

Leite & Queijos



Revista da Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul

Ano VII | Edição 38

EXPOINTER:
Tradição e qualidade
marcam a participação
do gado leiteiro

**Queijos e bebidas
fermentadas**
em uma alimentação saudável

Concurso elege os melhores queijos do estado

PASTEURIZADOR A PLACAS

X7

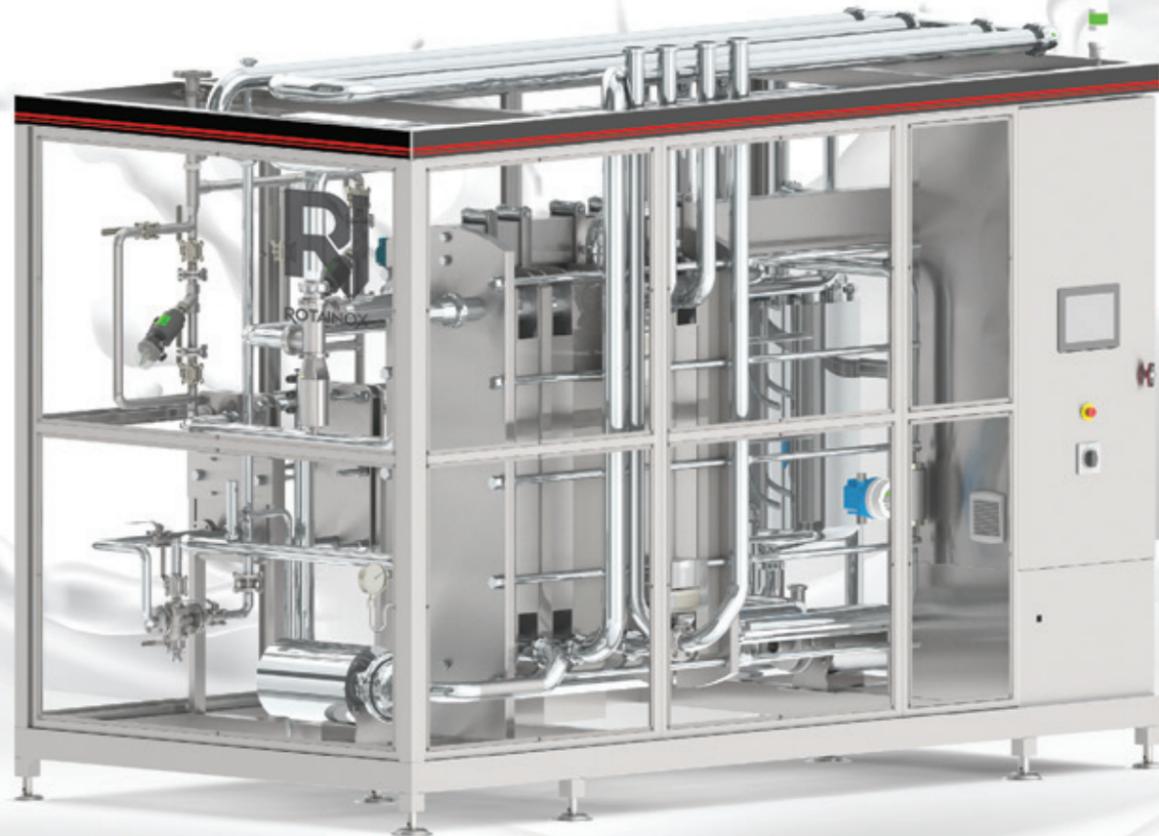
- ✓ Estrutura forte, compacta e com ajuste para desníveis de piso;
- ✓ É possível futuras ampliações para aumento de vazão;
- ✓ Painel de comando com IHM, que proporciona total comando do equipamento gerando feedback de gráficos e dados;
- ✓ Medidor de vazão na saída de produto;
- ✓ Sensores de nível, temperatura e pressão;
- ✓ Sistema de filtração;
- ✓ Tanque de produto com visor;
- ✓ Válvulas atuadas;
- ✓ Sistema de aquecimento integrado;
- ✓ Economia de energia.

Utilizado para eliminar bactérias de um produto e aumentar seu tempo de vida, o equipamento sempre traz o que há de melhor em inovação e tecnologia. Trabalha nas capacidades de 1 a 40 m/h, especialmente para leite, iogurtes, sucos, cremes, molhos e cerveja.

O Pasteurizador a placas X7 Rota Inox é totalmente automatizado, enquadrado nas NR's 10 e 12, garantindo 100% a segurança e qualidade no produto final.

MODELOS

PRNT50M
PRNT50X
PRNT80M
PRNT100M
PRNT100X



ENDEREÇO
Rodovia RSC 453, KM 59 S/N
WESTFÁLIA- RS
CEP 95.893-000

CONTATO
E-mail: comercial@rotainox.com.br
Telefone: +55 51 3762 4666

ROTA INOX
ALTA TECNOLOGIA EM
SISTEMAS TÉRMICOS

A revista **Leite & Queijos**
é uma publicação trimestral
(agosto de 2018) da



**Associação das Pequenas Indústrias
de Laticínios do Rio Grande do Sul – APIL/RS**

CNPJ: 04.889.631/0001-64
BR 116, Km 13, Quadra 19
Parque de Exposições Assis Brasil
(entrada pelo Portão 7)
CEP: 93270-710 – Esteio – RS
(51) 3459 0535 – (51) 9 9504 0183
secretaria@apilrs.com.br
www.apilrs.com.br

DIRETORIA

Presidente

Wladimir Pedro Dall’Bosco

Vice-presidentes

Delcio Roque Giacomini
Humberto Doering Brustolin

Secretária executiva

Maria Regina Fachinnetto Rodrigues



PRODUÇÃO DE CONTEÚDO



Jornalista responsável

Emerson Alves (MTB 10.645)

Produção de texto

Giordana Pezzini (MT/RS 16.782)

PROJETO GRÁFICO E EDITORAÇÃO

Mirian Raquel

As informações e conceitos publicados em artigos assinados por colaboradores e anúncios publicitários são de inteira responsabilidade dos seus autores, não expressando, necessariamente, a opinião da Revista Leite & Queijos.

Tiragem desta edição: 11.000 exemplares

Impressão

Artlaser Pallotti

Leite & Queijos

Editorial

Amigos,

Mais uma vez a qualidade e a riqueza do agronegócio gaúcho estão reunidas na Expointer, uma das maiores feiras agropecuárias da América Latina, que acontece todos os anos no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS). O evento é uma grande vitrine para apresentar ao público a qualidade dos produtos produzidos no campo e, também, para discutir temas de relevância para o desenvolvimento do setor primário gaúcho.

Nesse sentido, a cadeia láctea exerce um importante papel social, com a expressiva geração de postos de trabalho e a fixação do produtor no campo. Nas pequenas propriedades, o leite é uma das atividades que mais demanda mão de obra e maior renda aos produtores. Além disso, o setor também tem uma destacada contribuição na geração de receita para o estado do Rio Grande do Sul.

Por isso, a participação da cadeia láctea é uma atração à parte da feira, seja pela presença dos melhores exemplares das raças de gado leiteiro, sinônimos da qualidade do leite gaúcho, ou ainda pela exposição dos produtos lácteos desenvolvidos pelas indústrias. Qualidade que também está presente em seus derivados, especialmente, nos queijos produzidos em diferentes regiões do estado.

Toda a diversidade e tradição do gado leiteiro gaúcho presente na 41ª Expointer estão nesta edição da revista Leite & Queijos, que ainda traz uma reportagem especial sobre a alimentação saudável, tendo na dieta queijos e bebidas fermentadas. A exemplo da manteiga, abordada na edição anterior, buscamos opiniões e informações com especialistas sobre os benefícios do consumo regular destes produtos.

Em destaque também nesta edição da revista Leite & Queijos, os detalhes e os vencedores do Concurso Estadual de Queijos, realizado durante o Festiqueijo, em Carlos Barbosa, que avaliou as características dos queijos fabricados no Rio Grande do Sul através de jurados do Uruguai, Colômbia e Argentina. O concurso serviu para os laticínios comprovarem e aperfeiçoarem a qualidade dos produtos desenvolvidos aqui no estado.

Tão importante quanto trabalhar para ampliar permanentemente a qualidade dos produtos lácteos é entender e acompanhar as variações do perfil de consumo sinalizadas pelo mercado. Da mesma forma, é necessário observar os aspectos que influenciam diretamente no consumo, como por exemplo, a renda doméstica. Apesar de um período ainda marcado pela recessão no país, os especialistas projetam uma recuperação no consumo para o segundo semestre de 2018. Vale lembrar que o consumo de lácteos no Brasil atingiu o seu ponto máximo em 2013, com aproximadamente 174 litros per capita.

Além de uma análise sobre a relação de consumo/renda, esta edição da Leite & Queijos traz informações sobre a utilização e expansão dos condomínios de ordenha robotizada e uma entrevista exclusiva com o superintendente do MAPA no RS, o médico-veterinário Bernardo Todeschini.

Boa leitura!

Wladimir Pedro Dall’Bosco
Presidente da APIL/RS





8 ENTREVISTA
Bernardo Todeschini
"Sou plenamente favorável à retirada da vacinação"

APIL/RS NEWS 20
Concurso elege os
melhores queijos do estado



CAPA 11
Queijos e bebidas fermentadas
em uma alimentação saudável



29 TECNOLOGIA
Ordenha robotizada: uma tecnologia em prol da produção de leite e da qualidade de vida do produtor

16 Artigo especial
Reflexões sobre secagem e maturação de queijos

23 Gestão rural
Sucessão familiar: um desafio no campo

18 Expointer
Tradição e qualidade marcam a participação do gado leiteiro na Expointer

26 Mercado
Consumo de lácteos deve apresentar leve recuperação no segundo semestre de 2018

32 Tributação – *A implantação do e-Social*



EKTOS

ORGANIZAÇÕES CONTÁBEIS

Especialista em Consultoria Tributária para o Agronegócio





EKTOS ORGANIZAÇÕES CONTÁBEIS
 (54) 3461 2500 – 3461 3220 – silvio@ektos.com.br
 Novo endereço: Rua 25 de Setembro, 757, sala 01, Edifício São Sebastião – Centro – Carlos Barbosa/RS – CEP 95185-000

Revestimento de Piso para Indústria Alimentícia



URETOP® é um revestimento monolítico e impermeável para pisos industriais à base de uretano e cimento, que protege a superfície frente aos ataques químicos de ácidos orgânicos e inorgânicos, álcalis e sais, as ações físicas de desgaste superficial como impacto e abrasão, assim como é resistente ao choque térmico causado pela limpeza e higienização.



- ✓ Impermeável;
- ✓ Facilita a limpeza e assepsia;
- ✓ Alta resistência à abrasão;
- ✓ Resistente aos agentes de higienização.



- ✓ Resistente a substâncias ácidas orgânicas;
- ✓ Resistente à substâncias ácidas inorgânicas;
- ✓ Pode receber água a até 80°C;
- ✓ Antiderrapante.



- ✓ Acabamento fosco;
- ✓ Excelente resistência ao impacto;
- ✓ Liberação de trabalho em até 12 hs;
- ✓ Temperatura de serviço de – 40°C até 110°C.



www.builder.ind.br
vendas@builder.ind.br
 [51] 3471.1289

Granja Cichelero agora integra o quadro de associados da Apil/RS

A Apil/RS deu as boas-vindas a mais um associado, a **GRANJA CICHELERO**. Localizada no interior do município de Carlos Barbosa, a Granja conta com nove funcionários para o processamento diário de 4.000 litros de leite.

A agroindústria possui um rebanho predominantemente holandês, o qual é mantido em sistema confinado e de ordenha robotizada. Para o proprietário, Daniel Cichelero, fazer parte do quadro de associados da Apil/RS é importante para as empresas. "O apoio da Apil/RS aos pequenos produtores contribui na luta em busca de avanços para o setor", destaca o produtor.

