

X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS

REGULAMENTO DO CONCURSO DE DERIVADOS DO LEITE 2026

REALIZAÇÃO:

Este regulamento tem por objetivo estabelecer as normas relativas à realização do Concurso de Derivados do leite na **X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS**.

OBJETIVO

O objetivo do Concurso de derivados do leite na **X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS** é incentivar a produção de Queijo tipo Coalho, Queijo Autoral e iogurte, de alta qualidade, estimular melhores práticas na produção do produto artesanal de derivado do leite, promover as regiões produtoras do município, agregar valor ao produto e divulgar a diversidade de sabores aos consumidores, agregando valores para toda a cadeia, da produção ao consumo.

1 - O Concurso de Derivados do leite, será realizado dentro da **X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS**. Acontecerá no dia 09 de Outubro de 2026, as 19h, nas dependências da Universidade Nilton Lins – Parque das laranjeiras, Av. prof. Nilton lins,3259 – bairro Flore – Manaus - AM sendo uma das atrações do evento **X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS**, o que valoriza a Agroindústria Familiar e Empreendedorismo Rural do município e regiões metropolitanas de Manaus.

COORDENAÇÃO:

1 - A coordenação do Concurso de Derivados do leite da **X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS**, será composta pelos técnicos das equipes de apoio da SEPROR AM IDAM – ADAF – ADS – e, o público alvo, que são todos os Empreendimentos familiares e industriais de derivados do leite/Queijarias e Laticínios em geral do Município do Manaus - AM.

PARTICIPAÇÃO:

1 - Poderão participar produtores de Derivados do leite de todos os municípios do Estado do Amazonas.

INSCRIÇÕES:

As inscrições poderão ser feitas apartir do dia 02 de outubro de 2026 através do site: amazonvet.com.br como também nos escritórios do IDAM, ADAF e ADS no município de Manaus, como também nos demais municípios do Amazonas até o dia 06 de outubro, as 23horas e 59 min.

CATEGORIAS:

- O Concurso será composto pelas categorias de produtos:

A - Produtores de Queijo Tipo Coalho de leite de vaca bovina, Produtores de Queijo Tipo Coalho de leite de vaca bubalina, Queijo Autoral , logurte, coalhada e doce de leite cadastrados junto aos serviços de inspeções oficiais, SIM (Municipal), SIE (Estadual), SIF, Selo Artesanal, Selo Queijo Artesanal (Federal).

DERIVADOS DO LEITE:

- 1 - Os Derivados do Leite apresentado para o concurso deverão ser do próprio produtor.
- 2 – Os Derivados do Leite recebidos serão identificados por números em suas categorias.
- 3 - O queijo poderá apresentar ou não, período de maturação, variando de acordo com o processo produtivo básico de cada produtor de derivados do leite.

4- O produtor deverá entregar três peças de queijo para o concurso, nas mesmas condições, sendo uma para o concurso, uma para a contra prova, outra para degustação do publico presente durante a divulgação dos vencedores na **X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS**, tudo visando a Valorização da Agroindústria Familiar e Empreendedorismo Rural.

O produtor de logurte, deverá entregar três embalagens de um litro para o concurso, nas mesmas condições, sendo uma para o concurso, uma para a contra prova, outra para degustação do publico presente durante a divulgação dos vencedores na **X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS**, tudo visando a valorização da Agroindústria Familiar e Empreendedorismo Rural.

O produtor de coalhada, deverá entregar três embalagens de um litro para o concurso, nas mesmas condições, sendo uma para o concurso, uma para a contra prova, outra para degustação do publico presente durante a divulgação dos vencedores na **X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS**, tudo visando a valorização da Agroindústria Familiar e Empreendedorismo Rural.

O produtor de doce de leite, deverá entregar três embalagens de 500g , nas mesmas condições, sendo uma para o concurso, uma para a contra prova, outra para degustação do publico presente durante a divulgação dos vencedores na **X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS**, tudo visando a valorização da Agroindústria Familiar e Empreendedorismo Rural.

5 – O produtor deverá entregar seu produto para o concurso, especificando, a origem do leite, se de vaca bovina ou bubalina , se é com leite integral pasteurizado, as características da casca, se é lisa e ou lavada (com ou sem presença de fungos, resinas e demais itens), data da fabricação, se é maturado ou não, se maturado, com quantos dias de maturação está o produto na data de entrega para o julgamento no concurso,

ambiente da maturação efetuada, entre outras observações como uso de fermento entre outras observações que o produtor entenda que deva enquadrar seu produto.

CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO:

- 1 - Serão julgadas características físicas e organolépticas dos derivados do leite, de acordo com as características próprias do produto de cada uma das regiões produtoras.
- 2 - Serão observadas as seguintes características:

QUEIJO

Aspecto global: Aspecto/Aparência - deve apresentar um aspecto limpo, sem defeitos visíveis como rachaduras excessivas ou manchas anormais. Compreendendo formato e acabamento (máximo de 10 pontos)

Cor: compreendendo coloração, geralmente creme a amarelo claro no caso do confeccionados com leite bovino, sendo os de leite bubalino na cor branca ou levemente creme (máximo de 10 pontos)

Textura: A textura do queijo refere-se à sensação percebida ao toque e na boca, Tátil (sensação percebida ao toque, como a maciez do cream cheese ou a firmeza do cheddar). Visual: (aparência da superfície do queijo, como a presença de casca, furos (olhaduras) ou veios em queijos azuis. Auditiva: (Alguns queijos podem apresentar sons característicos ao serem cortados ou mastigados, como o estalido de um queijo duro). (máximo de 10 pontos)

Odor: Intensidade (compreendendo de suave a muito forte dependendo do tipo de queijo e seu processo de maturação. Queijos com maturação prolongada tendem a ter aromas mais intensos), (máximo de 10 pontos)

Aroma: compreendendo aroma característico, resultante da ação de microrganismos e enzimas (Derivados do leite frescos podem apresentar um aroma suave de leite, Aromas como azedo, amanteigado, de nozes, frutado ou floral podem indicar uma boa fermentação, Derivados do leite com mofos superficiais (como Queijos Brie e Camembert) podem apresentar aromas característicos de mofo, que podem variar de suave a mais intenso dependendo da variedade), aromas indesejados (Amoniacos, azedo, fezes, rancidez, amargo, metálico, de mofo, de terra, de estábulo, entre outros, podem indicar contaminações bacterianas indesejáveis, (máximo de 10 pontos)

Consistência: Refere-se à firmeza ou maciez geral do queijo, pode variar de muito macia (como cream cheese) a muito dura (como parmesão), queijos podem ser classificados como frescos, moles, semimacios, semiduros ou duros, com base em sua consistência. (máximo de 10 pontos)

Sabor: A análise sensorial do sabor em queijos envolve a avaliação de atributos como doçura (apresentam um leve sabor adocicado, que pode ser mais pronunciado em queijos

de massa mais mole e com maior teor de lactose residual), salinidade (sal é um fator importante na caracterização do sabor do queijo, sendo que alguns tipos, como os queijos azuis, são naturalmente mais salgados), acidez (acidez pode ser uma característica desejável em certos queijos, como os produzidos por coagulação ácida, mas também pode indicar um defeito em outros, como queijos de massa lavada), amargor (amargor pode surgir como resultado da ação de enzimas durante a maturação ou devido a defeitos no processo de produção) e umami (sabor característico que pode ser percebido em queijos com maturação mais prolongada, devido à presença de aminoácidos e nucleotídeos), além de outros sabores específicos relacionados ao tipo de queijo e ao processo de maturação. compreendendo degustação, sabor e aroma/olfato (máximo de 40 pontos)

EMPATES:

- 1- Havendo empate na classificação final, será ganhador o queijo que obtiver maior número de pontos no item **SABOR**
- 2- Caso permaneça o empate, será ganhador o queijo que obtiver o maior número no item **CONSISTÊNCIA**.
- 3- Se ainda permanecer o empate, será ganhador o queijo que obtiver o maior número de pontos no item **TEXTURA**.

DESCCLASSIFICAÇÃO:

1. - Os jurados poderão desclassificar o queijo que não estiver no padrão estabelecido nas características próprias de cada região.
- 2.- A presença de contaminação física, quando constatada por três ou mais juízes, ocasionará a desclassificação imediata do queijo.

JUÍZES:

1. Durante o julgamento os juízes poderão se comunicar sempre que necessário.
2. Após o término da degustação e avaliação dos queijos, os jurados se reunirão para a soma das notas e preenchimento da planilha de resultados finais.

IOGURTE

Características IOGURTE

As características organolépticas do iogurte incluem a aparência, aroma, sabor e textura. Em geral, o iogurte quando não saborizado, apresenta uma cor branca ou levemente amarelada, uma textura cremosa e suave, e um sabor levemente ácido, resultante da fermentação láctica.

