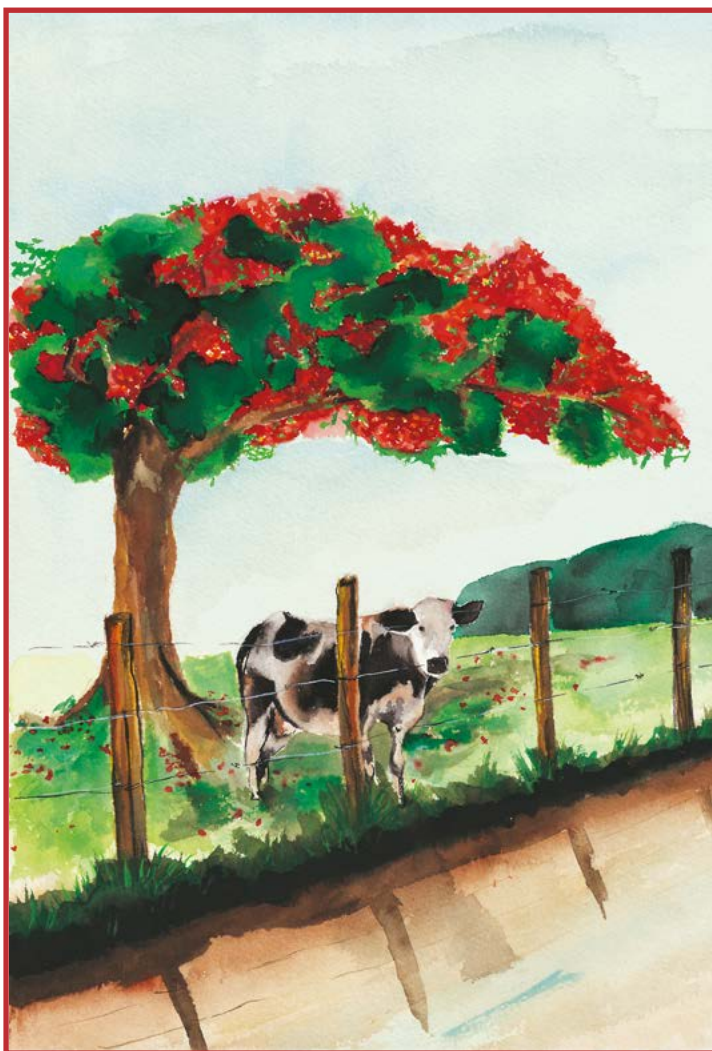




# indústria de Laticínios

30  
Anos

Ano XXX - Set/Out 2025 - nº 166- R\$ 49,00 - [www.revistalaticinios.com.br](http://www.revistalaticinios.com.br) - ISSN 1678-7250



A  
herança  
de  
amor  
ao  
ensino  
e pesquisa  
do  
mundo  
do leite

**EDIÇÃO HISTÓRICA**







# Eficiência de ponta a ponta na sua produção de lácteos

Do processamento da matéria-prima ao envase do produto final, a Tetra Pak oferece soluções de ponta a ponta para a indústria de lácteos. Combinamos inovação e experiência para transformar a eficiência da sua planta e apoiar sua jornada rumo a uma produção mais rentável e sustentável.



Para saber mais, acesse o QR code.

## Soluções para processamento com serviços integrados para cada etapa da sua operação

Nossos equipamentos promovem máxima eficiência e controle de processos, enquanto os serviços e programas de upgrades mantêm sua linha atualizada e operando no melhor desempenho. Na Tetra Pak, trabalhamos de forma integrada para ajudar nossos parceiros a resolverem desafios de negócios – otimizando processos, reduzindo consumo de água e energia na produção, diminuindo perdas de produto e melhorando a performance. Por isso, a Tetra Pak é pra você, de ponta a ponta!

## A Tetra Pak é pra você!

**Tetra Pak®**  
PROTEGE O QUE É BOM



# Agilidade, qualidade e preços competitivos você encontra com a gente.

Analitic vem fazendo a diferença trazendo o que há de melhor em insumos para as indústrias brasileiras



- Aminoácidos
- Antibióticos
- Corantes
- Conservantes
- Fitoterápicos
- Químicos
- Suplementação
- Vitaminas
- Enzimas
- Aditivos Alimentares

- Excipientes
- Lubrificantes
- Espessantes
- Insumos Farmacêuticos
- Insumos para o Agro
- Insumos para Cosméticos
- Nutrição Animal e Humana
- Farmácias de Manipulação



Telefone/WhatsApp  
+55 (11) 93089-9444

[contato@analiticinsumos.com.br](mailto:contato@analiticinsumos.com.br)

**ANALITIC**  
INSUMOS



## Editorial

2025



### Carta de uma vaca, com carinho, para quem cuida do leite



Na minha calma ruminante nunca pensei que um dia, já um pouco adiantada nas horas da vida, eu fosse parar para agradecer àqueles que fazem do ofício de trabalhar com o leite uma saga de extrema dedicação, muita paixão no fazer e intenso amor na entrega desse nobre alimento que a Mãe Natureza me incumbiu de produzir.

