

Governo de Minas inaugura Centro de Ensino, Pesquisa e Inovação em Lácteos da Epamig em Juiz de Fora

Qua 01 abril

O governador Mateus Simões participou, nesta quarta-feira (1/4), em Juiz de Fora, na Zona da Mata, da inauguração do Centro de Ensino, Pesquisa e Inovação em Lácteos (Cepilac) do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), vinculado à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

□

"O Instituto de Laticínios Cândido Tostes é o principal centro de referência em lácteos do Brasil, e Minas Gerais é o maior produtor de queijos do país. Nós temos uma tradição de mais de 150 anos, mas formar e qualificar nossos mestres queijeiros sempre foi um desafio. É esse o trabalho técnico que garante padrão, qualidade e permite que o nosso queijo chegue a

novos mercados", destacou o governador de Minas Gerais, Mateus Simões.



Ao todo, o [Governo de Minas](#) investiu R\$ 3 milhões dos R\$ 3,3 milhões aplicados para a criação do Cepilac, que funcionará em um prédio inativo, que já abrigou um dormitório para os alunos do curso técnico do ILCT e foi readequado para receber salas de aula e laboratórios de pesquisa e ensino, com equipamentos de alta tecnologia. A obra começou em 2023 e foi concluída em março de 2026.

O centro contará com laboratórios de ensino, como de informática, análise sensorial, tratamento de resíduos e designer sanitário, laboratórios de pesquisas na área de físico-química e microbiologia de leite e derivados, biologia molecular, processamento de leite humano e estudo de macromoléculas, com instrumentos como equipamentos de reologia, espectroscopia, osmômetro e impressora 3D, entre outros, para análise do leite, componentes e derivados.

O espaço também terá salas de aula para os cursos de graduação, capacitação e pós-graduação do ILCT, uma sala de leitura, com computadores disponíveis para pesquisa e livros da área, além de sala dos professores e pesquisadores e sala para cursos de Educação a Distância (EaD).

Referência do segmento lácteo

O instituto oferece 40 vagas anuais para o curso superior em Tecnologia em Laticínios, com formação presencial de três anos. Além da graduação, também oferta cursos de capacitação e atua em parceria com a Embrapa Gado de Leite e a Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF) em mestrado na área.

Fundado em 1935, o ILCT é referência em ensino, geração e difusão de tecnologias em leite e derivados na América Latina. A instituição atraiu estudantes e profissionais do setor lácteo, ao longo deste período, com cursos técnicos, treinamentos, capacitações e eventos.

“Até poucos anos atrás, o queijo produzido em Minas não podia ser vendido em outros estados. Com o trabalho conjunto de pesquisa, assistência técnica e certificação, isso mudou. Hoje, o queijo artesanal pode ser comercializado em todo o Brasil, o que aumentou significativamente o valor do produto e a renda do pequeno produtor”, afirmou o governador.

Dentre as várias tecnologias desenvolvidas pela Epamig ILCT, destacam-se alguns trabalhos recentes como o “Refrigerante do Bem”, bebida à base de soro do leite que, além de ser saudável, evita os impactos ambientais causados pelo descarte desses resíduos; a parceria com a Fiocruz para a homogeneização do leite humano visando o atendimento a UTIs neonatais; e projetos para a

caracterização dos queijos artesanais das diferentes regiões produtoras de Minas Gerais.

Governo Presente

A inauguração do Centro de Ensino, Pesquisa e Inovação em Lácteos em Juiz de Fora faz parte da mobilização do Governo de Minas, que transferiu, de forma provisória, a capital do estado para Ubá, também na Zona da Mata, dentro da iniciativa Governo Presente.

Essa transferência se repetirá em 19 cidades mineiras até junho, com o objetivo de reconhecer a importância e valorizar cada uma das regiões mineiras, além de possibilitar ao chefe do Executivo conhecer ainda mais de perto as demandas dos moradores, incluindo cidades ao redor das respectivas capitais temporárias.