Aparência:

- **Aparência (Cor): (05 pontos)**

O iogurte geralmente apresenta uma cor branca (quando saborizado com outros produtos) , podendo variar para um tom levemente amarelado dependendo da sua composição e processo de fabricação.

- **Textura/Consistência: (25 pontos)**

A textura do iogurte pode variar, mas geralmente é cremosa e suave. Iogurtes tradicionais tendem a ser mais firmes, enquanto iogurtes batidos podem ser mais líquidos e viscosos.

- **Aroma: (20 pontos)**

O aroma do iogurte é tipicamente lácteo e levemente ácido, devido à presença de ácidos orgânicos resultantes da fermentação.

Sabor:

- **O sabor (50 pontos)** do iogurte é caracterizado pela sua acidez, que pode variar dependendo da concentração de ácido láctico produzido pelas bactérias durante a fermentação. O iogurte também pode apresentar outros sabores, dependendo de aditivos como frutas, açúcares ou aromatizantes.

Textura (consistência):

- **A consistência** do iogurte é um aspecto importante, pois afeta a sua percepção sensorial. Um iogurte de boa qualidade deve apresentar uma textura firme, sem apresentar separação de soro.

Considerações adicionais:

- A análise sensorial do iogurte é importante para avaliar a sua qualidade e aceitação pelo consumidor.
- A acidez do iogurte é um fator importante que influencia o seu sabor e conservação.
- O iogurte é um produto versátil e pode ser consumido puro, com frutas, em receitas, etc., o que o torna uma opção nutritiva e saborosa.

EMPATES:

Havendo empate na classificação final, será ganhador o iogurte que obtiver maior número de pontos no item **PALADAR/SABOR**

Caso permaneça o empate, será ganhador o iogurte que obtiver o maior número no item **CONSISTENCIA/TEXTURA**.

DESCCLASSIFICAÇÃO:

Os jurados poderão desclassificar o iogurte que não estiver no padrão estabelecido nas características próprias de cada região.

A presença de contaminação física, quando constatada por três ou mais juízes, ocasionará a desclassificação imediata do logurte.

DOCE DE LEITE

As características organolépticas do doce de leite incluem a aparência, aroma, sabor e textura. Em geral, o doce de leite apresenta coloração marrom-clara a marrom-caramelo, textura cremosa e homogênea, aroma característico de leite caramelizado e sabor doce, resultante da concentração do leite e da reação de caramelização durante o processamento.

- **Aparência (Cor): (05 pontos)**

O doce de leite deve apresentar coloração uniforme, variando do bege-claro ao marrom-caramelo, de acordo com o processo de fabricação. Não deve apresentar manchas, escurecimento excessivo ou coloração irregular.

- **Textura/Consistência: (25 pontos)**

A textura do doce de leite deve ser cremosa, homogênea, lisa e de fácil espalhabilidade, sem grumos, cristais perceptíveis de açúcar ou separação de fases. Quando na versão em pasta, deve apresentar consistência firme, porém macia.

- **Aroma: (20 pontos)**

O aroma deve ser característico de leite cozido e caramelizado, agradável e equilibrado, sem odores estranhos, fermentados, rançosos ou queimados.

- **Sabor: (30 pontos)**

O sabor deve ser tipicamente doce, agradável e equilibrado, evidenciando o leite e as notas características da caramelização. Não deve apresentar excesso de açúcar, sabor queimado, amargor, acidez ou qualquer outro sabor estranho que comprometa a qualidade do produto.

- **Textura (20 pontos)**

A consistência é um dos principais atributos de qualidade do doce de leite. O produto deve apresentar massa homogênea, cremosa e uniforme, sem cristalização excessiva, separação de gordura ou soro, garantindo boa estabilidade e excelente percepção sensorial.

Considerações adicionais

- A análise sensorial do doce de leite é fundamental para avaliar sua qualidade e aceitação pelo consumidor.
- A coloração, o aroma, a textura e o equilíbrio entre doçura e sabor lácteo são fatores determinantes para a classificação do produto.
- O doce de leite deve ser elaborado conforme as boas práticas de fabricação, apresentando características típicas do produto e ausência de defeitos sensoriais.

- Serão desclassificados produtos que apresentem sinais de deterioração, fermentação, contaminação, mofo ou qualquer característica que comprometa sua qualidade.