Entre os produtos fabricados pela Granja Cichelero estão queijo coalho, queijo colonial, queijo colonial sem lactose, queijo *gruyère*, queijo minas frescal, queijo parmesão, queijo prato (lanche), ricota e queijos temperados. 🏠



Três novos sócios-parceiros integram o quadro de associados da Apil/RS

A **BT Gravações** atua na área de gravações químicas em metais e revestimentos antiaderentes (Teflon). Localizada em Novo Hamburgo, a

empresa se destaca pela excelência do serviço prestado. Os revestimentos antiaderentes oferecem a superfície ideal de trabalho de acordo com cada aplicação. Esse tipo de revestimento oferece proteção contra corrosão e atrito controlado, lubrificação, antiaderência, resistência ao calor e ao desgaste. Mais informações em www.btgravacoes.com.br. 🏠

A **Sanuvitas Laboratórios**, sediada em Garibaldi, presta serviços de análises microbiológicas em leites, carnes, água, farinhas, rações e derivados. Possui uma equipe multidisciplinar de veterinários, biólogos, químicos, técnicos e administradores treinados e especializados, para entregar resultados confiáveis e precisos. Mais informações em <http://sanuvitas.com.br>. 🏠



A **Masterbiotech Soluções Ambientais**, localizada em Porto Alegre, trabalha na comercialização, orientação técnica e prestação de serviços, adequando as necessidades de seus clientes à Legislação, buscando eficiência em seus sistemas. Com isso, auxilia as empresas em atividades como monitoramento de ETE; biorremediação; energia solar; gerenciamento de resíduos e licenciamento ambiental. Mais informações pelo site www.masterbiotech.com.br. 🏠

Por que os lácteos são uma parte vital do sistema alimentar global?



- ▶ O leite e seus derivados são alimentos saudáveis. Sendo naturalmente ricos em nutrientes, eles atuam como boas fontes de cálcio, proteínas e outros nutrientes essenciais, como fósforo, potássio, magnésio e vitaminas A, B12 e riboflavina.
- ▶ Para cada 100 litros de leite produzidos localmente, são gerados até 5 empregos.
- ▶ A produção pecuária global representa 40% do valor do rendimento agrícola mundial.
- ▶ Globalmente, cerca de 150 milhões de propriedades familiares estão envolvidas na produção leiteira.
- ▶ A produção de leite está crescendo constantemente: + 2,2%, em média, a cada ano, desde o ano 2000.
- ▶ Aproximadamente um bilhão de pessoas tiram o seu sustento do setor de lácteos.
- ▶ Com cerca de um bilhão de pessoas vivendo em fazendas leiteiras, a atividade desempenha um papel importante na economia de várias comunidades, regiões e países em todo o mundo.
- ▶ Mas, como uma das maiores indústrias agrícolas do mundo, o setor lácteo não só contribui para as economias locais, regionais e nacionais, como também desempenha um papel fundamental na sustentabilidade das comunidades rurais tanto nos países em desenvolvimento como nos desenvolvidos.
- ▶ Por tudo isso, a produção leiteira é uma parte essencial do sistema alimentar global, proporcionando não só benefícios nutricionais, como também econômicos e sociais, a uma grande parcela da população mundial.

Fonte: International Dairy Federation

"Sou plenamente favorável à retirada da vacinação"

O médico-veterinário

Bernardo Todeschini,

auditor fiscal federal

agropecuário e superintendente

federal do Ministério da

Agricultura no Rio Grande do

Sul falou com exclusividade

à revista Leite & Queijos. Na

entrevista, Todeschini responde

sobre o andamento da Consulta

Pública que trata das mudanças

na IN 62 e também sobre os

níveis de inspeção e a retirada

total da vacinação da febre

aftosa no RS.

Leite&Queijos :: Além de auditor fiscal federal, o senhor é um dos seis membros da Comissão do Código Sanitário Terrestre da Organização Mundial de Saúde Animal (OIE). Quais são os principais pontos discutidos nessa comissão que podem auxiliar direta ou indiretamente no comércio de

animais terrestres e produtos de origem animal no Brasil?

Bernardo Todeschini :: Essa Comissão é um organismo reconhecido internacionalmente como normatizador nas áreas de saúde animal e de zoonose. Os assuntos mais correntes são temas de *status* sanitário, como os padrões da febre aftosa, os padrões de reconhecimento da vaca louca. Outra dinâmica que ocorre na OIE são os processos de análise de riscos, e isso envolve fortemente a cadeia leiteira, que é: como se trabalha com a análise de risco da importação, que acaba norteando o mecanismo pelo qual as mercadorias circulam, inclusive os lácteos.

L&Q :: Sobre a vacinação da aftosa e o plano estadual, que prevê a retirada total da imunização, dando ao estado o status de área livre de febre aftosa sem vacinação, como está o andamento desse plano? E qual é o prazo final para a conclusão desse processo?

Todeschini :: O calendário do MAPA dividiu o Brasil em cinco regiões, com datas de supressão da vacinação que ocorrerão entre 2019 e 2021. O RS pertence ao bloco 5, junto com PR, SC, MT e MS. Esse bloco tem a supressão da vacinação definida para 2021. Então foi feita uma análise em todos os estados e a do RS ocorreu em outubro de 2017. A partir dessa análise, surgiu a demanda de

um plano de ação que está em fase de conclusão de elaboração, ainda na Secretaria Estadual de Agricultura. Portanto, ainda não temos o plano de ação em respostas à auditoria realizada em 2017.

L&Q :: O senhor é favorável ou contrário a retirada da vacinação?

Todeschini :: Sou plenamente favorável à retirada da vacinação. Primeiro, por uma questão de segurança epidemiológica, ou seja, todos os países do Mercosul saltaram de uma condição que nós tínhamos há cerca de 20 anos atrás – onde nossos países vizinhos se debatiam muito com a aftosa – para uma situação atual em que se tem uma vigilância global muito grande e, além disso, todos os países aprenderam muito com a experiência coletiva, implementaram ferramentas de controle e erradicaram a enfermidade. Para surgir aqui no RS, a aftosa precisaria vir de algum lugar, e a gente não visualiza hoje de que lugar seria aqui na América do Sul. Se a aftosa vier de fora, ela ocorrerá com ou sem vacina, pois a vacina não é um "repelente", mas uma ferramenta utilizada para reduzir a ocorrência de casos clínicos em locais onde existe a enfermidade. Por isso, a situação "livre de aftosa" desses países vizinhos é uma condição de necessidade e é fundamental que se mantenham livres, porque perder mercado escondendo um foco de aftosa é

incomparavelmente pior do que ter um foco de aftosa.

L&Q :: Em relação aos diferentes níveis de inspeção, como o senhor avalia a aplicação do sistema adotado no Brasil, em comparação a outros países, referente ao desenvolvimento e expansão de mercados?

Todeschini :: A primeira questão que a gente tem que visualizar é que esse sistema se desenvolveu em razão da dimensão e da heterogeneidade do Brasil. Isso foi montado com a ideia de que enquanto em alguns estados os sistemas produtivos já estavam organizados, já produziam e industrializavam o leite de maneira regular – como no RS, por exemplo, em que existiam empresas quase centenárias – enquanto em outros estados a cadeia láctea não existia. Então, nesse ambiente, se estruturou um sistema para atender esse tipo de heterogeneidade no qual o Sistema Federal era extremamente voltado para exportação. Com o passar do tempo os sistemas foram se estruturando, atingindo qualidade, e os níveis estaduais e municipais passaram a ter condições, inclusive, de captar até grandes empresas, especialmente para produzir com segurança sanitária, algo que só os níveis locais conseguem expressar. Então, com isso se estabeleceu esse outro sistema, que nós conhecemos atualmente como SISBI, que nada mais é do que um sistema de equivalência com o sistema Federal naquilo que se refere ao trânsito



FOTO: ARQUIVO PESSOAL

"O Sisbi é um sistema extremamente positivo, uma vez que deve-se ter em mente que toda mercadoria de origem animal para consumo precisa de inspeção por ser altamente perecível."

nacional de mercadorias. Assim, penso que é um sistema extremamente positivo, uma vez que deve-se ter em mente que toda mercadoria de origem animal para consumo precisa de inspeção por ser altamente perecível.

L&Q :: O Mapa colocou em consulta pública o texto da Instrução Normativa (IN) 51, que foi substituída pela IN 62. Como o senhor vê o impacto para os pequenos produtores? E em que estágio está o andamento da Consulta Pública? Já temos novidades?

Todeschini :: A consulta se refere a uma atualização de normas. No momento que algumas características em

desenvolvimento de métodos de sistema de produção permitam que as normas sejam alteradas, elas precisam ser alteradas para se adaptar a novas realidades. Essa consulta pública funciona da seguinte maneira: as associações e representantes de empresas se manifestam e mandam suas opiniões, tecnicamente embaçadas, para análise da comissão de regulamentação do MAPA. Essa comissão sistematiza essas informações para fins de uma análise técnica definitiva. Atualmente, isso está em fase de sistematização, então ainda é difícil dizer para que lado nós vamos, porque o processo não está concluído. A consulta pública ficou aberta 60 dias, a partir de abril. Finalizado esse período de consulta pública, todas as sugestões são compiladas e analisadas da seguinte forma: aquilo que tem algum fundamento técnico e aquilo

que é somente uma opinião. Ou seja, não basta eu apenas não gostar de alguma coisa, é necessário o embasamento técnico ou científico das sugestões. Todas as manifestações são enviadas para a Coordenação de Normas Técnicas do MAPA e a Coordenação de Programas Especiais, onde as propostas ficam em sigilo. A rejeição das opiniões são sempre fundamentadas e respondidas aos interessados. Isso tudo está em análise e como é um processo restrito, não tenho como prever prazos. 🏠

A entrevista, na íntegra, está disponível no site da Apil/RS (www.apilrs.com.br).

CONQUISTE OS
PALADARES MAIS
EXIGENTES COM
A TECNOLOGIA
GLOBALFOOD!



visionline.com.br

Conte com todo o nosso expertise para atrair novos consumidores.

Nossa equipe altamente capacitada encontra diariamente novos caminhos para a indústria alimentícia. Os ingredientes Globalfood atendem aos mais altos padrões de qualidade criados a partir de recentes tecnologias do setor. Acredite na tecnologia Globalfood para o sucesso do seu negócio.

Nossa linha de produtos:

- Laticínios e Sorvetes
- Cervejas
- Food Service
- Derivados de Trigo
- Derivados de Carne



www.globalfood.com.br



Tel.: 11 5564.1100

Capa



Queijos e bebidas fermentadas, em uma alimentação saudável

O leite é a fonte mais acessível de cálcio para a alimentação, além de conter proteínas de alto valor biológico e outros minerais como fósforo e potássio, vitaminas A e D, além de vitaminas do complexo B (B2, B9 e B12). Assim, tanto o leite como seus derivados, como queijos e outros fermentados, são importantes para o fortalecimento dos ossos, proteção do coração e até da saúde mental.

QUEIJOS & SAÚDE

Começamos pelo queijo que, em todas as regiões do país, faz parte do cardápio da população, seja no café da manhã, como acompanhamento em almoços e jantares ou em *happy hours* e como parte de cardápios *gourmet*. O que poucas pessoas sabem é que além dos variados paladares apresentados pelos queijos, o alimento também é um aliado da saúde. Dentre os benefícios encontrados no queijo, estão nutrientes essenciais para fortalecimento dos ossos, proteção do coração e até da saúde mental.

Em recente estudo da Universidade do Texas, por exemplo, pesquisadores reforçam essa máxima: alimentos com gordura do leite não fazem mal ao coração. Os queijos, o pão com manteiga e o café com leite não são

os vilões que provocam males à saúde.

Considerando que os queijos são a forma concentrada de se beber leite, todos os queijos possuem em maior ou menor quantidade, os mesmos nutrientes importantes do leite.