Nobre alimento que sinto orgulho de produzir sem parar um dia sequer, primeiro para meus filhotes, depois para os filhotes dos povos humanos e até alguns povos animais. Primeiro alimento das infâncias, sorvido com prazer entre braços de carinho e aconchego nos colos aquecidos de mães, pais, avôs, tios, tias e outros agregados das famílias de humanos. Sempre lembrado e desejado.

Quis então a Natureza, que alguns chamam de Deus, que eu, uma simples vaca com quatro peitos ou quatro mamas, fosse a produtora deste alimento essencial à vida dos viventes da Terra e que ele se transformasse em deliciosos produtos lácteos que trazem nutrição mas principalmente oferecem prazer, alegria e recompensa ao serem tocados pelo paladar dos seres que mamam.

Quero dizer o quanto sou grata e envaidecida em ver como aquelas pessoas especiais que se dão o nome de técnicos ou tecnólogos em laticínios se dedicam com estudos e práticas para cuidar do meu leite, demonstrando a ele profunda consideração e respeito, zelo e amor, paixão e compromisso. E estes profissionais, sortudos que são, porém preparados com muita aplicação, têm há 90 anos uma escola exemplar, a mineira Candinha, dedicada a cuidar da ciência do leite, do ensino do seu manuseio e transformação em derivados.

Eu não sabia que o leite, meu leitinho, merecesse tanta atenção e cuidado.

Por isto me meto a me achar importante, a verdadeira dona vaca.

Mas vai ver que eu sou porque meu leite já é.

Obrigado então para todos os que fazem do leite sua profissão de fé e de nobre propósito!

E podem continuar contando comigo!

**Luiz Souza**  
Editor-Executivo

### Explicando a edição

*A história dos 90 anos da Candinha foi contada por pessoas que fizeram parte dela. Seus depoimentos, suas emoções, seus aprendizados e valores ressaltam de forma unânime o perfil vitorioso de escola técnica, que encontra no ILCT exemplo a ser perseguido como modelo eficaz de educação para o Brasil*

### Editores Científicos

Prof. Dr. Adriano Gomes da Cruz – IFRJ  
Dra. Patrícia Blumer Zacarchenco – ITAL/ TECNOLAT  
Prof. Dr. Paulo Henrique Fonseca da Silva – UFJF  
Prof. Dra. Neila S.P.S. Richards – UFSM  
Prof. Dr. Junio Cesar J. de Paula – EPAMIG/ILCT







## ILCT 90 anos.....4

## ENTREVISTA EPAMIG **EPAMIG** Pesquisa Agropecuária

90 anos trazendo belos horizontes de saberes e fazeres.....6

**ENTREVISTA ILCT.....8**  
Manter a excelência exige movimento constante e visão estratégica

**ENTREVISTA Prefeita de Juiz de Fora.....14**  
ILCT: 90 anos de ciência, inovação e orgulho de Juiz de Fora

**90 anos de uma bela história.....12**  
A trajetória da escola técnica mineira destinada a formar profissionais em leite e derivados desde 1935

**DEPOIMENTOS**  
Quem fez a história, conta.....42  
Quem é do setor lácteo, apoia.....80  
Quem vai fazer a história, imagina.....98

**ARTIGO TÉCNICO.....100**  
Regulamentações recentes para lácteos e de interesse do setor publicadas pela ANVISA e MAPA

**CENÁRIO E CONJUNTURA.....110**  
Rentabilidade do produtor de leite piora no segundo semestre, com oferta acelerada e demanda fraca

**PRODUÇÃO E CONSUMO.....112**  
Leite & Derivados Lácteos: Inovações, Desafios e Oportunidades

**ENCONTRO BAIANO.....114**

**FEIRAS & EVENTOS.....116**

**MERCADO EM MOVIMENTO.....122**



**FAZER CIÊNCIA.....128**

**LEITE DE VISÃO.....156**  
Ao sabor do vento



### Expediente

Ano XXX – nº 166  
set/out 2025  
www.revistalaticinios.com.br  
ISSN 1678-7250

### Editor Executivo

Luiz José de Souza  
luiz.souza@revistalaticinios.com.br

### Editores Científicos

Prof. Dr. Adriano Gomes da Cruz  
IFRJ  
Dra. Patrícia Blumer Zacarchenco  
ITAL/ TECNOLAT  
Prof. Dr. Paulo Henrique Fonseca da Silva  
UFJF  
Prof. Dra. Neila S.P.S. Richards - UFSM  
Prof. Dr. Junio Cesar J. de Paula - EPAMIG/ILCT  
editores@revistalaticinios.com.br

### Redação

Setembro Editora e Colaboradores  
redacao@revistalaticinios.com.br  
14 98229.0158 WhatsApp

### Publicidade

Magda Senna  
magda.senna@revistalaticinios.com.br  
11 98108.5536 WhatsApp

### Editora-Assistente

Luiza Albuquerque  
carol.senna@revistalaticinios.com.br  
whatsapp 11 98304-8500

