

# Harmonize traz dicas para escolha e conservação de queijos

Ter 20 agosto

A Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) promove nesta quinta-feira (22/8), na sede, em Belo Horizonte, a degustação comentada de queijos. O tema compõe a terceira semana do Harmonize, evento comemorativo do aniversário de 45 anos da empresa, vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#).

Iguaria associada à cultura e à gastronomia de Minas Gerais, o queijo exige uma série de cuidados na escolha e na conservação, que variam em função do tipo escolhido. Durante o Harmonize, os professores do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (Epamig/ILCT) Fernando Magalhães e Aduino Lemos, que também atuam como juízes em cursos de avaliação de produtos lácteos, vão abordar tipos de queijo, identificação de características sensoriais, textura e aspectos físicos.

Além de orientar a degustação de alguns queijos, os palestrantes vão dar dicas sobre escolha, harmonização, conservação e armazenamento. Entre os truques para aproveitar ao máximo o sabor do produto estão o modo de cortar e a temperatura ao servir.

As inscrições para o Harmonize Epamig Queijos, no valor de R\$40, podem ser feitas pelo endereço <https://bit.ly/2MgnZf9>. A programação do evento termina na quinta-feira (29/8), com a degustação comentada de cafés, que será conduzida pela diretora de Pesquisa e Extensão do Núcleo de Estudos em Qualidade, Industrialização e Consumo do Café - QI Café, Larissa Fassio.

## Harmonize Epamig 2019

- 22/8 (quinta-feira) - Queijos, instrutores Fernando Magalhães e Aduino Lemos - 17h
- 29/8(quinta-feira) - Cafés, instrutora Larissa Fassio - 17h e 19h

*Mais informações: 3489-5023 / 3489-5022*