Todos os queijos são saudáveis pelo seu perfil nutricional, como explica a nutricionista Flora Spolidoro, diretora da Day by Diet e consultora da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ). “Dependendo do tipo, alguns têm maior teor de sal ou de lipídeos, que podem exigir uma seleção diferente na composição da dieta alimentar caso a pessoa tenha algum problema específico”, destaca a profissional. Ela reforça que fora isso, todos os queijos podem e devem ser consumidos em todas as fases da vida: na infância como parte importante

do desenvolvimento do cérebro, dos dentes, dos ossos e cartilagens. Na adolescência para reforçar a poupança óssea que lhe garantirá crescimento e a reserva de cálcio para o futuro; na fase adulta é importantíssimo durante a gestação ou para práticas esportivas tendo a proteína e o cálcio como motores da musculatura. “Já na maturidade, os queijos são alimentos importantes para evitar deficiências clássicas de proteínas e vitaminas em

especial, como o cálcio que gera a osteoporose. As proteínas dos queijos têm um alto teor de aminoácidos essenciais com uma digestibilidade de quase 95%, ou seja, são plenamente aproveitadas pelo organismo”, completa.

Então, como incluí-los numa dieta saudável?

Conforme explica a nutricionista, primeiro é preciso entender o que di-

ferencia cada tipo de queijo: quanto mais secos e maturados, mais leite há em sua composição. Para a produção do queijo Minas frescal são necessários, em média, 6,5 litros de leite para um quilo de queijo. Essa medida pode ser extrapolada, com pequenas variações, para todos os queijos frescos que não prensados e nos quais parte do soro do leite permanece na massa. “Um queijo cobocó – de textura macia e baixa maturação –, em média, é feito

com 9,5 litros de leite. Já um parmesão – de textura bem seca por maturar por pelo menos seis meses – é produzido com 13 litros de leite. Assim, esses diferentes tipos de queijos têm teor de nutrientes diferentes: quanto mais leite, mais proteína, cálcio, vitaminas, etc. Porém, também contêm mais lipídeos e mais sal”, afirma a consultora da ABIQ.

Portanto, os especialistas lembram que o ideal é balancear o consumo, variando entre os tipos: queijos frescos nos dias em que os outros alimentos ingeridos sejam mais calóricos, queijos amarelos ou duros em dias que predominem saladas e carnes magras, por exemplo. “Um bom jeito de se manter a dieta equilibrada é colocar menos sal num alimento que leva queijo parmesão. Isso é uma troca inteligente de um ingrediente que dá sabor, o cloreto de sódio, por um queijo que dá sabor e tem alto perfil nutricional”, destaca Flora Spolidoro. Numa alimentação saudável, no que se refere ao leite e seus derivados, os especialistas afirmam que, quando consumidos três vezes ao dia, contribuem eficazmente para o atendimento diário das necessidades de cálcio e vitamina A de pessoas de todas as idades. Para crianças de 4 a 10 anos, a cobertura das necessidades diárias recomendadas são dadas por 100g de diferentes queijos (3 porções de 33g),* enquanto que para adolescentes de 11 a 18 anos, são necessárias 180g de diferentes queijos (três porções de 60g).*

*Valores médios baseados em uma dieta de 2500 Kcal. Fonte: Flora Lys Spolidoro Projetos e Marketing Nutricional.

Vale a pena reafirmar que o valor nutritivo dos queijos deve ser sempre considerado em uma dieta equilibrada. O conteúdo de todos os nutrientes devem ser avaliados frente a outros alimentos em quantidades habituais de consumo.

COMO CONSERVAR O QUEIJO PARA MANTER SUAS CARACTERÍSTICAS DE SABOR E QUALIDADE NUTRICIONAL



A recomendação da ABIQ é que, com exceção de queijos de massa seca e curada como o parmesão, o queijo reino, os provolones e alguns queijos fundidos, todos os demais queijos devem ser conservados sempre em geladeira tanto no ponto de venda como em casa. Nas embalagens há sempre a temperatura de conservação. Além disso, todos os queijos devem ser embalados em papel filme ou colocados em recipientes com tampa. O contato com o oxigênio ou o frio resseca as massas.

Queijos frescos com muita umidade, como é o caso do Minas frescal, da ricota, do cottage e da muçarela de búfala, devem ser colocados à mesa

próximo da hora de consumir e, depois, devem sempre retornar à geladeira o mais rápido possível. No caso de Minas frescal, retire sempre o soro que fica na embalagem ou no recipiente e guarde o queijo em recipiente tampado. Uma vez aberto, deve ser consumidos em 4 a 5 dias conforme instruções do fabricante. Os demais queijos também devem ser embalados em papel filme ou guardados em recipiente fechado.

Queijos suaves como prato, muçarela, estepe, gouda, esférico, Saint Paulin, tilsit, gruyère – Mantenha em geladeira até abrir a embalagem original, observando a data de validade do fabricante. Após aberto, envolva em papel filme, retorne à geladeira e consuma em até 5 dias. Se o queijo estiver dentro do prazo de validade original, mas aparecerem pequenos pontos de mofo na superfície durante esses 5 dias, é possível fazer uma reforma no queijo: retirando somente os pequenos pontos de mofo superficial, o restante do queijo estará apto para consumo.

Queijos de mofo azul como o gorgonzola – Antes de abrir, durante o prazo de validade, conserve em geladeira na temperatura indicada na embalagem pelo fabricante. Após aberto, envolva completamente o queijo em papel filme ou em papel alumínio e retorne à geladeira. Assim você manterá a cremosidade do queijo e prolongará sua vida útil. Consuma em até 5 dias.

Sobre congelar – De um modo geral, os queijos não devem ser congelados pois sua textura se desfaz durante o congelamento. A forma de aproveitar um queijo congelado é usá-lo para algum preparo culinário como, por exemplo, colocar um pedaço de gorgonzola em uma sopa somente para dar sabor. Descongele os queijos previamente. Pratos culinários que levam queijos em suas receitas, tais como muçarela em pizzas e lasanhas, queijo parmesão, ricota, requeijão, etc., vão resistir bem, conforme o prazo de validade e as instruções de aquecimento do prato.



ALGUNS BENEFÍCIOS DO CONSUMO REGULAR DE IOGURTE

Regula a flora intestinal: os lactobacilos têm efeito probiótico, auxiliando na composição da flora intestinal, melhorando a absorção de vitaminas e minerais. Também promovem o bom funcionamento do intestino, combatendo inflamações, prisão de ventre, diarreias e formação de gases.

Regula a pressão arterial: de acordo com estudos publicado no “Journal of Clinical Nutrition”, o consumo de iogurte com baixo teor de gordura, pelo menos duas vezes ao dia, regula a pressão arterial. Isso ocorre devido ao potássio contido no iogurte que auxilia no equilíbrio dos níveis de sódio no organismo.

Previne a osteoporose: o cálcio contido no iogurte auxilia no fortalecimento do tecido ósseo, o que pode ser potencializado pela adição da vitamina D.

Controla a glicemia: os probióticos controlam o nível de glicose no sangue ao consumir o açúcar e transformá-los em ácidos graxos de cadeia curta que são utilizados na produção de energia das células do intestino grosso.

AS BEBIDAS FERMENTADAS E SEUS REFLEXOS NA SAÚDE

As bebidas lácteas fermentadas são da mesma família dos queijos, que também passam por fermentação no processo de transformação de leite em queijos. “Especificamente as bebidas lácteas, em geral, tem papel de alimento funcional, ou seja, além de aportar nutrientes, têm um papel importante na modulação de funções fisiológicas no corpo conferindo efeitos benéficos como o aumento a resposta imunológica e o equilíbrio da

microbiota intestinal, entre outros”, acrescenta Flora Spolidoro.

Atualmente, os leites fermentados são considerados um produto com elevado potencial para o desenvolvimento de novas tendências, principalmente por estarem associados à saúde, o que vem sendo explorado pelas indústrias de laticínios. Este fator está associado a três características:

- Propriedades tecnológicas da matriz láctea, como permitir a viabilidade funcional de ingredientes adicionados ao produto.



PROBIÓTICOS

Os probióticos são micro-organismos vivos, que, administrados em quantidades adequadas, oferecem benefícios à saúde.

Vários gêneros bacterianos e algumas leveduras são utilizados

como micro-organismo probiótico, no entanto, estudos têm demonstrado que as principais espécies com características probióticas são *Bifidobacterium spp.*, *Lactobacillus acidophilus* e *Lactobacillus casei*.

Quanto à funcionalidade, podem ser classificados em três categorias:

- Capacidade de modular a defesa do hospedeiro.
- Efeito direto sobre outros micro-organismos, o que os tornam importantes na prevenção e tratamento de infecções e restauração do equilíbrio flora intestinal.
- Efeito baseado na eliminação de produtos resultantes do metabolismo microbiano, como toxinas, o que resulta na desintoxicação do intestino de quem os consomem.

MECANISMOS DE AÇÃO DOS PROBIÓTICOS

Atividade microbiana

- Diminuição do PH luminal
- Secreção de substâncias antimicrobianas
- Inibição da multiplicação bacteriana
- Bloqueio da adesão bacteriana as células epiteliais

Aumento da função de barreira

- Aumento na produção do muco
- Melhora a integridade da barreira

Imunomodulação

- Efeito nas células epiteliais
- Efeito nas células dendríticas (células do sistema imune)
- Efeito nos monócitos e macrófagos
- Efeito nos linfócitos

- Elevada praticidade dos derivados lácteos.
- Relação que os consumidores fazem dos produtos lácteos com os aspectos relacionados a um estilo de vida saudável.

Aliás, os produtos lácteos representam o mais importante segmento dos alimentos funcionais, sendo os primeiros nesta categoria de alimentos. “A legislação brasileira define os leites fermentados como os produtos

resultantes da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios, o que inclui o iogurte, leite fermentado ou cultivado, leite acidófilo, *kefir*, *kumys* e coalhada”, destaca o Consultor Comercial da Fermentech, José Roberto Garcia.

Ainda de acordo com o consultor, dos leites fermentados acrescidos de probióticos, prebióticos ou simbióticos, o iogurte é o mais popular, sendo mundialmente o mais produzido e consumido. Este produto é elaborado a partir da fermentação pelas bactérias *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, podendo ser acrescido ou não de outras bactérias lácticas. Ao fermentar o leite, essas duas bactérias diminuem os teores de açúcar do alimento, a lactose.

Além dessas duas protagonistas, o iogurte pode guardar ainda outros micro-organismos capazes de oferecer benefícios específicos, como os que melhoram o funcionamento do intestino e outros que elevam a imunidade, por exemplo. A presença de bactérias boas (probióticos) é considerada um dos motivos para explicar o elo entre iogurte e maior longevidade, uma vez que o alimento aumenta as defesas do organismo.

O iogurte é um produto com alta digestibilidade, excelente no combate de infecções intestinais dentre outros benefícios, além de proporcionar melhor assimilação dos demais componentes do leite, sendo aproximadamente seis vezes mais digerível que o leite.

É uma importante fonte de nutrientes, como potássio, cálcio, fósforo, vitaminas A, B6, B12, riboflavina, ácido fólico e niacina. Possui 10 vezes mais ácido fólico que o leite utilizado na fabricação, por conta da atividade das bactérias envolvidas na fermentação. 🏠

Centrífugas Desnatadeiras para Leite e Soro e Padronizadoras / Clarificadoras para Leite



Restauração e Assistência Técnica em Desnatadeiras, Padronizadoras, Clarificadoras e Bactofugadoras

Completa Linha de Peças de Reposição e Acessórios à Pronto Entrega e com Garantia de Qualidade

Equipe Especializada em Manutenção Preventiva, Corretiva e Retrofitting de Equipamentos Centrifugos

Treinamentos de Manutenção e Operação, Aprimoramento de Processos e Consultorias prestando Orientações e Apoio aos clientes

Compra e Venda de Equipamentos com Financiamento através de Leasing. Consulte a nossa Equipe Técnica!