### Diagramação e Produção

Roberto Kanji  
roberto.kanji@revistalaticinios.com.br

### Conselho Editorial

- Dra. Adriana Torres Silva e Alves  
ITAL
- Prof. Dra. Ana Clarissa dos Santos  
UFV
- Prof. Dr. Anderson de Souza Sant'Ana - UNICAMP
- Prof. Dr. Antônio Fernandes de Carvalho - UFV
- Prof. Dra. Elane Schwinden Prudêncio - UFSC
- Prof. Dr. Erick Almeida Esmerino  
UFF
- Prof. Dra. Juliane Doering Gasparin Carvalho - UFC
- Prof. Dr. Junio César Jacinto de Paula  
ILCT/EPAMIG
- Dra. Leila Maria Spadoti  
ITAL
- Prof. Dra. Márcia Cristina da Silva  
IFRJ
- Esp. Milania Isabel Aparecida Dias  
Vida de Laticínios
- Ph.D Mucio Mansur Furtado  
IFF
- Prof. Dra. Tatiana Colombo Pimentel  
IFPR
- Prof. Dra. Neila S.P.S. Richards - UFSM

### Assinatura

Faça sua assinatura no site.  
Confira as opções de combos.  
assinaturas@revistalaticinios.com.br



Rua Manoel Maria Castanho, 87  
Portal do Morumbi  
05639-150, São Paulo  
São Paulo, Brasil  
11 94556.4570 WhatsApp Business  
11 14 98229.0158 WhatsApp  
As opiniões e conceitos emitidos em artigos assinados não representam necessariamente a posição da RiL – Revista Indústria de Laticínios e nem da Setembro Editora.

CONFIRME®

PRECISÃO  
SUPERIOR A  
**99%**



Testes de gravidez Confirme.  
**Use. Confie. Confirme.**

www.confirme.com.br

### Conheça também o Uri-Test 11

O Uri-Test 11 permite a análise rápida e confiável de 11 parâmetros na urina, incluindo sangue, glicose, pH, proteínas, leucócitos, entre outros. É um recurso útil na triagem e monitoramento de condições como diabetes, distúrbios metabólicos, doenças hepáticas, renais e infecções urinárias.



**Compra on-line**  
www.analitic.com.br





*Como um pássaro,  
o aluno aprende a voar.  
Com afetos e orgulhos.  
Com asas únicas vai ao  
longe e vem ao perto.*

Luiz Souza



**Epamig em Expansão - Nilda Soares**  
**Busca da Excelência - Sebastião Rezende**  
**Bela história de 90 anos**  
**Quem fez a história, conta**  
**Quem é do setor lácteo, apoia**  
**Quem fará a história, imagina**



QUEM FEZ ESTA EDIÇÃO HISTÓRICA

**Carol Senna** - Publicidade  
**Luiz Souza** - Editor-Executivo  
**Luiza Albuquerque** - Editora-Assistente  
**Magda Senna** - Publicidade  
**Roberto Kanji** - Designer

## ENTREVISTA

**Nilda Soares,**  
presidente da EPAMIG

**EPAMIG**  
Pesquisa Agropecuária

## 90 anos trazendo belos horizontes de saberes e fazeres

Por Luiz Souza

*Excelência na formação técnica e capacitação de profissionais, desenvolvimento e transferência de tecnologias, ampla integração escola-indústria, fazem do ILCT a usina mineira de ensino e pesquisa para o setor lácteo, reconhecido nacional e internacionalmente.*

*Orgulho da cidade de Juiz de Fora e da Zona da Mata, a Candinha, o nome carinhoso do Instituto, unidade da EPAMIG, é exemplo destacado de modelo de educação para o Brasil, combinando a prática do "aprender fazendo."*

Nilda de Fátima Ferreira Soares é Graduada em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa, UFV (1984), possui doutorado em Ciência de Alimentos pela Cornell University (1997).

Professora titular da Universidade Federal de Viçosa, foi vice-reitora (2008-2011) e reitora (2011-2019) da Instituição.

Desde 2019 é diretora-presidente da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG).

**RiL – Revista Indústria de Laticínios - Ao completar 90 anos de existência, como a senhora avalia a importância do ILCT para o setor de leite e derivados?**

**Nilda Soares** - A relevância do Instituto de Laticínios Cândido Tostes para o setor lácteo do Brasil é inegável, seja na formação e capacitação de profissionais, na geração de tecnologias para a indústria, ou na transferência dessas tecnologias e na realização de eventos. Estamos em Minas Gerais, o maior produtor de leite e o maior produtor de queijo do Brasil e, essa instituição, fundada em 1935, mantém-se na vanguarda e contribui decisi-

vamente para o contínuo crescimento da indústria brasileira de laticínios, graças ao modelo de integração entre ensino, pesquisa e difusão do conhecimento.

No ensino, o Cândido Tostes se destaca pela formação de profissionais altamente qualificados que despertam o interesse das indústrias laticinistas, antes mesmo da conclusão do curso. Na pesquisa, são inúmeros os trabalhos com queijos industriais, iogurtes e bebidas lácteas, descarte correto de resíduos, apoiados no fato de o Instituto contar em sua estrutura com uma fábrica-escola. Além disso, há trabalhos com os queijos artesanais e, mais recentemente com o leite humano, em parceria com

## ENTREVISTA



Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz) para a alimentação de bebês prematuros.

