

# Concurso Nacional de Produtos é destaque na abertura do Minas Láctea 2024

Qua 17 julho

A programação do Minas Láctea 2024 teve início nesta terça-feira (16/7) em Juiz de Fora, na Zona da Mata, com diversas atrações.

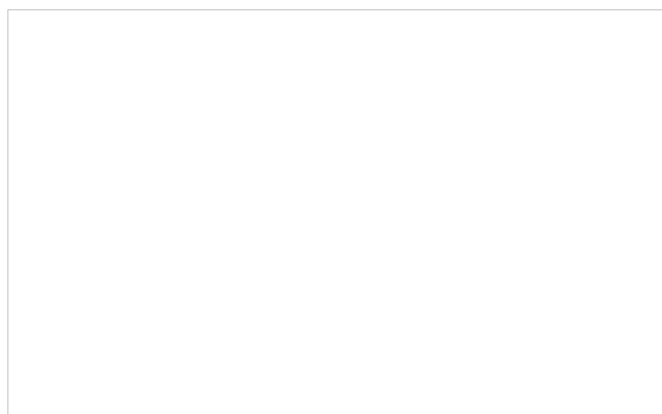
O evento, que integra as atividades do 37º Congresso Nacional de Laticínios, da 43ª Semana do Laticinista, do 47º Concurso Nacional de Produtos Lácteos, da 47ª Exposição de Máquinas, Equipamentos, Embalagens e Insumos para a Indústria Laticinista (Expomaq) e da 48ª Exposição de Produtos Lácteos (Expolac), deve reunir até a próxima quinta-feira (18/7), cerca de 12 mil participantes.

Na abertura, aconteceram os primeiros julgamentos do Concurso Nacional de Produtos Lácteos. Foram avaliados queijos Minas Padrão, Prato lanche, tipo Parmesão, Reino, Gouda e Manteiga de Primeira Qualidade.

“Neste ano, tivemos 93 laticínios inscritos e número recorde de amostras enviadas. E estamos testando uma forma de avaliação por meio de formulário eletrônico, concomitante à avaliação tradicional feita no papel”, informa a pesquisadora Carolina Viana, integrante da Comissão Organizadora do Concurso.

Mais cedo, na terça-feira, o [Epamig Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#) recebeu a abertura da programação técnica, que engloba o Congresso Nacional de Laticínios e a Semana do Laticinista.

A diretora presidente da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais](#), Nilda Ferreira Soares, destacou que um evento como este tem a função de divulgar a ciência. “Nós como instituição de pesquisa, como pesquisadores, devemos falar para a sociedade. Temos que popularizar, valorizar e defender sempre a ciência. Aqui fazemos o conhecimento circular”, enfatizou.



Filipe Ávila / Stage Comunicação

“Este ano a Epamig completa 50 anos. Em 2025, o ILCT fará 90 anos e formará a primeira turma do curso superior de Tecnologia em Laticínios. O tema ‘Tradição e inovação: a transformação do setor lácteo’ é bastante propício esse momento. Somos uma instituição de

pesquisa com missão contínua de gerar tecnologias para o desenvolvimento da cadeia produtiva de leite e derivados e de formar de profissionais qualificados”, afirma o chefe-geral do instituto, Sebastião Tavares.

## **Atrações no Expominas JF**

Evento bienal, a Expomaq reúne no Expominas Juiz de Fora estandes de cerca de cem expositores de máquinas, insumos e equipamentos para a indústria laticinista. A expectativa é de que a exposição movimente, aproximadamente, R\$ 500 milhões.

“Esta previsão supera em mais de 100% os números da última edição em 2022, e tem por base as perspectivas de expositores e organizadores”, destaca o coordenador-geral do Minas Láctea, Clenderson Gonçalves.

Já a Expolac, considerada uma vitrine para a apresentação de produtos derivados do leite, possui uma área comum de exposição, estandes exclusivos nos quais os laticínios demonstram e ofertam seus produtos, além de um espaço no qual 12 representantes de cinco diferentes regiões produtoras de queijos artesanais de Minas Gerais (Canastra, Campos das Vertentes, Mantiqueira de Minas, Diamantina, Serras da Ibitipoca) e da APL Caminho Novo, trazidos pelo Sebrae-MG, apresentam seus queijos.

A programação inclui também palestras sobre queijos artesanais, queijos de cabras e de ovelhas, e harmonizações de lácteos e outros produtos, como vinhos, café, cachaça e cerveja.

A Expomaq e a Expolac estão abertas ao público de 14h às 21h, no Expominas – JF, que fica na Rodovia BR-040, km 79, bairro São Pedro, em Juiz de Fora.