Produtos Lácteos”, conta o sócio da marca, Aurélio Vilela Arantes.

Os julgamentos do Concurso Nacional de Produtos Lácteos tiveram início nesta terça-feira com as avaliações de seis categorias (doce de leite, manteiga de primeira qualidade e queijos Gouda, Reino, Azul e Minas Padrão), com base em sete atributos que incluem sabor, consistência e cor, entre outros. E continuam nesta quarta-feira (19/7), com mais seis categorias.

Congresso Nacional de Laticínios e Semana do Laticinista

A programação científica reúne o 36º Congresso Nacional de Laticínios e a 42ª Semana do Laticinista, destaque da parte da manhã. “Encerramos as inscrições na última segunda-feira, com lotação nos cursos”, conta a pesquisadora da Epamig ILCT, Renata Golin, integrante da Comissão Científica.

O congresso, que tem como tema central “Como a indústria de laticínios pode se preparar para o futuro?”, contou com quatro palestras. O pesquisador da Embrapa Gado de Leite Paulo do Carmo



Martins falou sobre “Os desafios da indústria de laticínios frente às novas tendências” e chamou atenção para os novos comportamentos dos

consumidores. “O laticínio tem que olhar para o consumidor, considerar e respeitar demandas pelo leite carbono e por alimentos de origem não-animal, inclusive queijos derivados de vegetais”.

Erasmão Pereira

Em seu primeiro dia, a Semana do Laticinista contou com a realização de quatro minicursos sobre temas variados e atuais para o setor de lácteos. O gerente de qualidade e segurança de alimentos da Piracanjuba e ex-aluno da Epamig ILCT, Gamaliel Fernandes, conduziu o curso sobre o “PAC – Programa de Autocontrole em Laticínios, no qual destacou a importância do autocontrole para alavancar as indústrias de alimentos de origem animal. “Procurei detalhar os passos para se atender à nova legislação do Ministério da Agricultura e também desmistificar este novo programa. Foquei nos laticínios e falei sobre a importância de apresentarem uma garantia de inocuidade, integridade, qualidade e identidade de seus produtos e serviços”, concluiu.

Abertura

A solenidade oficial de abertura do Minas Láctea 2023 foi realizada na noite de terça-feira e contou com a presença de autoridades municipais e representantes do setor lácteo no estado. Na ocasião, a diretora presidente da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), Nilda Ferreira Soares, agradeceu os realizadores do evento que neste ano tem uma configuração diferente e não conta com a Exposição de Máquinas, Equipamentos, Embalagens e Insumos para a Indústria Laticinista (Expomaq), que é realizada bienalmente e retorna à programação na próxima edição.

“O que vemos aqui hoje é resultado do trabalho hercúleo de uma equipe que se empenhou para manter a grandiosidade de eventos como a Expolac, o Congresso Nacional de Laticínios, a Semana do Laticinista e o Concurso Nacional de Produtos Lácteos, que possui uma credibilidade tão grande que credenciou a Epamig ILCT a assumir a partir deste ano a curadoria do Concurso Internacional da Expoqueijo, que acontece em Araxá, no Alto Paranaíba, no próximo mês”.

Nilda também destacou o apoio de instituições parceiras como a Prefeitura Municipal de Juiz de Fora, o Sebrae-MG, o Sistema Faemg-Senar, a Embrapa Gado de Leite, a [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) e vinculadas [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e além de todos os órgãos do [Governo de Minas Gerais](#). “Pesquisa não se faz só, ciência se faz com parcerias”, concluiu.