Hiper Centrifugation Ltda

Rua Paschoal Ciolfi, 404/422 - Campinas / SP

+55 (19) 3227-7977

sac@hipercentrifugation.com.br

www.hipercentrifugation.com.br

https://pt-br.facebook.com/HiperCentrifugation

https://www.instagram.com/hipercentrifugation/?hl=pt-br

(19) 99750-3674

Reflexões sobre **secagem** e **maturação** de queijos

A maturação dos queijos confere ao produto suas características peculiares e é uma das etapas mais delicadas de sua produção. Alterações ambientais, seja de umidade ou mesmo da microbiota do ambiente e das superfícies onde ele é armazenado podem afetar decisivamente na qualidade do produto final. Tem por objetivo permitir a transformação dos componentes do leite, a partir de microrganismos desejáveis. Do ponto de vista bioquímico, cada um dos componentes é degradado a compostos mais simples. A lactose que fica retida na rede proteica e que não é eliminada no soro é transformada em ácidos pirúvico e láctico, podendo ainda haver a produção de diacetil, CO₂ e ácido propiônico, dependendo do tipo de queijo produzido. A partir da degradação da lactose formam-se compostos aromáticos e pode haver a produção de gás, responsável pelas olhaduras típicas de alguns queijos. A proteólise acontece a partir da adição do coalho que junto com as enzimas proteolíticas naturais do leite, degradam a caseína com a formação de peptídeos de cadeia curta e finalmente amônia, CO₂ e aminoácidos sulfurados. Compostos

decorrentes da degradação proteica são responsáveis pelo aroma e sabor, bem como pela consistência em alguns queijos. A gordura do queijo sofre a ação das lipases bacterianas que transformam os triglicerídeos (principal componente da gordura do leite) em diglicerídeos e depois em ésteres e metilcetona, também responsáveis pelas características de aroma e sabor dos queijos. Essas transformações são dependentes da qualidade da matéria prima, dos microrganismos inoculados e do ambiente de secagem e maturação dos queijos.

A maturação deve ser realizada em ambiente de temperatura controlada, de preferência entre a 12 e 18 °C para a maioria dos queijos, embora alguns produtos, como o queijo suíço, devam ser maturados sob temperaturas superiores, como 22 a 26 °C. Já a umidade relativa do ar deve estar entre 80 a 90%. Sendo a maturação um processo delicado que dará a característica final do queijo, os procedimentos acessórios a esta não podem ser negligenciados. Do ponto de vista higiênico, há requisitos relativos a superfícies de maturação, em especial porque a maioria dos queijos é maturada sem embala-

gens, sendo preferível que as mesmas sejam de material impermeável, não absorvente e lavável, como polietileno ou aço inoxidável, embora sejam permitidas as prateleiras de madeira, desde que adequadamente higienizadas, conforme previsto em legislação.

O procedimento de escurimento e secagem do queijo, após sua retirada da salmoura, é fundamental para garantir a adequada maturação do produto, especialmente quando se pensa na formação da casca do produto, que deve ser feita de forma lenta e gradual, para que a perda de umidade seja adequada. No caso deste procedimento, a questão preponderante é definir o tipo de estrutura a ser utilizada para apoiar o produto enquanto seca. A superfície adequada deve ser capaz de permitir a secagem homogênea da superfície do queijo, sendo ideal estruturas vazadas ou que permitam o escoamento da salmoura residual. O mercado fornecedor de equipamentos para a indústria de laticínios oferece grades de secagem ou prateleiras que não são planas, de material lavável e impermeável.

Uma das demandas da indústria de laticínios gaúcha é a permissão, na

legislação, para realizar a secagem e escurimento de queijos em caixas plásticas vazadas. A questão não é nova, já que está atrelada à permissão de uso de um utensílio muito frequente nas plantas industriais de todo porte. O uso de caixas para secagem pode beneficiar as indústrias menores, pois representam economia e uso mais racional dos espaços.

A fim de iniciar uma discussão a este respeito, foram disponibilizados resultados de análise microbiológica dos queijos de média umidade (entre 36 e 45,9% de umidade) realizados para controle de qualidade e fiscalização entre maio de 2016 e março de 2017, conforme previsão legal (SEAPI, 2016) e sua interpretação (conforme ou não conforme) para os diversos microrganismos previstos na Resolução da Diretoria Colegiada nº 2 (ANVISA, 2001), bem como o local de secagem do produto. Os resultados deste levantamento estão apresentados na **TABELA 1**.

A partir da transformação dos valores de contagens bacterianas, classificaram-se os produtos como conformes ou não conformes para Coliformes a 45 °C e *Staphylococcus* coagulase positivo. Todos os resultados analíticos apresentaram conformidade para *Salmonella* sp e *Listeria monocytogenes*. As frequências das não conformidades estão apresentadas na **TABELA 2**.

Os resultados apresentados aqui, de forma descritiva, indicam que a secagem dos queijos em caixas vazadas não interfere na qualidade do produto, podendo ser uma opção para a indústria de laticínios. Entretanto, não devem ser esquecidas e negligenciadas as práticas higiênicas adequadas para a proteção e segurança do produto, como uso exclusivo deste utensílio para o

TABELA 1. Frequência dos diferentes queijos avaliados.

Tipo de queijo	n	%	Local de secagem		
			Prateleira de fibra	Caixa vazada	Prat. fibra ou caixa vazada
Colônia	23	37,70	15	5	3
Muçarela	23	37,70	8	6	9
Prato	13	21,31	6	3	4
Minas frescal	2	3,28	0	0	2
Total	61	100	29	14	18

TABELA 2. Ocorrência de não conformidades nos diferentes queijos e locais de secagem.

Tipo de queijo	Local de secagem	Staphylococcus coag pos.			
		Coliforme a 45 °C		Staphylococcus coag pos.	
		Conf.	Não Conf.	Conf.	Não Conf.
Colônia	Prat. fibra	14	1	14	1
	C. vazada	5	0	5	0
	Prat. fibra e/ou C. vazada	3	0	3	0
Muçarela	Prat. fibra	8	0	8	0
	C. vazada	6	0	6	0
	Prat. fibra e/ou C. vazada	9	0	9	0
Prato	Prat. fibra	6	0	6	0
	C. vazada	3	0	3	0
	Prat. fibra e/ou C. vazada	4	0	4	0
Minas frescal	Prat. fibra e/ou C. vazada	2	0	2	0

contato com o produto, adequada higienização das mesmas e a implantação das boas práticas de fabricação.

A avaliação dos resultados das análises microbiológicas realizadas rotineiramente, seja pelas indústrias, seja pelos órgãos de fiscalização, podem servir para subsidiar estudos mais aprofundados e que fundamentem alterações na legislação vigente de forma segura, já que é possível a avaliação de um volume grande de informações de forma rápida.

Agradecimentos: À Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação pela cedência dos dados, em especial aos médicos-veterinários Vilar Gewehr e Caroline Simeoni, pela organização das informações.

Referências

- BRASIL. Agência nacional de vigilância sanitária. RCD 12 de 2 de janeiro de 2001. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_12_2001.pdf/15ffddf6-3767-4527-bfac-740a0400829b.
- LEGNONI, S.B. Por las huellas del queso. Montevideo: Impresora Continental. 179p. 2014.
- FOX, P.F. Dairy chemistry and biochemistry. 2. Ed. Cham: Springer. 584p. 2015.
- FURTADO, M.M. Principais problemas dos queijos: causas e prevenção. 3. Ed. São Paulo: Setembro Editora. 255p. 2017.
- RIO GRANDE DO SUL. Resolução SEAPI nº 1 de 3 de fevereiro de 2016. Diário oficial do estado: em 15 de fevereiro de 2016. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=316459>.

Andrea Troller, Doutora em Tecnologia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas, é professora da UFRGS e especialista no estudo da inspeção e tecnologia de produtos de origem animal e suas cadeias produtivas.

"Os resultados apresentados aqui, de forma descritiva, indicam que a secagem dos queijos em caixas vazadas não interfere na qualidade do produto, podendo ser uma opção para a indústria de laticínios."

Tradição e qualidade marcam a participação do gado leiteiro na Expointer

Maior feira agropecuária da América Latina tem no pavilhão de gado leiteiro uma atração à parte.



Jersey



Holandesa



Gir leiteiro



Girolando

O embrião do que hoje é a maior feira do setor agropecuário da América Latina, nasceu em fevereiro de 1901, em pavilhões fechados no Campo da Redenção, atual Parque Farroupilha, em Porto Alegre. Foi a 1ª Exposição de Produtos do Estado, apresentando bovinos, equinos, suínos, produtos agrícolas, industriais e artesanato. A participação de público já foi expressiva para a época, com 2.200 expositores e público de 67 mil pessoas.

Passados 71 anos, em 1972, aconteceu a 1ª Exposição Internacional de Animais, denominada Expointer, dando início ao ciclo de exposições com a participação de diversos países. Essa primeira edição contabilizou 2,9 mil animais inscritos de 45 raças, além da participação de animais vindos de estados como São Paulo, Minas Gerais, Goiás, Santa Catarina e Paraná, assim como visitantes de

13 países. Desde então, a participação dos animais na feira tem sido cada vez mais expressiva e movimenta um grande volume de negócios.

O PAVILHÃO DE GADO LEITEIRO: 149 animais foram inscritos para a Expointer 2018

Para a cadeia láctea, o pavilhão de gado leiteiro mostra a importância do setor para a economia do estado. Pontos tradicionais como a Vitrine do Leite reúne grande público para mostrar a relevância econômica e nutricional da cadeia leiteira, além da exposição de animais das principais raças produtoras de leite.

De acordo com o setor de Serviço de Exposições e Feiras da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Irrigação do Estado (SEAPI), para a Expointer 2018 houve uma

pequena redução de 12,3% no número de animais inscritos com relação ao ano passado, sendo um total de 334 cabeças de gado leiteiro em 2018, contra 378 animais inscritos na edição passada.

UM POUCO SOBRE CADA RAÇA

Dentre as raças mais tradicionais presente na feira está a **Jersey**. Com a Associação dos Criadores fundada em 1948, a raça começou a participar de exposições no bairro Menino Deus, ainda em 1955, e participou também da 32ª Exposição Estadual de Animais de Esteio, em 1971. Na Expointer, a raça Jersey tem representantes desde sua primeira edição, em 1972 e, neste ano, contará com 149 animais.

As novilhas Jersey podem parir pela primeira vez entre 18 e 24 meses de idade, propiciando aos seus criadores uma cria e uma lactação a mais durante a vida reprodu-

tiva. Além de precoce, a Jersey também apresenta uma invejável longevidade, com vacas maduras produzindo e permanecendo no rebanho por mais tempo. Em razão de sua precocidade, produz mais leite e mais terneiras para o criador. Em uma única lactação, uma vaca Jersey pode produzir de 10 a 12 vezes seu peso em leite.

Sempre com grandes campeãs em evidência, a raça **Holandesa** vem para 41ª Expointer com 103 animais de 24 produtores. Alcançando uma produção diária de leite de 10% de seu peso, uma vaca de 600 quilos produz facilmente 60 quilos de leite por dia. Não é por menos que é a maior raça bovina numericamente, e é respeitada e criada em todos os países. As vacas holandesas demonstraram sua aptidão para produção de leite nos países baixos europeus e logo o mundo todo passou a importa-las. Seus criadores e técnicos fizeram um excelente trabalho de me-

lhoramento genético, que aliado à evolução nas técnicas de manejo e nutrição, tornaram estes animais imbatíveis como produtores de alimentos para o mundo.

Algumas características marcantes tornam essa raça única. “Essa nobre raça carrega consigo as impressões digitais no seu pelo. Suas manchas pretas e brancas tradicionais não se repetem, sendo sempre diferentes de animal para animal, o que permite ser esta a única raça bovina que realiza seu registro por fotografia”, explica o técnico da Gadolando, José Ernesto Wunderlich Ferreira.