Na difusão das tecnologias temos as publicações, os cursos de capacitação e os eventos, em especial, o Minas Láctea, que a cada dois anos reúne em Juiz de Fora, os diferentes elos da cadeia produtiva de leite e derivados.

**RiL – Quais os projetos e planos da EPAMIG para desenvolver as atividades de ensino, pesquisa e parcerias do ILCT?**

**Nilda Soares** - Para a EPAMIG é um orgulho ter em sua estrutura uma instituição como o Instituto Cândido Tostes. Nossa Empresa tem passado por um momento de investimento em infraestrutura, fortalecimento da pesquisa e chegada de novos colaboradores, com recursos próprios, investimentos do Governo Estadual e recursos de projetos de pesquisa. Em nossos institutos de ensino, temos recebido também os investimentos da área educação. No Cândido Tostes, estamos concluindo as obras do

**“ A EPAMIG está resgatando sua grandeza, com maior conexão com o setor produtivo ”**

Centro de Capacitação, adquirimos novos equipamentos para a pesquisa e para o ensino, além das melhorias nas instalações.

**RiL - O que muda na formação dos alunos, agora Tecnólogo em Laticínios, com o curso passando a ser de nível superior?**

**Nilda Soares** - Os técnicos formados pela instituição sempre despertaram o interesse do mercado de trabalho antes mesmo da formatura. Grande parte deles ocupa cargos diversos em empresas no ramo de laticínios, ingredientes e equipamentos industriais. Imagine agora com a formação superior de Tecnólogo em Laticínios. Nossa expectativa é formar profissionais ainda mais qualificados e preparados para atenderem as demandas da indústria laticinista e também da pesquisa, da inovação e das agroindústrias familiares. Nesse final deste ano de 2025, já teremos a primeira turma de tecnólogos formados.

Recentemente, fomos incluídos na Política Estadual de Democratização do Acesso e Permanência Estudantil, que garante aos estudantes em condição de vulnerabilidade econômica, o acesso a bolsas alimentação, transporte, auxílio pedagógico e tantos outros apoios que facilitarão e permitirão a permanência nos cursos.

**RiL – Quais os planos atuais para as ações da EPAMIG em suas áreas de atuação e quais os maiores desafios?**

**Nilda Soares** - A EPAMIG completou 51 anos no último mês de agosto e tem vivenciado um período de resgate de sua grandeza. Hoje estamos em um patamar ascendente com mais recursos para a pesquisa e buscando maior conexão com as demandas do setor produtivo. Temos uma lei que assegura recursos para a pesquisa agropecuária. Bons projetos estão sendo desenvolvidos e temos buscado fortalecer nosso capital humano. Temos vários desafios, mas acreditamos que podemos crescer ainda mais, afinal são as dificuldades que nos fazem buscar novos caminhos e nos tornam mais fortes.

**“ No ensino o Cândido Tostes se destaca pela formação de profissionais altamente qualificados, que são disputados pelas indústrias ”**



## ENTREVISTA COM ILCT

# Manter a excelência exige movimento constante e visão estratégica

Por Luiz Souza  
Fotos: Marcelo JP Pereira

**Sebastião Rezende, chefe-geral**



*Completar 90 anos é um marco histórico para qualquer instituição, especialmente uma voltada para o ensino e pesquisa.*

*A EPAMIG ILCT, de passado grandioso e futuro promissor, busca expansão de suas atividades com a consolidação do curso superior de Tecnólogo em Laticínios, com novos convênios com a UFJF e EMBRAPA Leite e inauguração do seu Centro de Ensino, Pesquisa e Inovação em Leites e Derivados.*

*Atenta aos desafios atuais, a renomada Instituição define sua visão estratégica visando a excelência, trazida pelo movimento constante dos autores que compõem seu ecossistema de ensino, pesquisa, transferência de tecnologias e formação acadêmica, atendida com as demandas do sistema agroindustrial do leite e seus derivados.*



Sebastião Rezende Tavares possui graduação em Farmácia pela Universidade Federal de Juiz de Fora (1981), especialização em Análises Clínicas pela mesma Instituição (1982), mestrado em Agroquímica pela Universidade Federal de Viçosa (1986), doutorado em Biologia Molecular pela Universidade de Brasília (1998) e pós-doutorado no National Center for Agricultural Utilization Research, USDA, Peoria, Illinois, EUA (2007). Desde 2020 é chefe-geral do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (EPAMIG ILCT), responsável pelo desenvolvimento de pesquisas em processamento de leite e derivados.

**RiL – Revista Indústria de Laticínios – O que significa para o ILCT completar 90 anos de trajetória?**

**Sebastião Rezende** - Completar 90 anos é um marco para qualquer instituição, especialmente para uma voltada ao ensino e à pesquisa. A EPAMIG ILCT é referência na formação e

capacitação de profissionais para o setor laticinista. Ao longo dessas nove décadas, atuamos no desenvolvimento e padronização de produtos lácteos, criação de alimentos funcionais, soluções para reaproveitamento e descarte correto de resíduos, além de apoio a agroindústrias e queijarias. Promovemos a transferência de tecnologias por meio de publicações, cursos de capacitação e eventos como o Minas Láctea.



