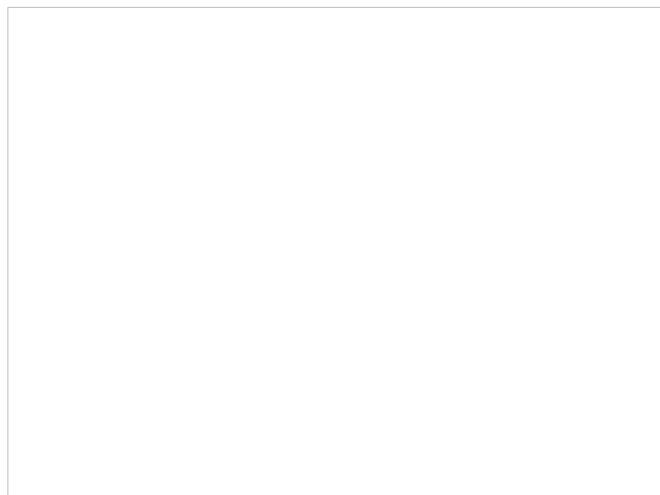


Dia Mundial do Queijo em Juiz de Fora terá visita guiada à Epamig ILCT

Sex 12 janeiro

Produto comumente associado à culinária e à identidade cultural de Minas Gerais, o queijo tem uma data própria, 20 de janeiro é o Dia Mundial do Queijo. Na [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), a iguaria é tema de diferentes trabalhos que abrangem desde as boas práticas de produção do leite até a caracterização dos queijos, recomendação de embalagens e de formas de conservação.



Para marcar a data, o Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), que concentra grande parte das pesquisas em derivados do leite da Epamig, vai receber, na sexta-feira (19/1), uma visita guiada promovida pela Secretaria de Turismo de Juiz de Fora. A ação integra o Programa Caminhando pela História de Juiz de Fora e vai incluir visitas às instalações do Instituto (fábrica-escola, laboratórios e salas de aula).

Daniel Arantes

A visita é gratuita, mediante inscrições pelo [Sympla](#) (vagas limitadas). A programação terá início às 14 horas. Os participantes serão acompanhados por profissionais da Epamig ILCT que apresentarão a estrutura e um pouco da história da instituição fundada no ano de 1935, que é referência no ensino, na pesquisa e na difusão de tecnologias em lácteos.

Geração e difusão de tecnologias

As pesquisas desenvolvidas, desde a criação do ILCT, proporcionaram uma série de ganhos para a indústria nacional e se tornaram referência na América Latina. Incorporado à Epamig na década de 1970, o Instituto une ensino, pesquisa e indústria, por meio da realização de treinamentos, cursos de capacitação e de curta duração, graduação tecnológica, pós-graduação, mestrado profissional, realização de eventos de transferência tecnológica, e publicações diversas.

Os trabalhos compreendem queijos industriais e artesanais, manteiga, doce de leite, sorvete e outros lácteos, incluindo produtos inovadores e funcionais como 'kefirgerante', o 'refrigerante do bem' e queijos enriquecidos, por exemplo com luteína, que auxiliam na prevenção de doenças oculares.

Patrimônio Imaterial de Minas Gerais, os queijos artesanais das diferentes regiões produtoras possuem sabores e aromas particulares, que caracterizam e diferenciam sua origem, quer seja pelos modos de preparo, quer seja pela microbiota. As pesquisas com Queijos Minas Artesanais (QMA) incluem a caracterização e o apoio ao surgimento de novas regiões produtoras, como forma

de aumentar a qualidade e o retorno econômico aos produtores.

Os trabalhos para a caracterização das regiões produtoras incluem a realização de análises físico-químicas e microbiológicas, o treinamento e a capacitação de produtores, o estudo da maturação e das formas de conservação, a proposição de embalagens inteligentes, entre outros. Vale lembrar que estes queijos, a base de leite cru, são produzidos por mais de 30 mil famílias mineiras, e que o estado é o maior produtor de leite e derivados do país.

Dicas de conservação

Os queijos frescos (ricota, minas frescal, cottage, dentre outros) devem ser conservados sobre refrigeração em embalagem tampada, pois o refrigerador apresenta baixa umidade relativa do ar e resseca o produto. Depois de aberto deve ser consumido o mais rápido possível até a data de validade.

Os mesmos critérios podem ser adotados para os queijos maturados, porém o consumo após aberto deve ser mais rápido, pois mesmo sob refrigeração e acondicionamento em embalagem tampada, corre-se o risco de formação de mofo na superfície, se mantido por longo período de estocagem. A embalagem original ainda é a melhor forma de conservação, desde que não aberta ou violada.

Graduação Tecnológica

Estão abertas, até 18/2, as inscrições para o ingresso no curso superior de Tecnologia em Laticínios, ofertado pela Epamig ILCT. A seleção dos candidatos será pela nota do Exame Nacional do Ensino Médio (Enem), nos anos de 2020, 2021, 2022 ou 2023. Caso o candidato tenha realizado o Exame em mais de uma edição nesse período, será considerada a maior nota.

O curso superior de Tecnologia em Laticínios é gratuito e objetiva formar profissionais aptos a planejar, implantar, executar e avaliar os processos relacionados ao beneficiamento, industrialização e conservação de leite e derivados, da matéria-prima ao produto final. O regime acadêmico é em tempo integral, com duração de seis semestres letivos e obrigatoriedade de estágio supervisionado.

São oferecidas 40 vagas. O edital está disponível [neste endereço](#).