A raça **Gir Leiteiro** se destaca por sua rusticidade, longevidade produtiva e reprodutiva, docilidade, baixo custo de manutenção, facilidade de parto, produção de leite a pasto (excelente conversão alimentar), e versatilidade nos cruzamentos. Os custos são menores nos

aspectos de alimentação, medicamentos, assistência veterinária e mão de obra exigida para condução e cuidados com os animais do rebanho. O Gir Leiteiro marca presença na Expointer 2018 com 65 animais representando a raça.

Outra raça presente na feira, com 17 animais, é a **Girolando**. Considerada uma das melhores raças do mundo para produção leiteira, é resultante do cruzamento entre a raça Gir Leiteiro com Holandês, e tem grande destaque na pecuária leiteira nacional.

Na serra gaúcha, na Fazenda das Nogueiras, em Caxias do Sul, o produtor José Amaral se dedica à criação de Gir Leiteiro e Girolando. “Crio Gir Leiteiro desde 2004, e Girolando mais recentemente, porque comecei a fazer cruzamento de uns nove anos pra cá”, destaca Amaral. 🐄



Concurso elege os melhores queijos do estado

Evento realizado em Carlos Barbosa, durante o FestiQueijo, contou com juízes do Uruguai, Argentina e Equador.

A qualidade e o sabor dos queijos gaúchos foram colocados à prova no 4º Concurso Estadual de Queijos, realizado em Carlos Barbosa, no último dia 6 de julho. O evento, que fez parte da programação da 29ª edição do FestiQueijo, reuniu na serra gaúcha diversas queijarias e laticínios para apresentar suas delícias preparadas em diferentes regiões do estado. O concurso avaliou mais de 14 tipos de queijos e, também, o doce de leite tradicional, contando com a participação de 20 empresas.

“Reunimos a indústria de queijos do estado com objetivo de melhorar cada vez mais a qualidade dos produtos gaúchos, além de promover a riqueza gastronômica, histórica e cultural do Rio Grande do Sul, assim como incentivar o consumo de queijo”, afir-

mou José Luís Ipar Pravia, presidente da Associação Gaúcha de Laticinistas (AGL) e coordenador do concurso.

Com o propósito de dar uma dimensão internacional ao concurso, a comissão julgadora foi coordenada pelo uruguaio Sergio Borbonet e também contou com juízes de fora do país como o uruguaio Álvaro Urrutia e os argentinos Marcelo Lioi e Oscar Piñeyro, além do equatoriano Ernesto Toalombo.

De acordo com o técnico em laticínios da Latu, Sergio Borbonet, que participa como jurado de concursos de queijos há mais de 20 anos, em vários países da América Latina, vários atributos dos queijos foram avaliados até chegar aos vencedores. “Começamos pela apreciação externa (a forma, a cor). Em seguida, cortamos o quei-

jo para avaliar dois elementos muito importantes: textura e sabor, além das características peculiares de cada queijo”, destaca.

Já Oscar Piñeyro, consultor de indústrias lácteas na Argentina, destacou que concursos como esse também tem uma finalidade pedagógica para os fabricantes de queijos. “Esses eventos permitem aos técnicos e fabricantes de queijos identificarem cada um dos atributos que precisa melhorar ou manter em diferentes aspectos como apresentação, estrutura, sabor, aroma, além de identificar uma qualidade que está cada vez mais requerida por um mercado altamente exigente e diversificado”, pontua Piñeyro.

Mas como foi a avaliação dos juízes estrangeiros para os queijos gaúchos? Segundo o equatoriano Ernes-

to Toalombo, especialista queijeiro e juiz em concursos na América Latina e Europa, os queijos gaúchos são de excelente qualidade. “Aqui no Rio Grande do Sul os queijos me parecem fantásticos, de uma qualidade impecável, isso certifica que os fabricantes que estão participando desse concurso fizeram um ótimo trabalho, pois a pontuação foi bem alta. No entanto, o especialista fez uma pequena ressalva. “Analisamos diferentes parâmetros, o trabalho do fabricante, a conservação, o uso dos ingredientes, o formato, que são aspectos cruciais na hora de dar uma pontuação num concursos sensorial. A única ressalva que faria é a respeito da massa de alguns queijos. Mas esses problemas de textura são fáceis de resolver”, pontuou Toalombo.

Representaram o Brasil no corpo de jurados Fábio Scarcelli, presidente da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ), Luiz Girão, presidente do grupo Betânia Lácteos e Alexandre Trindade Leal, auditor fiscal agropecuário do Ministério da Agricultura (Mapa) do RS. Por sinal, entre as exigências para participar do concurso estava a necessidade de os fabricantes de queijos possuírem al-

gum tipo inspeção (municipal, estadual ou federal).

Para o fiscal agropecuário do Mapa, que participa pela segunda vez como jurado, concursos como esse são muito importantes para o setor por dois aspectos: “Premiar os queijos que se destacam pelo aspecto da qualidade e também pela formação de um senso crítico em relação ao queijo. Até a empresa que traz o seu queijo para competir desenvolve seu poder de senso crítico”, destaca Leal.

Em relação aos diferentes níveis de inspeção, Leal afirma que é um tema complexo não pelo tamanho da indústria, pois existem empresas de pequeno porte que tem um atendimento completo da legislação, assim como tem empresas grandes que po-

dem ter problema de atendimento. “Infelizmente parece que essa questão não está andando na velocidade que o setor produtivo gostaria, mas acredito que o caminho seja o desenvolvimento desses mecanismos de equivalência dos sistemas para, independentemente do nível de inspeção que a indústria tenha, e do seu porte, essa indústria possa ofertar produtos seguros e de qualidade para o consumidor”, finaliza.

Por falar em consumo, o apetite dos brasileiros por queijo vem crescendo de maneira sólida, com atuais 5 kg per capita ao ano. No Uruguai são 8 kg, na Argentina 11 kg, sendo que os campeões de consumo são os franceses, com 22 kg per capita ao ano. Nesse sentido, os concursos de queijos

Aqui no Rio Grande do Sul os queijos me parecem fantásticos, de uma qualidade impecável, isso certifica que os fabricantes que estão participando desse concurso fizeram um ótimo trabalho, pois a pontuação foi bem alta. (TOALOMBO)

GOUDA – CAMPEÃO DOS CAMPEÕES

Foram várias horas de análises criteriosas até chegar aos vencedores em cada tipo de queijo avaliado, premiados merecidamente com as medalhas de ouro, prata e bronze. Porém, os juízes escolheram o melhor queijo entre todos que foram apresentados no concurso, aquele que atingiu a maior pontuação. Nesse critério, o vencedor foi o queijo tipo GOUDA, do Laticínios Nova Alemanha, de Ivoti (RS), que alcançou nota máxima (100 pontos). “Esse prêmio é um reconhecimento do nosso trabalho e da qualidade com que elaboramos todos os nossos produtos”, afirmou Rodrigo Staudt, diretor do laticínio.



não só colocam à prova os produtos elaborados pelos fabricantes, mas ajudam a divulgar os atributos e as novidades, como ressalta o presidente da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ), Fábio Scarcelli.

“Os concursos ajudam a divulgar esse alimento tão peculiar, pois ele aborda os atributos do queijo que é muito pouco explorado. É preciso mostrar a qualidade e o que está sendo melhorado aqui no Rio Grande do Sul, estado que tem evoluído muito em termos de qualidade”, afirma.

Outro aspecto apontado pelo presidente da ABIQ, em relação à participação e à realização de concursos sensoriais, é que eles estimulam os fabricantes na busca pela qualidade. “É muito importante a participação, mesmo para aquela queijaria que não conquistou uma boa nota, porque esse fabricante vai ter a oportunidade de saber qual foi a falha apontada no seu produto. Tendo um grupo de especialistas reunidos analisando o seu produto é muito valioso. Quanto custaria fazer uma auditoria externa deste produto?”, questiona.

Já para o presidente da Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do RS (Apil/RS), o concurso também é uma oportunidade a mais para qualificar os processos produtivos e promover a integração entre fabricante e consumidor. “Esse tipo de evento também busca incentivar o caminho da integração do setor público e privado, na inovação da avaliação sensorial dos queijos, e melhorar continuamente os processos de produção dos mais variados queijos, de variados sabores e formas”, lembrou Wladimir Dall Bosco, que também destacou a participação e empenho dos associados e parceiros dedicados ao evento e parabenizou os vencedores. 🏠

OS PREMIADOS DO 4º CONCURSO ESTADUAL DE QUEIJOS

A classificação dos queijos em ouro, prata e bronze deu-se por meio da nota obtida por cada queijo, razão pela qual, em uma mesma categoria, dois queijos podem ter a mesma classificação. Assim, as faixas de notas foram as seguintes:

Ouro = 95 a 100; **Prata** = 90 a 94,9; **Bronze** = 85 a 89,9

COALHO

Ouro: Granja Cichelero

Bronze: Mandaká Alimentos

COBOCÓ

Ouro: Kiformaggio

COLONIAL

Ouro: Friolack

Prata: Mandaká Alimentos

Bronze: Domilac

GOUDA

Ouro: Laticínios Nova Alemanha

GRUYÈRE

Prata: Granja Cichelero

LANCHE – PRATO

Ouro: Friolack

Prata: Mandaká Alimentos

Bronze: Granja Cichelero

MUÇARELA

Ouro: Domilac

Prata: Pomerano Alimentos

Bronze: Queijaria Schneider

MINAS

Bronze: Granja Cichelero

MORBIER

Ouro: Laticínios Nova Alemanha

Bronze: Mandaká Alimentos

PARMESÃO

Prata: Laticínios Kiformaggio

Prata: Queijaria Schneider

Bronze: Granja Cichelero

PROVOLONE

Ouro: Domilac

RICOTA TRADICIONAL

Ouro: Friolack

Bronze: Granja Cichelero

DOCE DE LEITE TRADICIONAL

Ouro: Bom Princípio Alimentos

Prata: Pomerano Alimentos

Bronze: Bom Princípio Alimentos

CABRA – BOURSIN

Ouro: Laticínios Nova Alemanha

CABRA – CHEVRE A L'HUILE

Prata: Laticínios Nova Alemanha

Sucessão familiar: um desafio no campo

Manutenção do meio rural depende da continuidade do trabalho das famílias e do acesso à informação.

FOTO: DEISE FROELICH/EMATER REGIONAL SANTA ROSA



De acordo com pesquisa realizada pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), quase 80% das empresas são consideradas familiares. O mesmo estudo mostrou que apenas 25% das empresas conseguem passar o negócio para outra geração, e menos de 10%, para a 4ª geração. Isso revela que o processo de transição no poder não é simples. E se for deixado para a última hora, as chances de sucesso são muito pequenas. Nesse sentido, o planejamento é fundamental para a continuidade saudável do negócio.

No campo, a realidade não é diferente. Conforme os especialistas, muitas vezes essa troca de bastão no

comando dos negócios rurais é ainda mais dificultada. Na cadeia leiteira, por exemplo, os dados do Censo 2017 mostram uma queda de 13% no número de produtores de leite nos últimos 11 anos. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), são 1,17 milhão de propriedades rurais que produzem leite, contrastando com os 1,35 milhão de propriedades produtoras de leite em 2006, data do último Censo. São 180 mil produtores a menos, ou aproximadamente 45 produtores por dia deixando a atividade leiteira nesses 11 anos.

Frente a este cenário, a Emater/RS-Ascar realiza trabalhos de incentivo à manutenção dos jovens no

campo. “Desde sua fundação, a Emater sempre trabalhou com a juventude rural e, durante todos esses anos, teve a preocupação em levar aos jovens informações relativas às questões de produção, saúde e desenvolvimento pessoal”, explica Clarice Vaz Emmel Bock, Coordenadora Estadual de Juventude Rural da Emater.

