

Visitantes e expositores da Minas Láctea 2023 aprovam formato Inovação e Gourmet

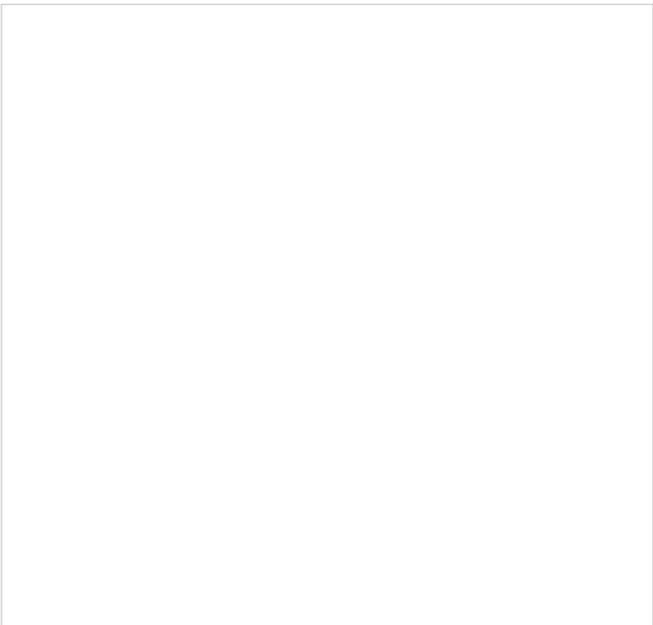
Sex 21 julho

A edição 2023 do Minas Láctea terminou na quinta-feira (20/7), com a premiação dos vencedores do 46º Concurso Nacional de Produtos Lácteos que avaliou produtos de 68 laticínios, divididos em 12 categorias. A lista está disponível [neste link](#).

O evento, que neste ano concentrou as atividades no Instituto de Laticínios Cândido Tostes (Epamig ILCT), em Juiz de Fora, na Zona da Mata, teve como foco o tema Inovação e Gourmet. A programação contou com palestras, degustações comentadas, harmonizações, cursos e debates sobre alternativas para a cadeia produtiva. Pela primeira vez, o evento abriu espaço para os queijos artesanais mineiros, por meio de estandes, apoiados pelo Sebrae-MG, com exposição de produtos de nove regiões produtoras e de três arranjos produtivos locais (APL).

“Esse novo formato permitiu maior aproximação entre o público e área técnica, por meio de interações que demonstraram como a ciência está presente na fabricação desses alimentos e como isso contribui para a qualidade dos produtos”, destaca o coordenador-geral do Minas Láctea, Clenderson Gonçalves, acrescentando que as degustações comentadas foram um dos pontos melhor avaliados pelos visitantes. “Os retornos que tivemos do público são para ampliarmos esses espaços nas próximas edições”.

O coordenador da Exposição de Produtos Lácteos (Expolac), Nelson TENCHINI, avalia que a edição atraiu mais o público consumidor. “As pessoas que estiveram aqui para visita e degustações realmente tinham interesse no aspecto gastronômico, queriam experimentar e saber mais sobre a combinação entre os lácteos e diferentes produtos. Recebemos realmente o cliente final”.



Participando pela terceira vez da Expolac, o gerente e queijeiro da empresa Produtos Goa, de Aiuruoca, no Sul de Minas, Jeferson Gifoni Arantes considera o evento uma grande oportunidade para a interação. “Aqui você encontra pessoas da área, troca ideias, tira dúvidas e tem a parte de vendas que também é bem interessante. Este ano o evento está bem mais focado nos queijos e isso é bom para nós produtores artesanais e para incentivar o consumidor a conhecer e apreciar os produtos regionais”.

Erasmão Pereira **Queijos artesanais**

De forma inédita, produtores de queijos artesanais de diferentes regiões de Minas Gerais puderam apresentar e comercializar produtos em um espaço diferenciado. “Agora podemos trazer nossos queijos para espaços como este, do Minas Láctea, e apresentar aromas, texturas e sabores, e também falar sobre a importância deles para a história de Minas Gerais e do Brasil. O evento é maravilhoso e acontece em instituição tão renomada como a Cândido Tostes, que abriu essa oportunidade para mostrarmos nosso produto para pesquisadores e visitantes em geral”, afirma Everton Almeida, produtor do queijo Braúnas de Diamantina, na região produtora de mesmo nome.

Jorge Luiz Bezerra também trouxe queijos e história para o evento. “Produzo queijos há apenas três anos, eu e minha esposa nos aposentamos e decidimos sair da cidade grande e comprar um sítio em Lima Duarte, pois tínhamos amigos que são de lá e já frequentávamos muito o município. E justamente nessa época, o [Governo de Minas Gerais](#) estabeleceu a nova região de Serras da Ibitipoca, entramos com toda força nesse nosso projeto. Começou como uma brincadeira e hoje já acumulamos prêmios em festivais nacionais. É um Queijo Minas Artesanal feito dentro da tradição, utilizando o leite cru exclusivo de nossa propriedade, fazemos dez peças por dia e não pretendemos aumentar a produção. Aliás, hoje mesmo fechei contrato com uma delicatessen de Juiz de Fora. Era um desejo nosso ter um fornecedor exclusivo do nosso queijo, o que foi concretizado aqui graças ao Minas Láctea”, conta.

