

Concurso Internacional de Queijo Artesanal terá avaliação coordenada pela Epamig ILCT

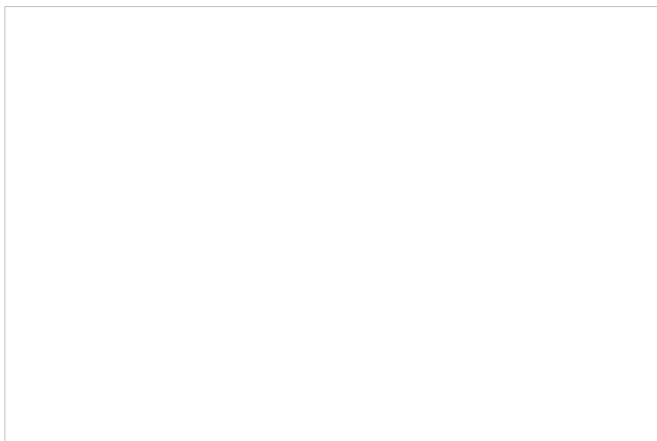
Qua 23 agosto

A equipe do [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#) da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) é responsável pela curadoria do Araxá International Cheese Awards. O concurso, que acontece durante a Expoqueijo Brasil 2023, vai avaliar mais de 1,3 mil queijos enviados por produtores de nove países.

O Araxá International Cheese Awards contemplará queijos de leite cru e pasteurizado de vaca, cabra, ovelha, búfala e de origem mista, organizados em diferentes categorias. As regras e o regulamento são baseados nas metodologias utilizadas em concursos organizados pela Epamig ILCT, bem como a seleção dos juízes participantes. “A escolha é baseada em critérios técnicos e envolve a participação de profissionais de ensino, pesquisa e assistência técnica com experiência na questão do queijo artesanal”, explica o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Leite e Derivados da Epamig, Junio de Paula.

O julgamento dos queijos acontece na sexta-feira (25/8) e o anúncio dos premiados será no sábado (26/8). Serão avaliados aspecto global, cor, textura, odor, aroma, consistência e sabor. As premiações consistem em primeiro colocado (ouro), segundo (prata) e terceiro (bronze), classificados por categoria, sendo ainda premiado um queijo com a honraria máxima (Super Ouro).

A Epamig ILCT organiza, há 46 edições, o Congresso Nacional de Produtos Lácteos, que integra a programação do Minas Láctea, promovido pela empresa em Juiz de Fora. “Esta experiência nos levou a cancelar concursos no Brasil todo. E desta vez fomos convidados a fazer a curadoria do Concurso da Expoqueijo, que é internacional, mas também mineiro como nós”, afirma Junio de Paula.



Rede Mineira de Queijos Artesanais

A Rede Mineira de Queijos Artesanais, formada por diferentes instituições de pesquisa e de ensino do Estado, será formalizada durante a programação da Expoqueijo 2023. A Rede, constituída para atender produtores,

Erasmu Pereira / Epamig

associações, extensionistas e fiscais sanitários em demandas de agregação de valor e de garantia da segurança do queijo, vem sendo formatada desde 2021.

A proposta é racionalizar recursos e estrutura laboratorial para desenvolver soluções tecnológicas para a cadeia produtiva de queijos artesanais nas diferentes regiões do Estado. “Esse é um

processo que se dará de forma regional, uma vez que enxergamos que em nível de produção, de organização dos produtores e de respostas de pesquisa, as regiões produtoras estão em diferentes estágios”, explica o pesquisador da Epamig, Daniel Arantes, que coordena o processo de estruturação da Rede.

Expoqueijo

A terceira edição ExpoQueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards acontece de 24 a 27/8, no Grande Hotel Termas de Araxá. O [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) e das suas vinculadas, Epamig, [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), participa da organização do evento.