

Tendências na fábrica de lácteos *light* e *diet* (Parte 3) *

Redução da concentração de outros componentes do lácteo

Alguns produtos lácteos com redução da concentração de colesterol estão disponíveis em alguns países. O colesterol é solúvel na gordura, sendo removido conjuntamente com esta. Dessa forma, produtos sem gordura têm menos colesterol. Mas a reivindicação de produto lácteo livre de colesterol é mais complexa, pois o colesterol pode também ser encontrado, em menor concentração, na parte aquosa do leite. Além disso, o Codex Alimentarius determina que o produto lácteo com baixa concentração de colesterol deve conter 0,02g de colesterol por 100g de sólidos e 0,01g por 100 ml em produtos líquidos. Para ser considerado sem colesterol o produto precisa conter menos de 0,05g de colesterol por 100g de sólidos ou 0,005g por 100ml e para ambas reivindicações, menos de 1,5g de gordura saturada por 100 g de produto sólido ou 75g de gordura saturada por 100ml e no máximo 10% da energia deve se originar na gordura saturada.

Uma contribuição do leite para o controle de peso corporal surgiu em 2000, quando foi divulgado que a manutenção de dieta suficientemente rica em cálcio mantém nível abaixo de calcitriol no sangue e reduz depósito de gor-

dura. O calcitriol é uma forma ativa da vitamina D, produzida pelo organismo humano para reduzir perda de cálcio quando sua concentração está baixa no sangue. Entretanto, o calcitriol simultaneamente pode aumentar a estocagem de gordura no corpo humano. Dessa forma o consumo de leite, pode ser excelente fonte de cálcio, pode manter a concentração de calcitriol baixa no sangue, e consequentemente causar menos depósito de gordura.

Conclusão

A demanda por produtos lácteos *light* e *diet* deve continuar aumentando mais do que o aumento por produtos lácteos tradicionais. Entre os componentes dos lácteos que podem ser reduzidos incluem-se o açúcar, a gordura, a lactose, o sal e o colesterol. Entretanto, para manter a aceitação do novo produto no mesmo nível do produto tradicional, torna-se necessário usar agentes coadjuvantes de tecnologia e aditivos para compensar o efeito da remoção do componente, que pode ser parcial ou total. No caso de substituição do açúcar pode-se usar adoçantes de baixas calorias ou adoçantes intensos. Para a substituição da gordura podem-se usar agentes substitutos de gordura (poliéster de sacarose, por exemplo), ou

agentes miméticos de gordura (proteínas, gomas, etc), produtos lácteos com concentração de sal reduzido ainda estão pouco disponíveis no mercado, exceção da manteiga sem sal, que já é fabricada há muitos anos. Queijos com sal reduzido, já são comercializados em

alguns países há muitos anos. Produtos lácteos com colesterol reduzido ainda são pouco comuns no mercado.

(*) Sebastião César Cardoso Brandão
Ana Cláudia Lopes Fontes
Universidade Federal de Viçosa

AGL unindo todos os elos da Cadeia do Leite

Você produtor, dirigente, técnico, industrial, consumidor podem associar-se à AGL, participar de todos os eventos, cursos, treinamentos promovidos por nossa Associação, além de receber gratuitamente, no seu endereço o Jornal Cadeia do Leite bimestral e o informativo semanal AGL, Com todas as notícias e novidades da área de lácteos. Também é nosso convidado para a tradicional Entrega dos Troféus Destaques do ano.

Para mais informações entre em contato conosco pelo número abaixo ou consulte nosso site:

Fone(s): (51) 3227.86.45/ 8427.50.80
E-mail: aglrs@ig.com.br
Site AGL: www.agl.org.br

