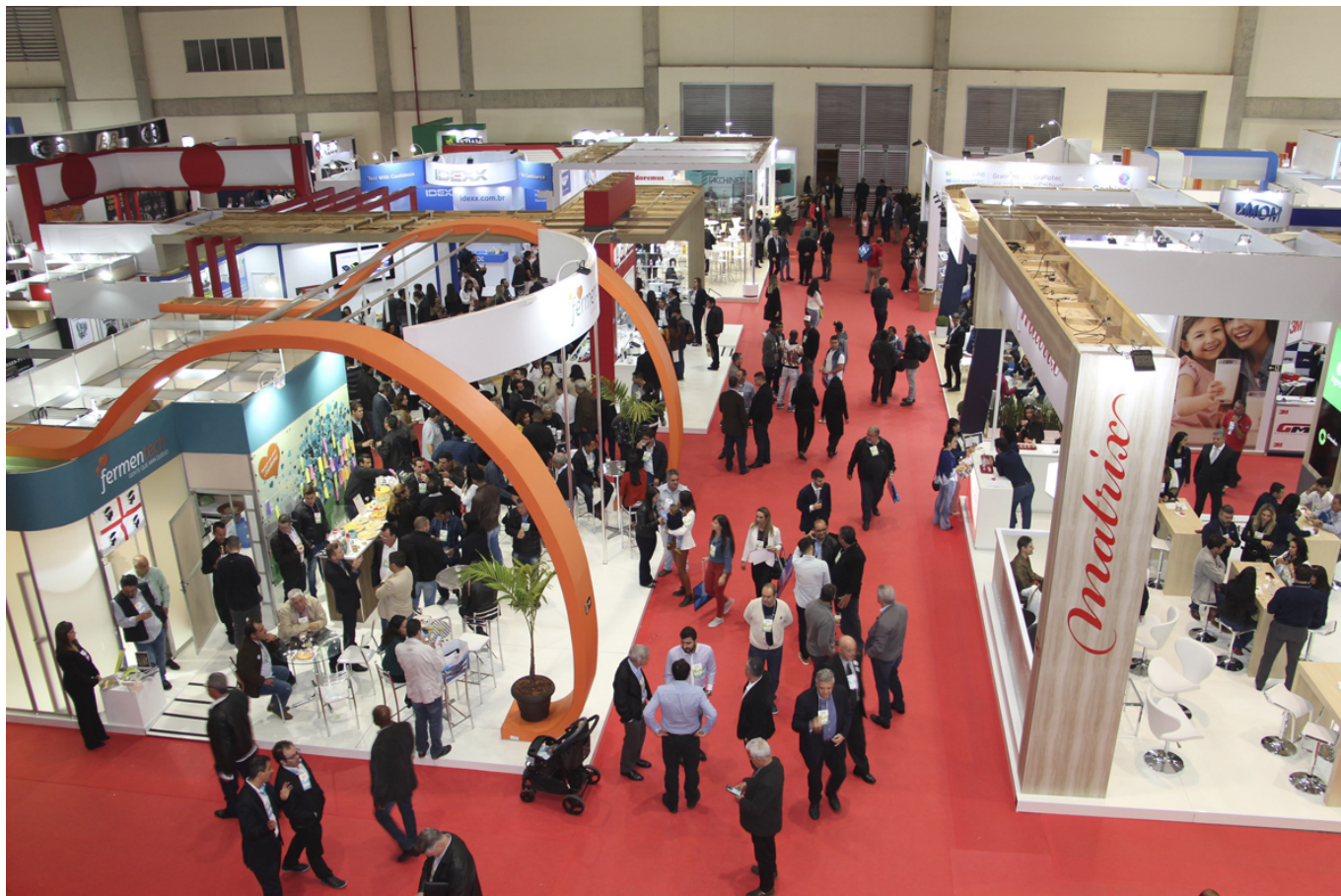


# Minas Láctea 2019 registra aumento de público

18 de Julho de 2019 , 16:03



JUIZ DE FORA (18/7/2019) O Minas Láctea 2019 que acontece até esta quinta-feira (18) vem registrando um aumento de público considerável quando comparado com as edições anteriores. “Até às 17 horas desta quarta-feira (17) registramos no Expominas um movimento de visitantes 30% superior ao de 2017”, comenta o coordenador de Negócios da Minas Láctea, Antônio Nunes.

Na Expomaq 126 empresas apresentam inovações que vão do rastreamento do leite às embalagens e apresentação do produto. A Mayekawa do Brasil trouxe para a feira novidades na refrigeração do leite, com alternativas para laticinistas de diferentes portes. A Padroniza - Indústria Brasileira de Pasteurizadores Ltda. - trouxe a Bactofuga, uma centrífuga que elimina quase 100% das bactérias sem afetar a qualidade do leite. A West Equipamentos do segmento de embalagens apresenta um bag autoclavado que garante a durabilidade do leite por quatro meses em temperatura ambiente. Estão expostos também desnatadeiras, cortadores de queijo, emulsificantes, insumos, dentre outros equipamentos.

A Mirainox, que produz equipamentos para a agroindústria, docerias e queijarias familiares, participa da Expomaq desde 1996. “A feira é uma referência de venda para a nossa empresa e representa aproximadamente 50% de nosso faturamento anual. Essa é a melhor feira de todo o Brasil para a apresentação e venda de equipamentos, não só para mim como para grande parte dos expositores aqui presentes”, opina Claudiomir Vieira, proprietário da Mirainox. A empresa trouxe para a Expomaq 2019 dois lançamentos, a máquina monobloco para queijos muçarela, que fatia, fila e molda a massa, e uma envasadora automática para requeijão, iogurte e doce de leite.

## **Aumento de trabalhos também na programação científica**

A programação científica do Minas Láctea 2019 terminou no fim da manhã dessa quinta-feira (18). O [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#), em Juiz de Fora, recebeu ao longo dos três dias de evento um número recorde de participantes, entre eles professores, pesquisadores, empresários e laticinistas do Brasil e de diferentes países da América Latina.

O público presente se dividiu para acompanhar as 14 palestras e os seis comunicados técnicos sobre processamento e melhoramento de leites e derivados, além de 11 cursos sobre os assuntos mais atuais em tecnologias de produtos lácteos. A programação científica do Minas Láctea 2019 contou também com exposição de pôsteres e visitas guiadas à fábrica de laticínios do ILCT.

Para o coordenador científico do evento, Luiz Carlos Gonçalves, a edição deste ano foi um sucesso além do esperado. O alto número de inscrições aliado à qualidade técnica e científica dos trabalhos apresentados e dos cursos oferecidos foram fatores cruciais para o bom desempenho do evento. “O saldo é extremamente positivo porque conseguimos finalizar o evento de forma organizada e sem alterações na programação. Tudo fluiu naturalmente dentro do esperado”, destacou o coordenador.

Luiz Carlos apontou, também, o alto grau de inovação nos assuntos abordados durante o Minas Láctea 2019. Segundo ele, algumas pesquisas de ponta desenvolvidas pela [Epamig](#), pelas universidades parceiras e pela iniciativa privada já estão em fases de testes para implantação dos produtos no mercado de trabalho.

“Fica o nosso agradecimento ao público que veio nos prestigiar, um público que confiou no nosso trabalho. Se essa participação das pessoas foi tão expressiva é porque já temos uma historia tradicional de conduzir o Minas Láctea. A equipe que trabalhou conosco também está de parabéns. Um grupo alinhado que fez desse evento o sucesso que ele foi”, finalizou.

[Enviar para impressão](#)