

I Mostra e Concurso Regional do Queijo Artesanal de Sorriso

Data: 06/12/2019

Horário: 08:00 às 12:00

Local: Saguão Prefeitura Municipal de Sorriso

Objetivo: Promover a produção de leite e produtos lácteos, sobretudo queijos. Aumentar o número de produtores cadastrados no “Programa Mais Leite”. Aumentar o número de agricultores familiares regularizados no SIM.

Justificativa: A necessidade de haver produtos de origem animal regularizados conforme a legislação vigente. Bem como o incremento da cadeia produtiva e a disponibilidade de produtos no mercado regional.

Descrição: O concurso será realizado no dia 06 de dezembro das 8:00 às 12:00 no saguão da Prefeitura Municipal de Sorriso. Os agricultores familiares participantes irão expor todos os seus produtos de interesse em mesas e espaços apropriados, desde que rotulados e devidamente inspecionados. Poderão se inscrever agricultores de Sorriso e dos municípios do entorno, desde que devidamente fiscalizados e inscritos no Serviço de Inspeção de sua cidade. Irão inscrever no concurso um dos seus queijos que se enquadram como “Queijo Minas Frescal”, devidamente inspecionado e regularizado no serviço de inspeção. Os queijos inscritos receberão uma numeração e serão avaliados em espaço próprio por um comitê de jurados no período das 8:00 às 9:00 da manhã. Após isso, os queijos que possuem certificação serão expostos ao público que também avaliará os queijos, atribuindo notas de 0 a 10 em ficha específica, no período das 9:00 às 10:00 da manhã. O comitê julgador irá fazer as médias das notas do júri técnico que somará 9,0 pontos e a média das notas do júri popular que serão proporcionalmente corresponderá à 1,0 pontos. A soma das notas indicará a classificação dos queijos.

Inscrições: As inscrições poderão ser feitas presencialmente na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, no período de 25 de novembro à 03 de dezembro de 2019.

Documentos:

- Ficha de inscrição preenchida;
- RG;
- CPF;
- Certificado de Inspeção no SIM, ou documento equivalente.

Queijo Minas Frescal

O Queijo Minas Frescal tem como características o alto teor de umidade, massa branca, consistência mole e é feito a partir do leite de vaca devidamente pasteurizado, fresco e sem acidez. Não sofre nenhuma maturação (processo de secagem), sendo embalado e vendido assim que é produzido. Sua validade é curta, de até 15 dias, desde que sob refrigeração adequada. Costuma produzir um excesso de soro, que deve ser constantemente descartado pelo consumidor.

É obtido da simples coagulação do leite com ácido láctico ou fermento. Sua produção é disseminada e por isso tem considerável variação no padrão. Tradicionalmente é comercializado em formas de ½ kg ou em formas de 3 kg, que são vendidas fracionadas. É um queijo fresco, sem nenhuma maturação e apresenta uma validade curta (até 15 dias).

É também conhecido como queijo artesanal, queijo frescal, ou branco.

O processo que confere à massa uma textura mais sólida e fechada e uma validade maior, além de um padrão uniforme de sabor. Podem pesar cerca de 1 kg, ½ kg, ou 250g. Apresentam-se em formas ou em potes plásticos.

Programação

07:00 às 8:00 – Recepção dos produtores e queijos

08:00 às 9:00 – Julgamento técnico

09:00 às 10:00 – Júri popular

10:00 às 11:00 – **Apresentação cultural**

11:00 às 12:00 – Premiação e encerramento

Regulamento

Os concorrentes, serão classificados de acordo com a pontuação de 0 a 10 pontos somados a partir dos seguintes critérios de pontuação:

Júri técnico: 8,0 pts.

- a) Regularização no SIM: 1pt
- b) Produção leiteira própria (pasto e animais): 1pt
- c) Cor (Branca, característica do queijo frescal): Média das notas de 0,0 a 1,0
- d) Apresentação (Aspecto visual): Média das notas de 0,0 a 1,0
- e) Textura (Sólida, sem olhaduras): Média das notas de 0,0 a 1,0
- f) Consistência (Firme, mas não duro): Média das notas de 0,0 a 1,0
- g) Paladar: Média das notas de 0,0 a 1,0
- h) Olfato: Média das notas de 0,0 a 1,0

Júri popular: 2,0 pts.

Premiação

Todos os produtores do concurso receberão certificado de participação. Os cinco primeiros classificados receberão troféus. Os três primeiros classificados receberão premiações em 'vale-compra' de valor equivalente à:

1º lugar: R\$ 2.000,00

2º lugar: R\$ 1.500,00

3º lugar: R\$ 1.000,00

4º lugar: R\$ 300,00

5º lugar: R\$ 200,00