O FUTURO DO LEITE BRASILEIRO (Parte 2) *

QUESTÕES AMBIENTAIS

A estiagem mencionada na Parte 1 da edição anterior pode estar ligada às questões ambientais, tais como desmatamento, não preservação das fontes de água, poluição do ar, entre outros. O meio ambiente será cada vez mais mencionado, fiscalizado e deverá haver, num futuro bem próximo uma maior fiscalização inclusive nas unidades produtoras, onde podemos destacar o correto manejo dos dejetos, seja da suinocultura, bovinocultura e avicultura. Essa preocupação trará uma série de mudanças nos sistemas de produção, pois a adequação das unidades produtoras fará com que haja, possivelmente, uma redução das áreas a serem utilizadas, o que faz com que os produtores tenham que ser mais eficientes na sua produção para garantir um retorno econômico satisfatório para suas famílias. Alguns países importadores estão enviando missões para os países dos quais importam para verificar, entre outros aspectos, como está a produção de leite nas unidades produtoras. Preocupação com o meio ambiente, com o bem-estar animal, o que faz com que, obrigatoriamente, devemos nos preocupar e resolver o mais

rápido possível, o problema ambiental, o qual a grande maioria das propriedades possui.

Analisando os fatores acima mencionados, podemos fazer algumas considerações sobre o futuro do leite brasileiro.

1. A produção de leite tem crescido, fruto do aumento das exportações brasileiras, dos melhores preços pagos aos produtores e do fomento de algumas empresas. Isso acontece para que as unidades produtoras aumentem sua produção, sem no entanto, aumentar seus plantéis. Esse aumento de produção deverá continuar nos próximos anos, reduzindo um pouco o percentual nesse ano de 2009, em função da estiagem que castiga o sul do Brasil e em função dos preços pagos aos produtores que podem não ser tão atrativos, se comparados os custos de produção que aumentaram significativamente no ano de 2008. Outro fator importante a ser considerado quando se analisa o preço do leite em nível de produtor é a crise mundial que esta afetando todos os setores da economia mundial, inclusive o Brasil. Ainda não se sabe a exata dimensão dessa crise, nem até quando ela

perdura e em função disso, acredito que as próprias empresas de laticínios terão um cuidado redobrado na formatação dos preços em nível de produtor, uma vez que alguns países importadores estão protegendo seus mercados para diminuir os problemas causados pela crise mundial.

2. Temos muito espaço para crescer dentro da porteira e fora dela. Dentro da porteira temos áreas para serem exploradas, que podem ser utilizadas para a produção de leite, aumentar a produtividade/vaca/dia, pois com essas baixas médias necessitamos de muitos animais para aumentar a produção e poder exportar mais leite. A qualidade do leite ainda tem um grande caminho a ser percorrido, pois necessitamos melhorar a qualidade do leite para atingirmos mercados mais exigentes e que remunerem melhor o produto de qualidade. Fora da porteira temos ainda mercados a serem exportados, países importadores que podemos exportar.

3. As questões relacionadas ao meio ambiente serão cada vez mais exigidas e se conseguirmos nos adequar o mais rápido possível, mais rápido es-

teremos competindo com outros países exportadores, como os países do Mercosul.

A produção de leite brasileira tende a ser cada vez mais competitiva, as indústrias e o consumidor cada vez mais exigentes em qualidade e um *mix* de produtos que possa ser apreciado pelos consumidores. Para 2009 e possivelmente 2010 os preços estarão um pouco mais baixos em virtude da crise mundial e das suas consequências que ainda não estão bem claras, mas a eficiência dos produtores fará com que alguns ganhem mais dinheiro e outros menos dinheiro. Quem estiver preparado, com alimentação, mão-de-obra e uma administração dos custos mensais, estará rumando para um futuro promissor, mesmo com toda a crise mundial presente, e poderá enfrentá-la com ganhos consideráveis na atividade leiteira.

(*) Airton José Prediger
Eng. Agrônomo, Esp. em
Bovinicultura de Leite
MBA Gestão Cooperativismo
SRV Timac Agro Brasil
prediger@certinet.com.br

COELHO SILVA

ADVOGADOS ASSOCIADOS

Rua Casemiro de Abreu, 582 - Rio Branco - Porto Alegre | Fone/Fax: (51) 3029 0303 | www.coelhosilva.com.br

- Reestruturação de Cooperativas
- Revisão de Passivos
- Recuperação de ativos