A especialista da Emater também destaca que nos últimos anos vem sendo necessário uma mudança no trabalho, justamente pelas dificuldades enfrentadas na sucessão familiar e pelo êxodo rural de jovens que saem do interior para as cidades. “São necessárias propostas diferentes e que foram sendo adaptadas ao momento, principalmente por entidades ligadas ao setor agropecuário”, afirma.

A Emater/RS, como entidade de extensão rural, que presta assistência técnica, por meio de ações desenvolvidas por técnicos, está levando oportunidades para a juventude que objetivam criar espaços de diálogo entre os jovens e sua família. “É preciso identificar suas demandas, envolver a família no planejamento e planejar atividades específicas para os jovens, principalmente valorizando seus saberes. Esses são alguns objetivos da entidade”, destaca Clarice.

Para que se consiga alcançar esse propósito, são realizados seminários

COMO PLANEJAR A SUCESSÃO FAMILIAR



FOTO: GENTILMENTE CEDIDA PELO SENAR

A observância da necessidade de sucessão deve ter início antes que sua urgência seja sentida. Todo planejamento consiste em etapas, que são monitoradas e ajustadas, conforme as mudanças de cenários que o mercado apresenta, sempre objetivando o preparo em diversos momentos do negócio.

A escolha do sucessor

O planejamento deve estar composto em períodos como: curto, médio e longo prazo, considerando toda a sistemática de gestão já existente, analisando os cenários internos e externos. Isso garantirá transferência do patrimônio sem custo tributário, mantendo o poder decisório e a livre administração dos bens por parte do sucedido, quando for necessário.

Gestão compartilhada do negócio

Não podemos esquecer que esse processo é transitório, tendo melhores resultados com a presença do atual detentor da empresa (dono), sua vivência à frente do negócio poderá ser compartilhada e desenvolvida com o sucessor.

Fonte: Sebrae

municipais, regionais e estaduais. Para oportunizar o debate e a organização dos jovens, a entidade também desenvolve atividades de esporte, cultura e lazer, prestando assessoria também para a implantação de atividades produtivas, incentivo a participação de jovens na gestão e na renda da unidade produtiva.

PROFISSIONALIZAÇÃO

Pensando na profissionalização de quem vive no campo, atualmente todos os escritórios regionais da Emater executam ações voltadas especificamente para os jovens. Por exemplo, para a região de Pelotas está sendo ofertado um curso de Empreendedorismo e Desenvolvimento para a Juventude Rural, dividido em oito módulos de três dias cada. No curso, onde são ofertadas 27 vagas para jovens, estão sendo trabalhados temas de desenvolvimento pessoal, ambiental e relativos às atividades agropecuárias.

Voltado também para a profissionalização e incentivo aos produtores e suas famílias, o Arranjo Produtivo Local do Leite da Região Fronteira Noroeste do Rio Grande do Sul (APL Leite FN), em conjunto com Movimento Sindical dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais e a Fundação de Capacitação e Desenvolvimento do Produtor (FUNCAP), vem realizando diversas ações com jovens do meio rural e seus familiares no que diz respeito à Sucessão Rural e Empreendedorismo.

O Gestor do APL Leite FN, Diógenes Albring, explica como funciona o projeto. “Na região temos a Casa Familiar Rural (Escola de Formação de Agricultores) que há mais de 10 anos vem qualificando jovens agricultores a permanecer

no campo, gerando renda e, acima de tudo, tendo qualidade de vida. Esse trabalho tem dado resultado positivo, pois trabalha não apenas com o jovem, mas também com a família”, destaca Diógenes. Segundo ele, atualmente, 92% dos jovens que passaram por este processo de qualificação da Casa Familiar Rural permanecem no campo e são protagonistas nas propriedades.

A sucessão rural é um assunto amplo que além de envolver debate com a juventude, precisa ser discutida também com os pais, pois são eles que possibilitam ou não a sucessão nas propriedades, onde não podemos ignorar os entraves relacionados ao assunto devido aos conflitos de gerações, como lembra Albring. “Muitas vezes, na mesma casa vivem os avós que não possuíam nem energia elétrica, o pai e a mãe que tinham que poupar em tudo, pois eram muitas vezes em 10 ou 11 irmãos e agora tem os filhos (as) que vivem na era da tecnologia, na sede por informações, que precisam ter internet e sinal de celular. São gerações distintas que precisam se entender e perceber que todos os membros daquela casa são importantes para o sucesso ou fracasso daquela propriedade e que precisam criar momentos de diálogo em família, que precisam gerenciar essa propriedade como uma empresa e principalmente ter amor por estar produzindo alimentos”, enfatiza o gestor.

Diógenes também destaca que há muitos exemplos de sucesso na região de atuação da APL Leite FN, e que há também muitos jovens no meio rural precisando de apoio e incentivo. “Fica claro que a propriedade que possui um jovem empreendedor está sempre inovando, o jovem tem busca-

do qualificação para gerenciar as propriedades e, atualmente, existem muitos cursos nesse sentido, promovidos pelas mais diversas entidades”, acrescenta.

Um exemplo de sucessão familiar planejada é oferecido pelo jovem Lademir Ezequiel Dresch. Ele acompanha os pais na propriedade no município de Campina das Missões, onde a atividade principal é o gado leiteiro. Lademir é quem administra a propriedade atualmente e participa da Casa Familiar Rural há cerca de um ano. “São aulas direcionadas, onde meu aprendizado é mais desenvolvido em prol do gado leiteiro, que é o foco da nossa propriedade. É um projeto muito bom, pois aprendemos bastan-



Propriedade da família Dresch de Campina das Missões

FOTO: LADEMIR EZEQUIEL DRESCH

te e trocamos experiências com outras pessoas. Para os jovens que têm vontade de ficar no campo, o projeto é de grande ajuda”, comenta Lademir.

Na Casa Familiar Rural, o jovem cita como exemplo, que aprendem sobre a temas ligados à gestão da propriedade, trabalhar com custos de produção de silagem, de tratamento de milho, de colheita, dos custos de produção do leite e, ainda, com ve-

terinários também aprendem sobre mastite, tristeza e problemas que podem acometer o gado leiteiro. “Eu já estou fazendo a sucessão. A princípio eu queria trabalhar na cidade, mas agora que estou ficando em casa, meus pais estão bem contentes que um dos filhos vai ficar na propriedade”, finaliza Lademir que um dia pretende passar o gosto pelo campo aos filhos também. 🏠

EXCELÊNCIA COM CUSTO-BENEFÍCIO.

Somos referência na impressão de livros, revistas, catálogos, folders, tabloides e encartes promocionais, com qualidade premiada, confiança de mais de **90 anos**, tecnologia de ponta, máxima agilidade e pontualidade.

Oferecemos o **MELHOR PREÇO** pois valorizamos nossas parcerias.



São Leopoldo/RS | Estrada Ivo Afonso Dias, 297
Fazenda São Borja | (51) 3081-0801
pallottilaser.com

Consumo de lácteos deve apresentar **leve recuperação** no segundo semestre de 2018

No Brasil, consumo de lácteos atingiu o seu ponto máximo em 2013, com aproximadamente 174 litros *per capita*.

Os produtos lácteos fazem parte da alimentação dos brasileiros e culturalmente estão inseridos na dieta da população. No entanto, a perda de renda real frente à recessão o país atravessa, vem contribuindo para a redução no consumo de alguns produtos, apontam os analistas de mercado. Mas, ainda assim, o consumo de lácteos e alimentos em geral tem sofrido menos do que outros produtos nos últimos anos, visto que os consumidores reduzem primeiro o lazer e a compra de eletrodomésticos. Segundo números compilados pela Embrapa Leite, países de baixa renda consomem cerca de 56% do total do leite produzido no mundo e são, virtualmente, responsáveis por puxar a demanda no consumo de lácteos.

A América Latina tornou-se um dos mercados de produtos lácteos que mais cresce no mundo e registrou US\$ 430 bilhões em vendas em 2017, embora a região gaste menos da metade do que a América do Norte e a Europa gastam em suas indústrias de laticínios.

No Brasil, o consumo de lácteos atingiu o seu ponto máximo em 2013, atingindo aproximadamente 174 litros *per capita* (litros equivalentes), afirma o analista do Rabobank Brasil, Andrés Padilla. Segundo o analista, ao longo da crise econômica (2014-2016) o consumo de produtos lácteos diminuiu, atingindo 162 litros *per capita* em 2017. “A perda de renda real como consequência de inflação elevada em 2015, somada ao aumento do desemprego de 2014 a 2016, levou muitas famílias a diminuir as compras de todo tipo de produtos, incluindo alimentos e, entre eles, lácteos”, explica ele.

Para 2018, Padilla mostra otimismo e acredita que o apetite dos brasileiros pelos produtos lácteos deve aumentar, ao menos um pouco. “Neste ano o consumo no Brasil já deve apresentar uma leve recuperação, atingindo 174 litros *per capita* esse ano. Apesar de a economia brasileira ter voltado a crescer levemente, o desemprego vai se manter elevado no segundo semestre de 2018 e só começará a diminuir a partir de 2019. Sem melhorias na renda das pessoas, será difícil recuperar o consumo. As projeções econômicas apontam para melhor desempenho da economia em 2019, o que deve ajudar a recuperar gradativamente o consumo dos lácteos.

Neste ano, no mês de julho, período das férias escolares, por exemplo, o baixo consumo de leite UHT e queijo

“O consumo depende muito da estabilidade de poder de compra do brasileiro e essa estabilidade está muito abalada.”



ANDRÉS PADILLA
Analista do Rabobank

“O consumo de alguns produtos lácteos são mais sensíveis às variações da renda do consumidor, como são dos iogurtes e das sobremesas lácteas, que geralmente apresentam as maiores quedas.”

muçarela e a demanda desaquecida de ambos os produtos por causa de seus preços elevados nesse período, pressionaram as cotações. No campo, segundo levantamento do Cepea, no primeiro semestre deste ano, o preço do leite recebido por produtores acumulou alta de 26,2%, em termos reais, na “média Brasil” líquida (que inclui BA, GO, MG, SP, PR, SC e RS e não considera frete e impostos – valores deflacionados pelo IPCA de junho/2018).

“Essa recuperação nos preços foi possível devido à queda na produção de leite no campo no segundo trimestre de 2018, acentuada por causa da greve dos caminhoneiros, o que ajudou a ter preços mais elevados em junho e julho por causa da oferta reduzida no campo”, afirma o analista do Rabobank. Além disso, a seca em boa parte do país nos últimos meses, somada ao custo da ração mais elevado, leva a crer que a recuperação da produção de leite será lenta no segundo semestre do ano. “Diante desse cenário, os preços ao produtor e os preços ao longo da cadeia, devem se manter elevados por mais um tempo antes da chegada da safra de leite do sudeste no final do ano”, projeta.

O consumo de alguns produtos lácteos são mais sensíveis às variações da renda do consumidor, como são dos iogurtes e das sobremesas lácteas, que geralmente apresentam as maiores quedas. Padilla, que também atua no desenvolvimento de estudos e pesquisas nos setores de bebidas, laticínios, papel e celulose, lembra que apesar de a economia brasileira ter voltado a crescer levemente, o desemprego vai se manter elevado no segundo semestre de 2018 e só pode começar a cair a partir de 2019. “Sem melhorias na renda das pessoas será difícil recuperar o consumo. As projeções econômicas apontam para um melhor desempenho da economia em 2019, o que deve ajudar a recuperar gradativamente o consumo dos lácteos”.

No entanto, não são apenas os fatores econômicos que travam o apetite dos brasileiros por produtos lácteos. Especialistas lembram que as novas tendências de consumo

CONSUMO NO BRASIL EM RELAÇÃO A OUTROS PAÍSES

Brasil e Uruguai, por exemplo, apesar de apresentarem renda *per capita* semelhante, registram consumo de lácteos muito distintos. Enquanto consumimos cerca de 171 litros por habitante por ano (dados de 2016), no Uruguai o consumo *per capita*/ano gira em torno de 239 kg. Evidentemente, a distribuição de renda pesa nessa diferença, mas provavelmente há questões relativas ao hábito de consumo da população.

