

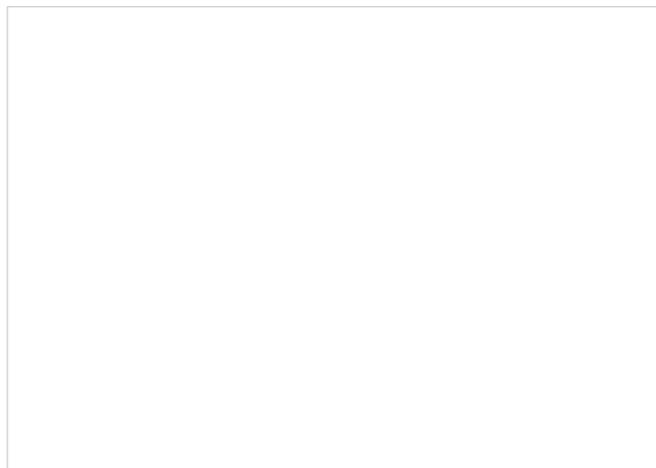
No Minas Láctea 2024, Expomaq oferece tecnologias para laticínios de diferentes portes

Qui 18 julho

A 47ª Exposição de Máquinas, Equipamentos, Embalagens e Insumos para a Indústria Laticinista (Expomaq), evento que integra a programação do [Minas Láctea 2024](#), reúne cerca de cem empresas que ofertam maquinários, embalagens e insumos para o setor laticinista.

Além de produtos tradicionais, os expositores investem ano a ano na apresentação de atrações mais funcionais, sustentáveis e eficientes para atender desde os produtores de menor porte até as grandes indústrias.

“A gama de itens expostos inclui ingredientes, equipamentos manuais e automatizados para pequenas agroindústrias, além de grandes tanques, embaladores, resfriadores e produtos inovadores que as empresas trazem para apresentar durante a exposição”, comenta o coordenador do Minas Láctea, Clenderson Gonçalves.



Fundada há 33 anos, a empresa Delgo Embalagens começou na produção de máquinas para embalagens e, desde 2006, fabrica envasadores e seladoras. “Nossas máquinas, manuais ou totalmente automatizadas, atendem desde o pequeno produtor (200 a 300 unidades/hora) até uma linha de produção de 12 mil unidades/hora”, conta o

Erasmoo Pereira / Epamig

proprietário Fernando Gomes.

Expondo na Expomaq há quase duas décadas, Fernando afirma que trouxe um equipamento especialmente desenvolvido para esta edição do evento. “Quando fiquei sabendo do Prêmio de Inovação da Expomaq, desafiei nossa equipe a criar um novo equipamento. O resultado foi uma máquina compacta capaz de selar potes e garrafas, que otimiza o trabalho e é ideal para pequenas indústrias. E, está chamando a atenção dos visitantes do nosso estande”, afirma.

Também expositora de longa data, a Novonesis aproveita o evento para aprimorar o contato com potenciais clientes. “Como empresa de ingredientes não fechamos negócios aqui na feira, mas participamos sempre como forma de promover a marca e de ter contato com o mercado”, explica Michael Sato, gerente de Aplicação.

A Novonesis está participando do Prêmio de Inovação da Expomaq. “Trouxemos uma enzima que é capaz de reter a gordura e dessa forma diminuir a quantidade do leite usada na produção do queijo, sem afetar a qualidade. É um produto já regulamentado e disponível”, acrescenta Sato.

Outra empresa que valoriza a troca de experiências durante a Exposição é a Doremus Aromas e Ingredientes. “Estamos na Expomaq há quase 20 anos, desde quando as atividades eram concentradas no Instituto de Laticínios Cândido Tostes. O melhor do evento é a possibilidade de concretizarmos parcerias e termos conversas mais prolongadas e produtivas com os clientes em potencial, contribuirmos para o maior desenvolvimento da cadeia produtiva”, avalia a gerente de Pesquisa e Desenvolvimento, Flávia Oliveira.

Epamig 50 anos

Também realizada no Expominas – JF, a Exposição de Produtos Lácteos (Expolac), traz atrações como degustações comentadas e demonstrações de produtos.

Nessa quarta-feira (17/7), em alusão aos 50 anos da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), foram realizados três cursos comandados por pesquisadores da Empresa: “Harmonização de Cafés Especiais” por Denis Nadaleti e Maísa Matioli, “Azeites mineiros e suas peculiaridades”, com Luiz Fernando Oliveira e Pedro Moura, e “Vinhos e queijos: segredos da harmonização”, com Angélica Bender.

Os temas escolhidos envolvem produtos fortemente ligados às pesquisas e tecnologias desenvolvidas e validadas pela Epamig.

Minas Láctea 2024

A programação do Minas Láctea 2024 termina nesta quinta-feira (18/7). O evento, com atividades no [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#) e no Expominas – JF, é realizado pela Epamig e ILCT e engloba o Congresso Nacional de Laticínios, a Semana do Laticinista, o Concurso Nacional de Produtos Lácteos, Expomaq e a Expolac.