



Quarta-Feira, 25 de Maio de 2022 - 08:54 (Geral)

Técnicos de Rondônia participam de capacitação de análise de queijo na 9ª Rondônia Rural Show Internacional

Todos os técnicos que participaram da capacitação são aptos e especialistas em higiene e inspeção

Autor - Sara Cicera

Mais de 15 técnicos do estado de Rondônia participaram na tarde desta terça-feira (24), no auditório oficial da 9ª Rondônia Rural Show Internacional, do Curso de Análise de Queijo promovido pela Secretaria de Estado da Agricultura – Seagri. O objetivo do curso é capacitar os técnicos para serem julgadores de queijos em concursos. Dois professores renomados e especialistas em queijos, do estado de Minas Gerais, foram convidados para capacitar e preparar os participantes.



Fotos: Frank Néry

Após a capacitação, cinco dos técnicos que se destacarem serão escolhidos, como jurados oficiais, para fazer a avaliação dos queijos participantes do 1º Concurso de Qualidade de Queijos de Rondônia – ConQueijo, que visa promover a qualidade e valorização das produções queijeiras das agroindústrias familiares e dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de leite e derivados.

De acordo com o professor do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT) de Minas Gerais e especialista em queijos, Fernando Magalhães, os técnicos tiveram a oportunidade de aprender como fazer a degustação e detectar a intensidade do queijo. “Os participantes precisam saber conhecer as técnicas para identificar texturas, aroma, odor e sabor. Isso é o que nós viemos passar para eles. Cada tipo de queijo possui uma característica e para identificar o melhor queijo, é necessário conhecer e saber quais são elas”, informou.

Para a Flávia Carvalho, médica veterinária e extensionista rural da Entidade Autárquica de Assistência Técnica e Extensão Rural – Emater, este momento é um marco histórico para a cadeia produtiva do leite do Estado de Rondônia. “Este será o primeiro concurso de queijo realizado no Estado e será um momento histórico para o setor. Ter a presença de dois professores especialistas em queijos é um privilégio, além de ser uma oportunidade única de estarmos aqui adquirindo este conhecimento sobre derivados lácteos e características sensoriais de queijo. É uma experiência fantástica que só veio agregar”, disse.

Todos os técnicos que participaram da capacitação são aptos e especialistas em higiene e inspeção de produtos de origem de alimentos animal, atuantes na análise da qualidade do leite, agroindústrias de queijos e outros.

Nos dias 25, 26 e 27 de maio, os técnicos capacitados farão a avaliação dos queijos concorrentes do ConQueijo. No dia 28 de maio, às 9h, será a cerimônia de entrega dos ganhadores do ConQueijo com homenagem a personalidades da cadeia produtiva do leite e queijo.