

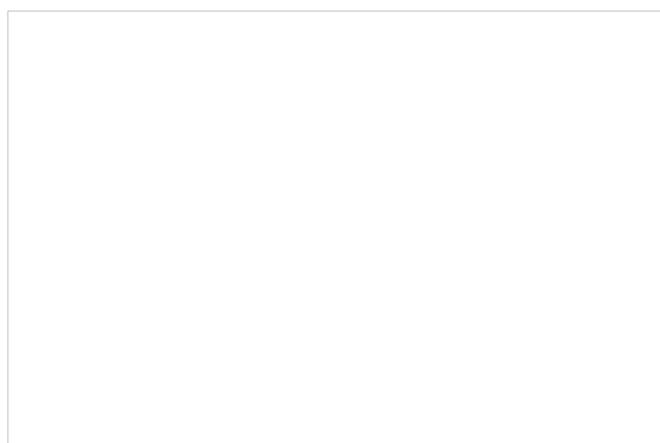
Inscrições abertas para o 46º Concurso Nacional de Produtos Lácteos

Sex 16 junho

As inscrições para o 46º Concurso Nacional de Produtos Lácteos (CNPL) estão abertas até o dia 14/7. A tradicional disputa, que premia alimentos do setor de leites e derivados, ocorre entre os dias 18 e 19/7, e integra a programação do Minas Láctea 2023, evento organizado e realizado em Juiz de Fora (MG) pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), vinculado à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

A competição será dividida em 12 categorias. São elas: Queijo Prato Lanche 3 kg; Queijo Provolone Defumado; Queijo Gouda; Requeijão Cremoso; Queijo Parmesão; Queijo Reino; Queijo Minas Padrão; Queijo Azul; Queijo Tipo Cottage; Manteiga de Primeira Qualidade; Doce de Leite Pastoso; Produto Inovador. Segundo a organização, mais de 30 juízes especializados e treinados farão as avaliações dos seguintes atributos sensoriais de cada produto: aspecto global, cor, textura, peso, odor, aroma, consistência e sabor. Cada categoria possui um número mínimo de seis jurados.

O professor-pesquisador da Epamig ILCT e um dos membros da comissão de organização do Concurso, Fernando Magalhães, explica que as expectativas são grandes para esta edição. “Estamos com a previsão de que este ano tenhamos um número recorde de participantes, pois recebemos vários telefonemas de empresas querendo fazer parte do CNPL antes mesmo de as inscrições terem sido abertas. Essas indústrias estão mesmo preocupadas com seus produtos e têm aproveitado para já tirar algumas dúvidas”, relata Fernando.



Inovação e Gourmet

O Minas Láctea 2023, que será realizado nos dias 18, 19 e 20/7, terá como enfoque o tema “Inovação e Gourmet”. Segundo o professor-pesquisador da Epamig ILCT, a competição vai contemplar o mote por meio da categoria “Produto Inovador”.

Epamig / Divulgação

“Nossa intenção com esse prêmio é incentivar as empresas a desenvolverem produtos lácteos que tenham ao menos uma característica que seja inovadora para o setor. Alguns produtos que passaram por essa categoria, em edições anteriores do concurso, foram posteriormente incorporados ao mercado e já receberam até prêmios internacionais, como é o caso do queijo Santo Casamenteiro, de Cruzília (MG)”, conta Fernando Magalhães.

Além da premiação dos primeiros (que levam um troféu), segundos e terceiros colocados em cada categoria, a Epamig ILCT também oferece feedbacks para as indústrias participantes, com detalhes técnicos que explicam a colocação final de cada um dos produtos inscritos. “Essa etapa é muito

importante para as empresas poderem desenvolver e melhorar seus produtos, ou mantê-los dentro daquele mesmo padrão, caso a pontuação tenha sido alta. É a grande contribuição do concurso para a indústria de laticínios”, conclui o professor-pesquisador da Epamig ILCT.

Vale lembrar que o evento técnico é aberto ao público, que não poderá interferir no trabalho dos juízes. Segundo os organizadores, a degustação dos produtos inscritos poderá ser feita na Exposição de Produtos Lácteos (Expolac), que também compõem a programação do Minas Láctea.

As indústrias de laticínios que pretendem participar do concurso, enviando amostras de seus produtos, devem realizar a inscrição pelo site oficial do Minas Láctea. Há uma taxa única, no valor de R\$ 495, que permite que uma mesma empresa participe de quantas categorias quiser.

Mais detalhes sobre os requisitos para a participação no 46º Concurso Nacional de Produtos Lácteos, bem como o regulamento completo e informações sobre as inscrições, podem ser acessados [neste link](#). As inscrições para outros eventos do Minas Láctea também seguem abertas.