De acordo com Padilla, o crescimento da renda real e da população tem uma correlação de 98% com o avanço do consumo de alguns alimentos, como lácteos. Assim, o menor crescimento da população e da renda explica a desaceleração no consumo. Além disso, o analista destaca que o envelhecimento da população também tem impacto no consumo de lácteos.

Outro ponto destacado é a correlação entre o percentual da população urbana em situação de pobreza e o consumo aparente de lácteos. Países com menos de 20% da população urbana em situação de pobreza tendem a consumir mais de duas vezes a quantidade de lácteos *per capita* em comparação a países com 60% da população urbana em condição de pobreza.

Fonte: MilkPoint com dados do IBGE e La Nación.

e as mudanças demográficas são bastante relevantes nesse processo. Como, por exemplo, a taxa de fecundidade, que está caindo no Brasil e as últimas projeções do IBGE mostram uma população que está envelhecendo à medida em que as mulheres têm menos filhos e decidem ser mães mais tarde, o que significa menos lares com crianças pequenas e

Resumo dos preços de referência para o RS

	MAIOR VALOR DE REFERÊNCIA	PREÇO DE REFERÊNCIA	MENOR VALOR DE REFERÊNCIA
Julho/2018*	1,5043	1,3080	1,1772
Junho/2018	1,4203	1,2350	1,1115
Mai/2018	1,2690	1,1035	0,9931
Abril/2018	1,2165	1,0579	0,9521
Março/2018	1,1904	1,0351	0,9316
Fevereiro/2018	1,1102	0,9654	0,8689
Janeiro/2018	1,0705	0,9309	0,8378

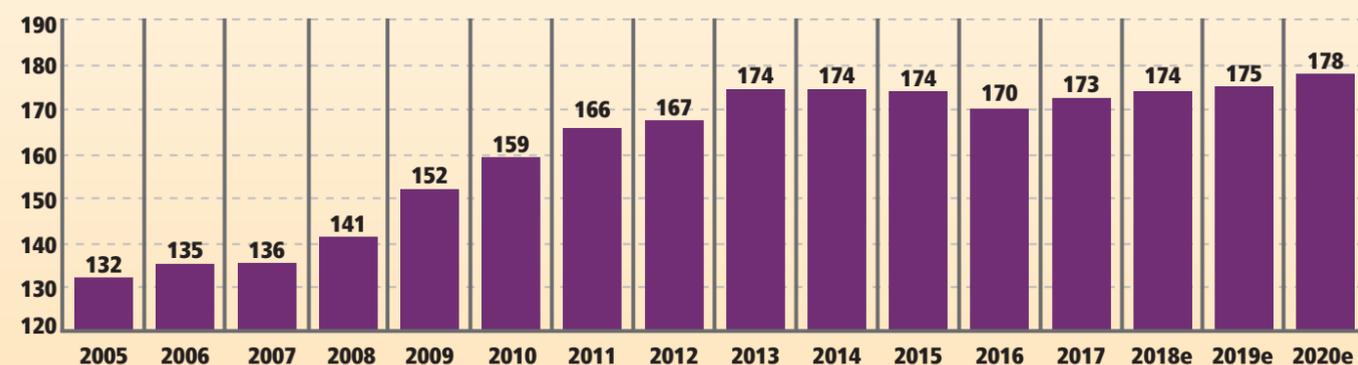
*Valores projetados. Fonte: Conceleite (<http://conceleite.com.br/preco-referencia/index/estado/rs>).

menos pessoas por lar. “Isso vai contra o aumento do consumo de leite no café da manhã, dado que as pessoas sem filhos ou que moram sozinhas têm uma probabilidade menor de tomar um café da manhã completo em casa. Muitas vezes, preferem comprar alguma coisa rápida para comer perto do trabalho e, como consequência, acabam comprando menos leite no supermercado para consumir em casa. O café da manhã é uma ocasião de consumo fundamental para os lácteos. Com menos tempo e menos crianças em casa, os consumidores preferem um café da manhã mais leve e rápido, muitas vezes fora do lar”, lembra Padilha.

Por outro lado, uma possível recuperação econômica sustentável por vários anos deve trazer uma melhora importante no mercado de trabalho, refletindo em salários maiores. Se as políticas econômicas a serem adotadas pelo próximo governo (2019-2022) levarem à manutenção de inflação controlada e crescimento sustentável, o consu-

Evolução do consumo de lácteos no Brasil*

■ Volume – em litros-equivalente de leite



*Consumo per capita. Fonte: Rabobank.

midor brasileiro deve voltar a consumir mais leite e seus derivados. “Acreditamos que o potencial maior está nos queijos, iogurtes e outros produtos de valor agregado, dado que o consumo de leite fluido já é elevado”, acrescenta.

Outro ponto destacado pelo analista do Rabobank é em relação ao mercado externo. Padilha projeta poucas mudanças significativas no consumo e nos preços internos motivados pelo cenário internacional. “O Brasil se mantém como um mercado fechado no leite, com exceção do Mercosul. Não vejo muita chance de ter mudanças significativas nesse âmbito. Como consequência, as oscilações dos preços internacionais têm um impacto apenas moderado nos preços do mercado doméstico no Brasil. Ser fechado tem a vantagem de não sofrer quando há um excesso de oferta no mercado internacional que possa gerar aumentos muito expressivos das importações. Por outro lado, quando o país tem excesso de produção é difícil conseguir aumentar as exportações rapidamente para compensar a sobre oferta”, explica. 📄

Crescimento anual das diferentes categorias (em %)

Categorias	2005/10	2010/15	2015/20
Cru	-3,7	-5,9	-7,7
Pasteurizado	0,6	-7,5	-7,8
Longa vida	1,5	3,1	1,3
Pó	4,4	0,5	0,7
Quijos	5,3	4,7	1,0
Outros**	5,4	0,7	0,5
Total	3,7	1,9	0,4

** Outros incluem iogurte, bebida láctea, sobremesas, manteiga, etc. Fonte: Rabobank.



Ordenha robotizada: uma tecnologia em prol da produção de leite e da qualidade de vida do produtor

Embora esteja entre os estados brasileiros que mais utilizam a ordenha robotizada, a migração para essa tecnologia dentro da cadeia láctea do Rio Grande do Sul ainda acontece de forma tímida. No entanto, quem já aderiu para essa tecnologia garante que o equipamento traz mais qualidade ao leite e melhor qualidade de vida ao produtor.

Hoje, dentre os principais desafios de se produzir leite no Brasil está a dificuldade de mão de obra qualificada. Pois, além de ser um trabalho árduo, que exige atenção nas 24 horas do dia, é um trabalho para o qual a mão de obra fica cada vez mais escasso e, por conta disso, mais caro também. A tecnologia veio para ajudar nesse processo. Pensando em alguns desses desafios, a indústria desenvolveu soluções como o Sistema de Ordenha Robotizada para otimizar o trabalho na propriedade leiteira. Com esse sistema, os produtores podem re-

organizar as horas de trabalho e dedicar mais tempo a outras atividades na propriedade.

“Qualidade da ordenha e qualidade de vida de quem trabalha”. É assim que o produtor Daniel Cichelero define a vida após investir na ordenha robotizada. A propriedade é a Granja Cichelero, em Carlos Barbosa, na Serra gaúcha. A produção de leite com o gado holandês na Granja existe há mais de 100 anos, ultrapassando gerações. Já a transformação do leite em queijos começou há 15 anos, com 200 litros de leite, e, com os investimentos, hoje são processados 4.500 litros de leite por dia.

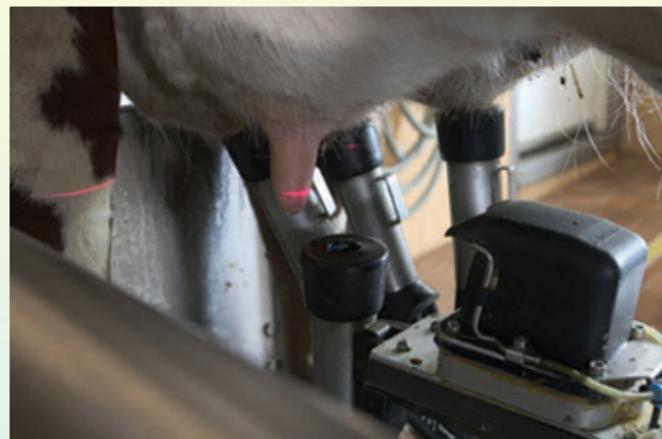
Para modernizar a produção leiteira foram adquiridas, no final de 2016, duas ordenhas robotizadas. O equipamento trouxe, além da modernização, maior produtividade e qualidade para o produto final.

Sobre os benefícios, Cichelero destaca o aumento na produtividade,

diminuição de mão de obra, qualidade de ordenha, e, consequentemente, a maior longevidade dos animais.

“Implantamos o sistema automatizado De Laval em novembro de 2016 e os ganhos são visíveis com a redução na contagem de bactérias, de incidência de mastite e na longevidade dos animais, além da redução da exigência de mão de obra. Como os horários têm que ser respeitados, de segunda a segunda, a ordenha robotizada resolveu isso, sem a necessidade de alguém presente o tempo todo nos momentos de ordenhar o rebanho. Justamente por envolver o bem-estar do animal, a ordenha robotizada contribui para a saúde das vacas de modo geral, trazendo um produto final de maior qualidade”, explica o produtor.

E não é apenas o proprietário que comemora a mudança. A árdua rotina dos funcionários que trabalham com a ordenha foi amenizada e o produtor afirma que é visível o aumento



na qualidade do leite, proporcionado pelo bem-estar animal. “Fazíamos a ordenha tradicional e manual, três vezes ao dia: 4h, 12h e 19h, 365 dias por ano. Com a ordenha robotizada, o trabalho é feito 24h por dia, de forma autônoma. A máquina faz tudo sozinha. O funcionário agora precisa apenas fazer a limpeza manual externa e tem tempo para outras tarefas”, diz Cichelero. Com a robotização, é o próprio animal que instintivamente se aproxima do local da ordenha quando está com o úbere cheio. Ao se aproximar do local, a ordenhadeira identifica o animal (por um *chip*), abre a porteira e ela mesma se direciona a um dos pontos de coleta, que se encaixa automaticamente no úbere.

Com 125 vacas em lactação na Granja Cichelero, cada robô tem capacidade para atender de 60 a 65 animais por vez, trabalhando 24 horas por dia. São, em média, 38 litros por vaca por dia, totalizando 4.500 litros de leite por dia que são transformados em aproximadamente 510 kg de queijo.

Sobre o investimento, o produtor afirma que tem ótimo custo-benefício, pois o retorno vem em cerca de seis a sete anos.

“Em razão do custo elevado, levei três anos pra tomar a decisão final, pois o investimento foi de cerca de R\$ 1 milhão. Hoje chego a receber de dois a três produtores por semana pra conhecer o sistema, e pelo menos um

deles sai decidido a investir na ordenha robótica”, destaca Cichelero. Antes da ordenha robotizada, a Granja produzia também cerca de 4.500 litros por dia, mas com 150 vacas. “Hoje com menos vacas conseguimos a mesma quantidade de leite, com menos mão de obra e mais qualidade do produto que comercializamos para todo o estado”, acrescenta o produtor.

Mas o maior orgulho do proprietário da Granja Cichelero é com o percentual de proteína que hoje é encontrado no seu leite. “Na nossa propriedade o leite alcança 3,4% (acima dos 2,9% exigidos por aqui) e temos uma meta de expandir ainda mais, dados os novos investimentos”, finaliza Daniel Cichelero.

