

# Harmonize Epamig traz dicas para escolha e conservação de queijos

*O tema compõe a terceira semana do Harmonize, evento comemorativo ao aniversário de 45 anos da empresa* 20 de Agosto de 2019 , 15:54



BELO HORIZONTE (20/8/2019) - A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) promove nesta quinta-feira, 22 de agosto, na sede, em Belo Horizonte, a degustação comentada de queijos. O tema compõe a terceira semana do Harmonize, evento comemorativo ao aniversário de 45 anos da empresa, vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Iguaria facilmente associada à cultura e à gastronomia de Minas Gerais, o queijo exige uma série de cuidados na escolha e na conservação, que varia em função do tipo escolhido. Durante o Harmonize, os professores do [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(Epamig ILCT\)](#) Fernando Magalhães e Adauto Lemos, que também atuam como juízes em cursos de avaliação de produtos lácteos, vão abordar tipos de queijo, identificação de características sensoriais, textura e aspectos físicos.

Além de orientar a degustação de alguns queijos, os palestrantes vão dar dicas sobre escolha, harmonização, conservação e armazenamento. Entre os truques para aproveitar ao máximo o sabor do produto estão o modo de cortar e a temperatura ao servir.

As inscrições para o Harmonize Epamig Queijos, no valor de R\$40, podem ser feitas pelo endereço <https://bit.ly/2MgnZf9>. A programação do evento será encerrada na quinta-feira, 29 de agosto, com a degustação comentada de cafés, que será conduzida pela Diretora de Pesquisa e Extensão do Núcleo de Estudos em Qualidade, Industrialização e Consumo do Café - QI Café, Larissa Fassio.

**Harmonize Epamig 2019**

22 de agosto (quinta-feira) - Queijos, instrutores Fernando Magalhães e Adauto Lemos - 17h

29 de agosto (quinta-feira) - Cafés, instrutora Larissa Fassio - 17h e 19h

[Enviar para impressão](#)