**Centro de Capacitação e Pesquisa em processo de inauguração**

**RiL – Quais os principais desafios da gestão? E as principais oportunidades?**

**Sebastião Rezende** - Manter a excelência exige movimento constante e visão estratégica. Um dos grandes desafios atuais é consolidar o curso superior de Tecnologia em Laticínios, que representa um salto na formação de profissionais altamente qualificados para um mercado que demanda, com urgência, mão de obra especializada. Essa evolução acadêmica amplia as oportunidades de pesquisa, a participação em projetos científicos e o desenvolvimento da carreira acadêmica, oferecendo aos estudantes uma formação mais completa e conectada às demandas reais da indústria. Nos últimos três anos, captamos aproximadamente R\$ 12 milhões em recursos e desenvolvemos mais de 15 novas tecnologias em diversas áreas. A inauguração do novo Centro de Ensino, Pesquisa e Inovação em Leites e Derivados marca uma nova etapa, expandindo parcerias e serviços e reforçando a posição do Instituto como referência nacional em ciência, tecnologia e formação profissional.

**RiL - Como o Instituto pode continuar sendo relevante para o setor de leite e derivados?**

**Sebastião Rezende** - A EPAMIG ILCT combina tradição com pesquisa de ponta. Fomos a primeira escola de laticínios da América Latina e já formamos mais de 3 mil profissionais. Atuamos em qualidade e segurança do leite, aproveitamento do

soro, probióticos, leites fermentados e até leite humano. Também oferecemos capacitações, serviços tecnológicos e consultorias que atendem diretamente à indústria e aos produtores. A criação do curso superior ampliou ainda mais a relevância do Instituto, integrando formação acadêmica, pesquisa aplicada e demandas atuais do setor, garantindo nossa importância contínua.

**RiL - Com o novo Centro de Capacitação, quais parcerias e serviços serão oferecidos para as indústrias?**

**Sebastião Rezende** - O Centro será moderno e multifuncional, com laboratórios especializados e espaços adaptáveis. Permitirá cursos sob demanda, treinamentos práticos, consultorias, testes tecnológicos e curadoria de concursos de queijos. Já há colaboração com a Fiocruz na área de leite humano, e novas parcerias com indústria e instituições de ensino e pesquisa estão em desenvolvimento, criando um ecossistema de inovação e capacitação que fortalece toda a cadeia produtiva do leite

**“ O ILCT desenvolve pesquisas com impacto direto na indústria e na sociedade ”**





**RiL – Neste ano terá a formatura da primeira turma no Curso Superior de Tecnologia e Gestão de Laticínios. O que mudou na formação dos alunos?**

**Sebastião Rezende** - A transição do curso técnico para o nível superior preservou a tradição do “aprender fazendo”, mas com muito mais profundidade. São mais de 3 mil horas de aulas práticas e teóricas, incluindo 320 horas de estágio supervisionado. Os alunos participam de projetos científicos, iniciação à pesquisa, visitas técnicas e eventos, oferecendo uma formação integrada e alinhada às demandas da indústria.

**RiL – Como funciona o convênio com a UFJF para o curso superior?**

**Sebastião Rezende** - O curso superior é oferecido exclusivamente pela EPAMIG ILCT. Com a UFJF, mantemos parceria sólida na pós-graduação. Junto com a Embrapa, oferecemos

o Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados, conectando ensino e pesquisa de forma estratégica e ampliando possibilidades de formação e inovação.

**“ O novo Centro de Ensino, Pesquisa e Inovação em Leites e Derivados reforça nossa posição de referência em ciência, tecnologia e formação profissional ”**

**“ O Tecnólogo em Laticínios passa a ter oportunidades, além das funções técnicas tradicionais ”**

**RiL – Em termos de mercado de trabalho, quais impactos do curso ser de nível superior?**

**Sebastião Rezende** - O Tecnólogo em Laticínios passa a ter oportunidades além das funções técnicas tradicionais, podendo atuar em gestão, consultoria, inspeção e inovação. O curso combina prática, administração, qualidade e pesquisa, atendendo a uma demanda antiga do setor.

**RiL – O corpo de professores e a grade curricular foram ampliados? Quais novos conteúdos?**

**Sebastião Rezende** – Atualmente contamos com 23 professores em tempo integral, sendo 78% mestres ou doutores. A grade curricular inclui disciplinas tradicionais de tecnologia de laticínios e novas áreas como microbiologia, bioquímica, análise sensorial, gestão, empreendedorismo e sustentabilidade. Também adotamos metodologias ativas, como aprendizado baseado em projetos, que aproximam teoria e prática e



estimulam o protagonismo dos alunos.