EMPATES

Havendo empate na classificação final, será vencedor o doce de leite que

obtiver o maior número de pontos no item **SABOR**.

Caso permaneça o empate, será vencedor o doce de leite que obtiver o maior número de pontos no item **CONSISTÊNCIA/TEXTURA**.

COALHADA

As características organolépticas da coalhada incluem a aparência, aroma, sabor e textura. Em geral, a coalhada apresenta coloração branca ou levemente creme, textura firme e homogênea, aroma lácteo característico e sabor levemente ácido, resultante da fermentação do leite por bactérias lácticas.

• Aparência (Cor): (05 pontos)

A coalhada deve apresentar coloração branca ou levemente creme, uniforme em toda a superfície, sem manchas, escurecimento, contaminações ou alterações visíveis. O produto deve apresentar aspecto limpo e característico.

• Textura/Consistência: (25 pontos)

A coalhada deve apresentar consistência firme, homogênea e uniforme, mantendo boa estrutura, sem excesso de soro livre, grumos excessivos ou separação de fases. A textura deve ser lisa e agradável ao paladar.

• Aroma: (20 pontos)

O aroma deve ser característico de produto lácteo fermentado, suave e agradável, evidenciando notas típicas da fermentação láctica. Não devem estar presentes odores estranhos, rançosos, fermentação excessiva, mofo ou qualquer outro defeito sensorial.

Sabor: (30 pontos)

O sabor deve ser característico da coalhada, levemente ácido, equilibrado e agradável, refletindo a fermentação natural do leite. Não deve apresentar amargor, excesso de acidez, sabor rançoso, metálico ou qualquer outro sabor estranho que comprometa a qualidade do produto.

• Consistência/ Textura (20 pontos)

A consistência é um dos principais atributos de qualidade da coalhada. O produto deve apresentar coagulação uniforme, textura firme e cremosa, sem sinérese excessiva (liberação de soro), garantindo boa estabilidade e excelente percepção sensorial.

Considerações adicionais

- A análise sensorial da coalhada é fundamental para avaliar sua qualidade e aceitação pelo consumidor.
- A textura, o equilíbrio entre acidez e sabor lácteo, bem como a ausência de defeitos sensoriais, são fatores determinantes para a classificação do produto.
- A coalhada deverá ser elaborada conforme as Boas Práticas de Fabricação, apresentando características típicas do produto e condições higiênico-sanitárias adequadas.
- Serão desclassificados produtos que apresentem sinais de

deterioração, contaminação, fermentação inadequada, mofo, odores estranhos ou qualquer característica que comprometa sua qualidade.

EMPATES

Havendo empate na classificação final, será vencedora a coalhada que obtiver o maior número de pontos no item **SABOR**.

Caso permaneça o empate, será vencedora a coalhada que obtiver o maior número de pontos no item **CONSISTÊNCIA/TEXTURA**.

DIVULGAÇÃO DE RESULTADOS:

1 - A divulgação dos resultados bem como as premiações ocorrerão até o dia 10 de outubro de 2026, tudo de acordo com a disponibilidade e a programação da Comissão Organizadora deste evento, serão divulgados os nomes dos produtores dos produtos vencedores, bem como fixado em local à disposição de quem interessar.

ENTREGA DAS PREMIAÇÕES:

- 1 - Os vencedores, ou seus representantes, devidamente identificados, deverão comparecer em local e horário programado/divulgado pela Comissão do Evento, para o recebimento de seus objetos comemorativos de vencedor (prêmios e honrarias), isto tudo acontecerá durante a **X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS**, no município de Manaus AM.
- 2 Serão premiados os produtores cujos produtos nas devidas características sejam classificados até o 3º (terceiro) lugar, no Somatório geral de pontos acferidos pelo(s) jurado(s).

Este regulamento foi atualizado dia 01 de outubro de 2026 com base nas determinações do Conselho Técnico da Comissão Organizadora do Concurso de derivados do leite na **X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS**.

X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS- AM

X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS

Universidade Nilton Lins – Parque das laranjeiras, Av. prof. Nilton lins,3259 – bairro Flores – Manaus – AM

PRESIDENTE

VICE-PRESIDENTE

SECRETÁRIO GERAL

FISCAL DA X FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS.

Responsável Técnico pelo CONCURSO DE DERIVADOS DO LEITE 2026, na X
FEIRA DE AGRONEGÓCIOS DA UNIVERSIDADE NILTON LINS.