Os queijos artesanais também ocuparam posição de destaque na programação técnico-científica do evento, como detalha o coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Leite e Derivados da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), Junio de Paula. “A Epamig ILCT foi uma das primeiras instituições a pesquisar queijos artesanais. E hoje, eles têm ganhado cada vez mais importância em Minas Gerais, tanto que se tornaram uma política de Estado. Trata-se de algo complexo que envolve uma série de questões sobre caracterização, pesquisa, segurança microbiológica e boas práticas. Grande parte dos projetos da Epamig ILCT, atualmente, são sobre esse tema”.

O pesquisador foi um dos palestrantes do Congresso Nacional de Laticínios, apresentando projeto sobre monitoramento da qualidade de queijos artesanais das regiões mineiras de Alagoa, Mantiqueira, Campo das Vertentes e Serras da Ibitipoca. “Estamos sempre indo às queijarias artesanais de várias cidades e, agora, decidimos aproveitar esse momento do Minas Láctea para chamarmos os produtores para estarem mais próximos de nós. Tivemos palestras muito ricas nesta quinta-feira, em que participantes puderam ver os resultados de pesquisas recentes sobre os queijos artesanais. Além disso, tivemos minicursos lotados com uma repercussão muito boa. O retorno está sendo fantástico”, conclui.

Ainda sobre a programação técnica, a professora-pesquisadora da Epamig ILCT e uma das coordenadoras científicas do Congresso Nacional de Laticínios e da Semana do Laticinista, Denise Sobral, afirma que o público superou as expectativas da comissão organizadora. “O congresso e a semana foram grande sucesso, inclusive tivemos público além do esperado e as salas de minicursos ficaram lotadas”.

A professora pontua alguns dos temas atuais abordados ao longo da programação. “A parte nutricional de lácteos chamou bastante atenção e teve ótima repercussão. Também tivemos uma palestra muito boa na área de rotulagem”, finaliza.

Mote do evento, o tema inovação baseou programação voltada para o empreendedorismo no setor de lácteos, com palestras que apresentaram a visão de grandes indústrias, como o laticínio Piracanjuba, e de pequenos produtores, como o caso da ex-aluna da Epamig ILCT, Maria Lúcia Resende, produtora de queijo artesanal da região de Campo das Vertentes, que começou do zero e hoje acumula prêmios nacionais e internacionais.

“Estamos muito satisfeitos com o resultado do estande, sempre lotado ao longo do evento, com pessoas interessadas, buscando informação a todo tempo. Foi uma programação bem completa na qual tentamos cercar toda a cadeia do leite, com participações envolvendo pesquisa, indústria e produção artesanal”, ressaltou a chefe da Divisão de Inovação, Parcerias e Projetos da Epamig, e uma das coordenadoras da Tenda de Inovação, Cristiane Ladeira. Ela destacou ainda a participação do Sistema InovaLácteos, liderado pela Agência de Inovação Polo do Leite e composto por núcleos de inovação das Universidades Federais de Lavras (Ufla), Viçosa (UFV), Juiz de Fora (UFJF), Instituto Federal do Triângulo Mineiro – Campus Uberaba.

Degustação e prêmios

A Funarbe, produtora do Doce de Leite Viçosa, um dos maiores ganhadores do Concurso Nacional de Produtos Lácteos na categoria Doce de Leite, realizou degustação especial do produto no último dia do evento. O doce de leite não concorre mais no CNPL. A fundação indicou em comunicado que "o objetivo dos Produtos Viçosa na atualidade é incentivar cada vez mais o

desenvolvimento científico, tecnológico e acadêmico. Agradecemos a toda a equipe pelas oportunidades de participarmos de vários concursos junto a essa renomada instituição que é a Epamig Instituto de Laticínios Cândido Tostes”

Erasmoo Pereira

Nesta edição a primeira colocação na categoria Doce de Leite foi conquistada pela empresa Vimilk do município de Perdões , seguida pela marcas Conquista (segundo), de Soledade de Minas e Dona Marlene (terceiro), de Nova União (MG). Na categoria Produto Inovador os premiados foram Queijo Calamel (vencedor), da marca Paladar de Minas (Presidente Bernardes), Doce de Leite com Pistache (segundo colocado), da marca Doces Vitoriano (Prados) e Queijo Angatu (terceiro), Laticínios Cruzília (Cruzília). Confira aqui todos os premiados.

Na próxima edição, o evento retorna ao formato completo com a realização da Exposição de Máquinas, Equipamentos, Embalagens e Insumos para a Indústria Laticinista (Expomaq). O Minas Láctea é organizado pela Epamig e do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (Epamig/ILCT).