**RiL - Em termos de pesquisa, quais são as principais áreas e seus projetos?**

**Sebastião Rezende** - O ILCT desenvolve pesquisas em várias frentes com impacto direto na indústria e na sociedade, incluindo probióticos e leites fermentados, produtos concentrados e desidratados, sobremesas lácteas e sorvetes, qualidade e segurança do leite, aproveitamento do soro, queijos artesanais e regionais, leite humano e leites de cabra e ovelha. Nos últimos três anos, foram desenvolvidas mais de 15 novas tecnologias. A transição para o curso superior trouxe um diferencial: aumentou a participação dos alunos em projetos científicos e atividades de iniciação à pesquisa, fortalecendo a integração entre formação acadêmica e desenvolvimento tecnológico.

**RiL - O tradicional evento Minas Láctea retorna em 2026. Quais serão as novidades e oportunidades para as empresas e para os visitantes?**

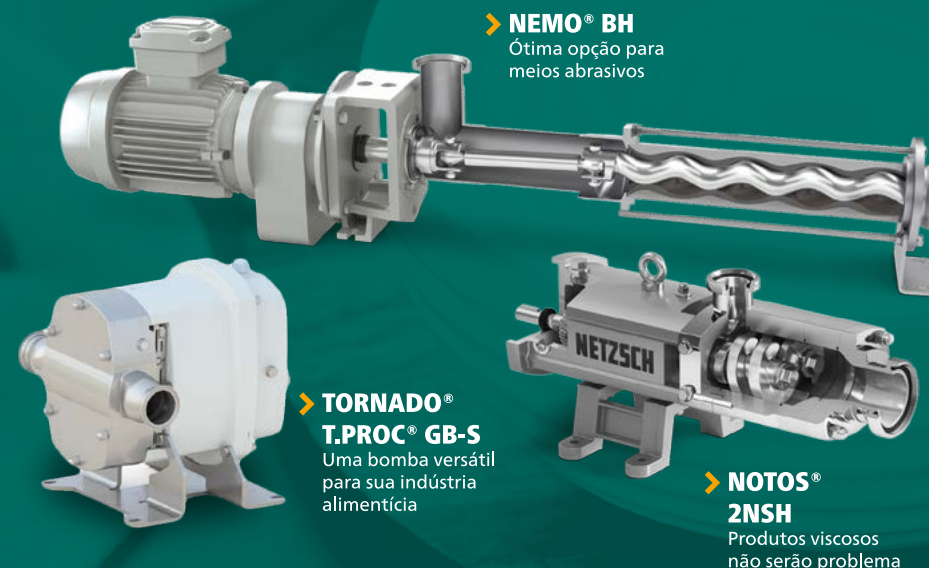
**“ O Minas Láctea, maior evento setorial na América Latina, retorna com todas as suas 5 frentes em 2026 ”**

**Sebastião Rezende** - O Minas Láctea é o maior evento do setor na América Latina e, em 2026, retorna com todas as suas frentes: Congresso Nacional de Laticínios, Semana do Laticinista, Concurso Nacional de Produtos Lácteos, Expomaq e Expolac. Será um espaço de atualização tecnológica, troca de conhecimento e geração de negócios. Para as empresas, funcionará como vitrine de inovação e networking; para os visitantes, é uma oportunidade de conhecer tendências, participar de experiências e se aproximar dos principais atores da cadeia do leite.

**NETZSCH**  
Proven Excellence.

Seu parceiro global em

bombeamento no setor de laticínios.



**> NEMO® BH**  
Ótima opção para meios abrasivos

**> TORNADO® T.PROC® GB-S**  
Uma bomba versátil para sua indústria alimentícia

**> NOTOS® 2NSH**  
Produtos viscosos não serão problema

Contate nossos especialistas:







# Textura e Sabor perfeitos, alcançados de forma simples com nossos Amidos de Batata

A **Líbero Químicos e Ingredientes**, representa no Brasil, a **Avebe**, cooperativa holandesa produtora de amidos de batatas e seus derivados, com mais de 100 anos de atuação no mercado, possuindo um portfólio altamente relevante para a indústria de laticínios.

**Etenia** é um ingrediente multifuncional à base de batata. Facilmente dispersável, apresenta-se como alternativa aos hidrocolóides, alinhado ao conceito de rótulo limpo (clean label), adaptável a todos os processos lácteos, com excelente relação custo-dosagem e característica termorreversível.

- Permite substituir gordura (1 kg de **Etenia** substitui 3 kg de gordura anidra) ou proteína láctea na proporção 1:1.
- Melhora a palatabilidade e a cremosidade.
- Retém 100% do soro na produção de queijos cremosos ou frescos, controlando a sinérese (liberação de soro).
- Não necessita de adição complementar de outros espessantes ou gelificantes.

**Perfectamyl Gel EMP / ACT** são amidos modificados desenvolvidos para aplicação em queijos processados ou análogos. Contribuem para:

- Melhorar a fusão, o corte automático, a flexibilidade e o derretimento.
- Não adicionam sabor nas doses recomendadas.
- Otimizam a relação custo-dosagem.

A **família Perfectasol D (500, 510, 520 e 540)** agrega alto valor ao soro lácteo, seja ácido ou doce, permitindo a formulação de alimentos tipo queijo com diferentes opções de textura – de cremosos a duros. São produtos alinhados ao conceito de rótulo limpo (clean label), fáceis de elaborar e adaptáveis a diferentes equipamentos. **Eliane** é a linha de amidos amilopectínicos, que se destacam por apresentarem elevada viscosidade em baixas doses, sendo ideais para processos UHT.

