

Eventos do Minas Láctea 2024 registram recordes de participação e negócios

Sex 19 julho

As atividades do Minas Láctea 2024, em Juiz de Fora, na Zona da Mata, foram encerradas nesta quinta-feira (18/7). Na avaliação de organizadores e expositores, o evento, promovido pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária \(Epamig\)](#) / [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#) foi um sucesso de público, mantendo a média de 12 mil participantes em três dias, e de negócios firmados e prospectados, superando os R\$ 500 milhões.

“Voltamos ao Expominas - JF após dois anos para a realização da Expomaq. Tivemos 98 empresas expositoras e o número de negócios realizados já durante o evento superou as expectativas. Temos relatos de um expositor que trouxe um equipamento para expor e concretizou a venda de quatro. E outro que disse ter vendido 50% de seu estoque anual em três dias aqui. Isto tudo confirma o diferencial da Expomaq”, comemora o coordenador-geral do Minas Láctea, Clenderson Gonçalves.

Há também os exemplos de empresas que buscam na Exposição maior aproximação com o mercado e captação de novos clientes. “Frequentamos a feira há 23 anos e sentimos que este um espaço para conversarmos de forma mais próxima com a outra ponta da cadeia produtiva, sem aquela limitação de tempo das reuniões”, avalia o consultor técnico da Prófit, Inteligência em Rendimentos, Túlio Alvarenga Pereira.

A Prófit trouxe para a Expomaq, a tecnologia Coagusens para o gerenciamento do processo de coagulação do leite e conquistou o Prêmio de Inovação na categoria Equipamentos e Embalagens. A empresa Novonesis foi a vencedora na categoria Ingredientes.

Expolac

Também realizada no Expominas -JF, a Exposição de Produtos Lácteos (Expolac) contou com demonstração de produtos, degustações comentadas e harmonizações. “Mais de cem laticínios expuseram seus produtos aqui e outros 20 tiveram estandes próprios ou promoveram momentos de demonstração de produtos. Além disso, tivemos cursos como os que comemoraram os 50 anos da Epamig, com produtos como cafés, queijos e azeites, com tecnologia própria resultante da pesquisa agropecuária”, destaca o coordenador da Expolac, Nelson Tenchini.

Congresso Nacional de Laticínios e Semana do Laticinista

A programação técnica do Minas Láctea foi realizada no Instituto de Laticínios Cândido Tostes. O 37º Congresso Nacional de Laticínios trouxe o tema “Tradição e inovação: a transformação do setor lácteo”, em 15 palestras, comunicados técnicos e sessão de pôsteres. Já a Semana do Laticinista realizou 13 cursos de curta duração (quatro horas), conduzidos por empresas e profissionais de destaque no setor.

“Tivemos recorde de participantes nos cursos e muitos elogios pela escolha dos temas, dos palestrantes e dos instrutores. Outro ponto relevante foi a qualidade dos trabalhos submetidos que abordaram uma diversidade de temas, qualidade, embalagens, queijos de outras origens, dentre outros”, destaca a pesquisadora e professora da Epamig ILCT, Isis Renhe, integrante da Comissão Científica do Minas Láctea.

Concurso Nacional de Produtos Lácteos

Ainda na quinta-feira, foram anunciados os vencedores do 47º Congresso Nacional de Produtos Lácteos (CNPL). Foram premiados os três melhores classificados em 12 categorias (Queijo Prato Lanche 3 quilos, Queijo Tipo Gouda, Queijo Tipo Provolone, Queijo Tipo Parmesão, Queijo Tipo Reino, Queijo Minas Padrão, Queijo Azul, Queijo Tipo Cottage, Manteiga, Requeijão Cremoso. Doce de Leite Pastoso e Produto Lácteo Inovador).

Além de ter sido concedido o certificado de participação aos concorrentes das categorias Queijo de leite de cabra até 30 dias de maturação e a partir de 31 dias de maturação. A lista dos vencedores está disponível [neste link](#).

“Tivemos recorde de empresas participantes (94), de produtos inscritos e de juízes (42). Acreditamos que isso é fruto da credibilidade do nosso Concurso, que além de contar com juízes altamente qualificados, envia a cada um dos participantes relatórios contendo as avaliações e principais considerações dos julgadores sobre os produtos que inscreveram”, observa a pesquisadora da Epamig ILCT, Kely de Paula, integrante da Comissão Organizadora do CNPL.