CONDOMÍNIOS PROMOVIDOS PELA DÁLIA JÁ CONTAM COM 12 ORDENHAS ROBOTIZADAS

Outro modelo de sucesso na implantação de ordenhas robotizadas vem da Dália Alimentos. A cooperativa inaugurou o primeiro condomínio associativo com ordenha robotizada em dezembro de 2015, no município de Nova Bréscia. Em junho de 2016, entrou em operação o condomínio de Roca Sales e, no mês de setembro do mesmo ano, o de Arroio do Meio. O último a ser inaugurado foi o de Candelária, em julho de 2017.

A cooperativa, que tem experiência em condomínios com produtores

rurais há mais de 25 anos, montou projetos-pilotos para conhecer um pouco mais a atividade leite em forma de associação.

Assim, foram surgindo os primeiros condomínios, como destaca o presidente do Conselho de Administração da Dália Alimentos, Gilberto Antônio Piccinini. “A experiência que nós temos é muito grande porque precisa montar os projetos, colocar em prática, numa parceria público-privada com os municípios e também com a cooperativa e, com o passar do tempo, vai se aprendendo junto uma maneira de administrá-los, seja produtor ou assistência técnica, e isso está nos dando um aprendizado muito grande. A cada mês que passa mais experiências são buscadas e os resultados estão sendo satisfatórios”, comenta Piccinini.

Cada granja pode alojar 262 vacas e produzir em torno de 6.300 litros de leite por dia. No total, são 4 granjas, com mais de 1.000 animais alojados e produção diária aproximada de mais de 25.000 litros de leite.

Piccinini explica que a gestão funciona de forma compartilhada, entre a cooperativa Dália e os produtores associados. “Cada produtor tem uma cota e a Dália possui uma cota em cada condomínio, também fazendo parte do empreendimento. E todo leite é vendido para a cooperativa”, explica o presidente. O investimento

para cada condomínio foi de R\$ 5,5 milhões, valor financiado pela Finep (Financiadora de Estudos e Projetos), em razão de ser um projeto com alta tecnologia empregada.

Ainda de acordo com Piccinini, as vantagens de se investir em tecnologia serão cada vez mais importantes, uma vez que há diminuição de mão de obra no campo, principalmente na atividade leiteira. “Essa atividade exige dedicação sete dias da semana e cada vez menos pessoas querem assumir esse compromisso. A experiência em sistema robotizado é importante somado à genética, nutrição e um bom manejo, assim como uma gestão eficiente para que se aproveite os investimentos feitos na tecnologia e a capacitação das pessoas que vão tocar o projeto”, acrescenta o presidente.

De acordo com dados das indústrias, o RS é o maior mercado de ordenha robotizada do Brasil, devido a particularidade de a imensa maioria das propriedades serem familiares e com pequena área de terra. Assim, a ordenha robotizada encaixa perfeitamente nestas condições onde, com uma operação simples, uma família consegue cuidar de até 200 vacas sem investir em mão de obra externa. No entanto, algumas situações devem ser levadas em conta na hora de adqui-

VIABILIDADE DA ORDENHA ROBOTIZADA

Na adoção de novas tecnologias, o agricultor precisa ter conhecimento sobre os resultados econômicos e rentabilidade. Melhores resultados são possíveis com aumento de produção e/ou redução de custos. De modo geral, a tomada de decisões sobre a implantação do sistema de ordenha automatizada enfrenta obstáculos de ordem econômica. Como exemplo, o alto custo de implantação e as oscilações no preço do leite e no mercado de lácteos, que dificultam a tecnificação do setor primário dessa indústria.

A viabilidade dessa nova tecnologia é afetada pelo número de vacas, produção, alimentação, capacidade de adaptação dos animais ao sistema, mão de obra e instalações. A falta de conhecimento dos resultados econômicos da implantação desta prática é o principal fator que torna receosa sua aquisição.

Com um mercado cada vez mais competitivo, é fundamental que as propriedades estejam em constante evolução e que seus administradores realizem a gestão profissional da mesma, a fim de manterem-se atuantes no setor. Para facilitar o processo de tomadas de decisões acerca deste novo modelo, podem-se realizar simulações de sistema de ordenha robotizada que atenda às necessidades econômicas e de bem-estar dos animais.

rir o equipamento, como destaca a diretora de marketing da DeLaval, Tatianna Dalossi. “Cada unidade de ordenha robotizada VMS DeLaval atende até 75 animais com até 3.500 kg de leite por dia. O produtor deve considerar que, quanto maior o número de animais, maior a produção diária e menor o tempo gasto para pagar o investimento. Além disso, o produtor deve considerar que a ordenha robotizada trabalha 24 horas por

dia e conta com uma estrutura de assistência técnica para dar segurança à sua operação”.

Em relação ao surgimento de vários condomínios de captação robotizados, Tatianna afirma que “com a expressiva diminuição do número de propriedades pequenas, muitos desses produtores estão se unindo para aumentar as suas possibilidades de explorar outros mercados e aumentar seu volume produzido”, afirma. 🏠

Sindali - Soluções para indústrias de alimentos.

O melhor para seu negócio!

Comercializamos uma linha completa para a produção e segurança alimentar.

Entre em contato, temos uma perfeita solução técnico-econômica para a sua empresa.



- Preparados de polpas de frutas
- Aromas e corantes
- Fumaça líquida
- Molhos e recheios salgados
- Fermentos lácteos para iogurtes e queijos
- Coalhos e coagulantes
- Bio-conservantes: lisozima, nisina e natamicina
- Cacao alcalino
- Sais fundentes para requeijão e queijos
- Mix de fosfatos e citratos para leite UHT
- Amidos modificados
- Estabilizantes para creme UHT e Nata
- Lactase
- Película protetora incolor e colorida para queijos.
- Kits de análises rápidas de antibióticos, micotoxinas, alergênicos e microbiológicos
- Meios de culturas
- Sistema de monitoramento de higienização por ATP.



www.sindali.com.br



Tributação
por **Silvio Borba**

A implantação do e-Social

O Decreto nº 8373/2014 instituiu o **Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas (eSocial)**.

Conforme cronograma (veja ao lado), as empresas já estão em fase de implantação de mais esta obrigação junto ao Fisco.

Em tese, o eSocial irá substituir uma série de outras declarações, gerando uma redução na remessa de arquivos relativos à parte previdenciária e trabalhista das empresas. As seguintes declarações serão substituídas:

- GFIP** – Guia de Recolhimento do FGTS e de Informações à Previdência Social
- CAGED** – Cadastro Geral de Empregados e Desempregados para controlar as admissões e demissões de empregados sob o regime da CLT
- RAIS** – Relação Anual de Informações Sociais.
- LRE** – Livro de Registro de Empregados
- CAT** – Comunicação de Acidente de Trabalho
- CD** – Comunicação de Dispensa
- CTPS** – Carteira de Trabalho e Previdência Social
- PPP** – Perfil Profissiográfico Previdenciário
- DIRF** – Declaração do Imposto de Renda Retido na Fonte
- DCTF** – Declaração de Débitos e Créditos Tributários Federais
- QHT** – Quadro de Horário de Trabalho
- MANAD** – Manual Normativo de Arquivos Digitais

Na folha de pagamento, o e-Social substituirá:

- GRF** – Guia de Recolhimento do FGTS
- GPS** – Guia da Previdência Social



Considerando a grande quantidade de informações, os reflexos e as penalidades aplicáveis caso ocorram erros de preenchimento, as empresas devem ter cuidado redobrado com esta nova obrigação.

Além disso, a utilização do eSocial para apuração das contribuições previdenciárias permitirá que os débitos referidos sejam compensados com outros saldos de tributos federais, inclusive os créditos de PISCOFINS (Lei 13.670/08).

Para manter-se informado, acesse <http://portal.esocial.gov.br/noticias/todas-noticias>.

Silvio Borba é consultor tributário e proprietário da Ekto Consultoria Empresarial, com mais de dez anos de atuação no mercado.



Ingredientes

- 1 pacote de polvilho preparado para tapioca
- 200 g de queijo prato Friolack
- Tomates-cereja para finalizar

Tapioca de queijo prato Friolack

Modo de fazer

Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo baixo e peneire o polvilho sobre a frigideira até cobrir todo o fundo. Deixe cozinhar até ficar maleável para virar. Vire e cozinhe o outro lado. Ainda na frigideira, acrescente o queijo na metade da massa. Dobre a massa e deixe o queijo esquentar. Retire e finalize com tomates-cereja. Sirva quente. 🍴

Os melhores queijos do RS

*Concurso Estadual de Queijos - FESTIQUEIRO 2018

Friolack Indústria de Laticínios

OURO QUEIJO COLONIAL

OURO QUEIJO PRATO

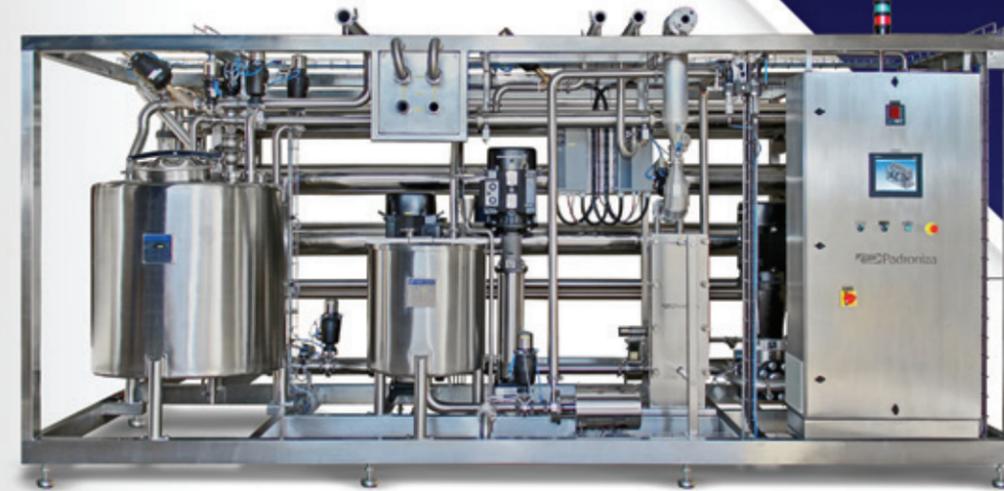
Friolack Indústria de Laticínios

54 4052 9228 | friolack.com.br | Friolack Indústria de Laticínios



Equipamentos para o setor lácteo e indústrias alimentícias

Fabricação Nacional com tecnologia Européia.



Sistema de Concentração por Membranas

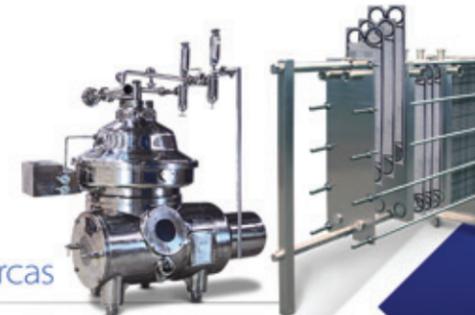


Trocadores de Calor a Placas Pasteurizadores, Aquecedores, Resfriadores e Regeneradores Sanitários

Separadoras Centrifugas, Padronizadoras, Desnatadeiras e Clarificadoras



Reforma, Manutenção e Peças para equipamentos de todas as marcas



PABX: 55 (14) 3106-2300
Rua Reynaldo Rubens Rosa, 4-50
Distr. Ind. III Bauru - SP Brasil
padroniza@padroniza.com.br

www.padroniza.com.br

Financiamento:





A gente está ao seu lado na Expointer e onde mais você estiver.

Há mais de 115 anos, acreditamos na cooperação como forma de crescer com quem trabalha ao nosso lado. Por isso, estamos presentes em 22 estados e no Distrito Federal, com mais de 1.600 agências espalhadas pelo Brasil, sempre próximos dos nossos mais de 3,8 milhões de associados. Conte com a nossa parceria e venha crescer junto com a gente na Expointer 2018.