- Não aportam sabor.
- Por conterem apenas traços de proteínas e níveis extremamente baixos de gordura, oferecem estabilidade ao longo do tempo.
- Evitam processos oxidativos comuns em derivados de milho.

No Brasil, a **Avebe** é representada pela **Líbero Químicos e Ingredientes**.

<https://liberoquimicos.com.br/>  
Telefone/WhatsApp: 11 2304-1799  
Instagram: Líbero\_Quimicos  
Linkedin: <https://www.linkedin.com/company/liberoquimicos/>



Se você deseja conhecer a linha, realizar testes ou avaliar novas aplicações para os seus produtos lácteos, entre em contato. Nossa equipe terá prazer em apoiar o desenvolvimento de soluções inovadoras e competitivas para o seu negócio.



Oferecemos uma **ampla variedade** de produtos para a sua indústria.



## LIBER NAT (NATAMICINA)

Tecnologia que protege, conserva e valoriza alimentos, elevando padrões de qualidade da indústria.



## SONAC

Soluções inteligentes e funcionais com proteínas de colágeno de origem animal.



## AVEBE

Amidos de batata que transformam laticínios em experiências de sabor e qualidade.



## LIBERCREAM CACAU

Sabor e cor de chocolate, com o melhor custo-benefício através do nosso substituto de cacau.



## CREMOTECH

Economia com cremosidade e textura perfeita para seu sorvete.





# ILCT: 90 anos de ciência, inovação e orgulho de Juiz de Fora

*Celebramos não apenas uma trajetória institucional.*

*Celebramos um projeto de país: aquele que valoriza o conhecimento, que transforma leite em queijo, e o saber em desenvolvimento.*



**Margarida Salomão**  
Prefeita de Juiz de Fora



Falar dos 90 anos do Instituto de Laticínios Cândido Tostes é celebrar uma das instituições mais longevas e simbólicas da história de Juiz de Fora. Fundado em 1935, o instituto não apenas atravessou décadas, como ajudou a moldar o destino da cidade, afirmando nossa vocação produtiva, científica e educadora.

Sua fundação, em 1935, se deu em uma Juiz de Fora que buscava redefinir seu papel na industrialização brasileira. E logo o ILCT se firmou como referência nacional e internacional em formação técnica, pesquisa aplicada e apoio à cadeia produtiva do leite e seus derivados. Assim, ao longo dos anos, sua atuação foi decisiva para estruturar o setor de laticínios no Brasil, especialmente em Minas Gerais, esse estado notório por sua produção de leite e de queijo. Não é exagero dizer que, ao longo dessas nove décadas, o Cândido Tostes ajudou a construir o Brasil que produz, que alimenta e que inova.

Juiz de Fora, cidade que sempre buscou na educação e na ciência os caminhos para o futuro, encontra no ILCT um exemplo de instituição comprometida com o avanço social e produtivo. A parceria com a EPAMIG, a conexão com a UFJF e com a EMBRAPA, reafirmam e em diálogo constante com as tecnologias de ponta do setor.

Mais recentemente, o ILCT passou a oferecer curso superior de Tecnologia em Laticínios, iniciativa que fortalece sua louvável missão educacional. Em 2025, será realizada a formatura da primeira turma desta graduação, outro fato histórico que marca sua capacidade de se renovar como patrimônio e instituição.

Neste aniversário de 90 anos, celebramos não apenas uma trajetória institucional. Celebramos um projeto de país: aquele que valoriza o conhecimento, que transforma leite em queijo, e o saber em desenvolvimento. O ILCT é uma artéria central no coração pulsante de Juiz de Fora.

Parabéns por essa história que tanto honra a nossa cidade, e nossa gratidão pela caminhada compartilhada até aqui. Que venham os próximos anos!

## Noventa anos de uma bela história

*A trajetória da escola técnica mineira destinada a formar profissionais em leite e derivados desde 1935*

Pesquisa e redação: Luiza Carvalhaes de Albuquerque  
Edição final: Luiz José de Souza

### Assim começa a história

Em 1935, através do Decreto nº 50, foi criada Escola Agrícola “Cândido Tostes”. O decreto foi publicado no Jornal Minas Gerais, de 17 de maio de 1935, com os seguintes dizeres: “Cria a Escola Agrícola ‘Cândido Tostes’ no município de Juiz de Fora”. “O Governador do Estado de Minas Gerais, usando de suas atribuições, resolve criar, no município de Juiz de Fora, em lugar oportunamente designado, uma escola de indústrias agrícolas; que terá a denominação de Escola Agrícola “Cândido Tostes”.

