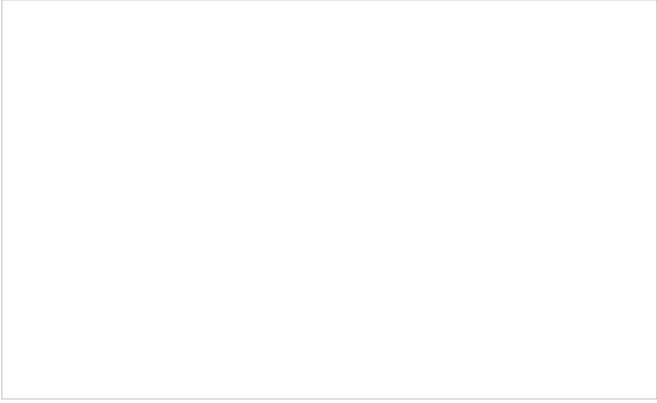


# Novo equipamento adquirido pela Epamig ILCT permite mais agilidade e precisão nas análises de queijos e produtos lácteos

Ter 01 novembro



O Instituto de Laticínios Cândido Tostes, ligado à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig ILCT\)](#), adquiriu recentemente um imunoanalisador, capaz de detectar bactérias patogênicas rapidamente e com alta confiabilidade.

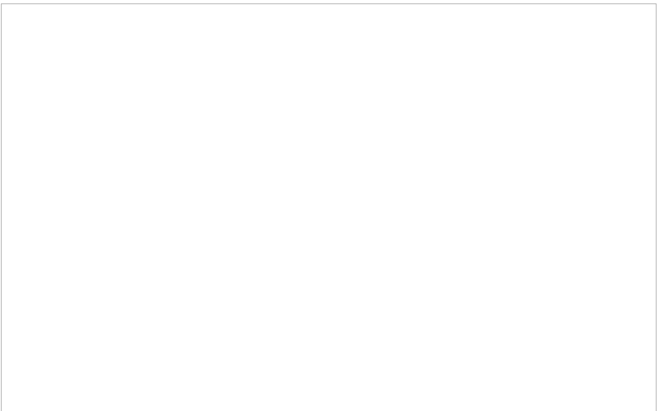
“Este equipamento vai possibilitar um salto nas pesquisas, em especial com queijos artesanais, permitindo o

*Junio de Paula* desenvolvimento de estratégias que ajudem o produtor na adoção de boas práticas e de medidas para o aumento da qualidade do produto final”, avalia o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Leite e Derivados da Epamig, Junio de Paula.

O analisador pode ser utilizado na detecção de patógenos como salmonella, listeria, listeria monocytogenes, escherichia coli O157, enterotoxina estafilocócica e campylobacter em amostras alimentares e ambientais. O sistema é composto de um módulo analítico, dividido em cinco sessões com capacidade para a realização de até 30 ensaios simultâneos, um computador, no qual está instalado o software, e uma impressora. Os resultados, já considerando tempo de incubação, são conhecidos em um prazo de 24 a 48 horas.

“A correta identificação nos possibilita ser mais precisos na detecção destes tipos de patógenos em queijos e em outros produtos lácteos”, pondera Junio de Paula. O pesquisador destaca que, mesmo instalado em Juiz de Fora (sede do instituto), o equipamento vai beneficiar produtores de ao menos quatro regiões produtoras em Minas Gerais.

“As análises iniciais vão atender ao projeto ‘Monitoramento da qualidade de queijos artesanais de Minas Gerais e capacitação de técnicos e produtores visando agregação de valor e competitividade’, financiado pela [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas](#)



[Gerais \(Fapemig\)](#), que propõe

melhorar a qualidade dos

queijos artesanais das regiões de Alagoa, Mantiqueira, Serras da Ibitipoca e Campo das Vertentes, por meio de diagnósticos do queijo e de sua produção”, informa.

Fernanda Fabrino / Epamig

O projeto, iniciado neste mês de outubro, terá duração de 36 meses e será realizado em cinco etapas principais:

- monitoramento da produção e da qualidade dos queijos artesanais das regiões analisadas;
- aplicação de questionário para identificar as principais demandas de pesquisas por parte dos produtores;
- análise dos dados coletados;
- proposição de ações de melhoria da qualidade;
- e difusão dos resultados, por meio de treinamento e capacitação de técnicos da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e de produtores, da geração de informações científicas e da publicação de cartilhas, boletins técnicos, artigos técnico-científicos e resumos para publicação em congressos, que ficarão à disposição da comunidade e poderão servir de subsídio para a regulamentação de novas regiões produtoras.

O imunoanalisador foi adquirido com recursos de emenda parlamentar.