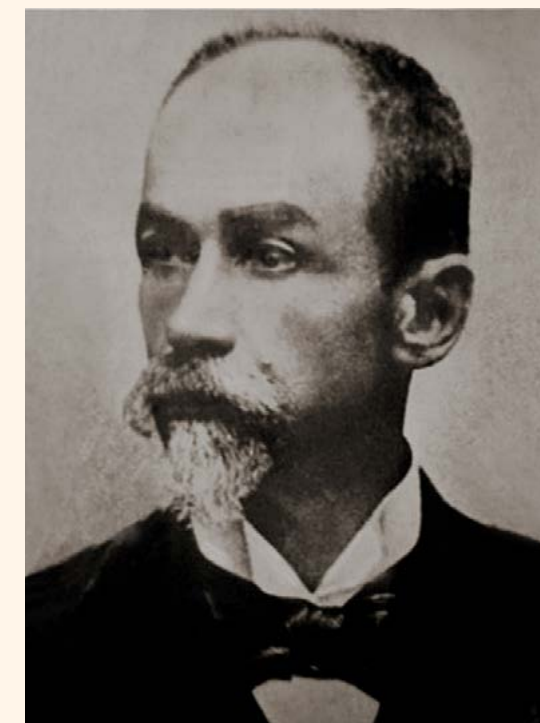
*Palácio do Governo, em São Mateus - 14 de maio de 1935.*

*Benedito Valadares Ribeiro - Governador do Estado.*

*Israel Pinheiro da Silva - Secretário da Agricultura, Indústria, Comércio e Trabalho.*

A cidade de Juiz de Fora, situada na Zona da Mata, foi escolhida pela sua vocação agropecuária e porte econômico.

**Quem era Cândido Bernardino Teixeira Tostes, que deu nome à nova escola?**



**Cândido Bernardino Teixeira Tostes**



O Instituto recebeu o nome de Cândido Tostes em homenagem ao bacharel em Direito e diretor do Banco de Crédito Real de Minas Gerais, Cândido Bernardino Teixeira Tostes, um dos maiores cafeicultores de Minas Gerais no começo do século 20, proprietário das fazendas São Mateus, Fazenda São Roque, Fortaleza de Sant'Ana e Fazenda Aliança. Era chamado “O Rei do Café”. Em 13 de maio de 1935, Benedito Valadares transferiu a sede do Governo de Belo Horizonte para a Fazenda São Mateus e lá promulgou o Decreto que criou a Escola Agrícola Cândido Tostes, em homenagem ao fazendeiro, falecido em 1927.



Cinco anos mais tarde, na inauguração, no dia 3 de setembro de 1940, o nome foi mudado para Fábrica-Escola de Laticínios Cândido Tostes conhecida como FELCT. Toda a organização existente foi mantida guardando integral fidelidade à sua tradição e ao postulado inscrito na parede de entrada de seu núcleo industrial: "Para saber mandar é preciso saber fazer - para saber fazer é necessário aprender fazendo".

Aproveitando um prédio já construído, que deveria se transformar em Penitenciária Industrial de Juiz de Fora, o governo estadual determinou que fosse instalada a Escola de Laticínios nesse local, adaptando o prédio para acomodar todas as instalações necessárias ao seu funcionamento.



## De Penitenciária a uma Escola

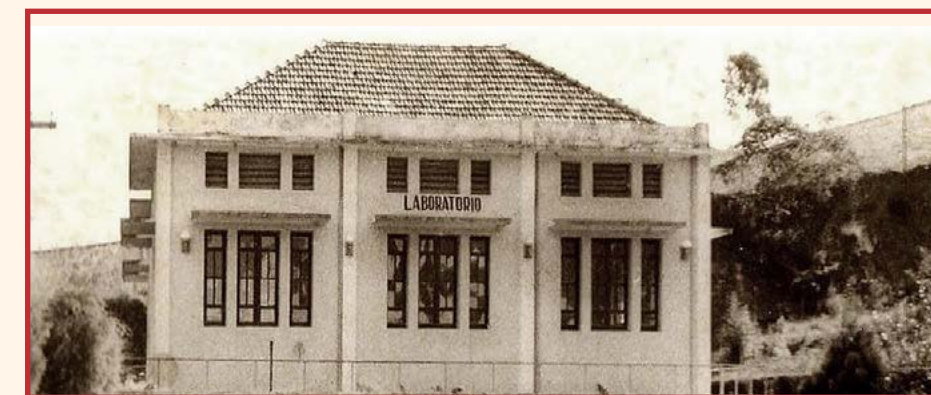


Construção do corredor da antiga penitenciária, hoje o corredor do Setor Industrial/Fábrica do Instituto de Laticínios Cândido Tostes



Vista da Penitenciária Industrial de Juiz de Fora

Bem aparelhada para o ensino, possuía confortável internato, amplas salas de aulas, bem montado laboratório, completa fábrica de laticínios para o ensino prático, competente corpo de professores especializados, campos de educação física etc.



A penitenciária deu lugar a uma escola técnica-industrial





O primeiro Brie com  
**receita exclusiva**  
 para ir ao forno e Air Fryer

O preparo é fácil, o sabor é marcante e a textura perfeita. Ideal para quem valoriza sofisticação, praticidade e aconchego.

Cremosidade e sabor em apenas:



25 MIN.  
 FORNO  
 A 180°C



16 MIN.  
 AIR FRYER  
 A 160°C



Queijos<sup>+</sup>  
 do tipo  
 Surpreendente

