



Leite & Queijos

REVISTA DA ASSOCIAÇÃO DAS PEQUENAS E MÉDIAS INDÚSTRIAS DE LATICÍNIOS DO RIO GRANDE DO SUL

Mala Direta
Endereçada
9912597479/2023 - SE/RS
APIL
Correios



ASSOCIAÇÃO DAS PEQUENAS E MÉDIAS INDÚSTRIAS
DE LATICÍNIOS DO RIO GRANDE DO SUL

Ano XII | Edição 55

Ordenha Robótica

Diferenciais desta tecnologia
na produção de leite da Europa

Campo

Santo Cristo, o que torna a cidade tão
competitiva e destaque na bacia leiteira

Tecnologia

Impacto do alto teor de células somáticas
no leite para a fabricação de bebidas
lácteas fermentadas

APIL em foco

Espaço destinado para apresentar a
atuação da diretoria APIL

URETOP®

Revestimento Uretânico

Os revestimentos de piso à base de resinas de uretano são ideais para a indústria de alimentos, aliam a resistência mecânica para as operações de movimentação de materiais e equipamentos com a estabilidade química para as ações diárias de limpeza e higienização das áreas de produção. A versatilidade de formulações permite adequar a textura superficial aos diferentes ambientes, mantendo a continuidade do revestimento e assegurando a impermeabilidade do piso.



Por sua composição única, apresenta capacidade de trabalho nas diferentes temperaturas de armazenamento, permitindo a operação dos diversos equipamentos sobre a mesma superfície de proteção do concreto.



Av. Frederico Augusto Ritter, 3670
Cachoeirinha/RS



51 3471 1289
www.builder.ind.br



Posicionamento de mercado e tecnologias que favorecem o setor lácteo!



Crédito: Arquivo Pessoal

Chegamos a mais uma edição da revista Leite&Queijos com muito conteúdo especial para você. Um material de ricos artigos e valiosas contribuições, e que traz também, um panorama do trabalho desempenhado pela APIL.

O entrevistado da edição é o Superintendente do MDA-RS, que aborda quanto à recriação do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) e sua atuação para com os interesses do Rio Grande do Sul.

Em um panorama geral, é possível entender quanto ao posicionamento do mercado, no que se refere ao futuro do leite e o leite do futuro, um artigo que nos abre olhares e projeções ao que estamos vivendo e buscando para o setor.

Também, estamos de olho na reforma tributária e como suas mudanças podem atingir positiva ou negativamente a indústria.

Um olho nas finanças e outro na tecnologia. De um lado temos os impactos que a qualidade do leite pode gerar na produção de produtos lácteos; de outro, o acesso a robôs para facilitar o processo de ordenha, e como esse segmento se posiciona no exterior.

Sempre valorizando os associados APIL, apresentamos pautas que trazem o crescimento e destaque dos laticínios e indústrias ligadas à entidade.

Reforça, também, o trabalho sério e comprometido com seu associado, em prol do fortalecimento do setor.

A revista Leite&Queijos se apresenta em sua 55ª edição, e mais uma vez, está com muito conteúdo para enriquecer sua leitura, mostrar novos horizontes e gerar ideias. Aproveite, ela foi preparada por um time de especialistas no assunto, especialmente para você.

Um forte abraço!


Humberto Doering Brustolin
Presidente da APIL

A revista Leite&Queijos é uma publicação trimestral (setembro de 2023) da



Associação das Pequenas e Médias Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil)
CNPJ sob nº 04.889.631/0001-64
Av. Celina Chaves Kroeffer, s/n, Parque de Exposições Assis Brasil, Quadra 19, Bairro Novo Esteio
CEP: 93270-530 - Esteio/RS
(51) 99504 0183
secretaria@apilrs.com.br
www.apilrs.com.br

DIRETORIA

Presidente
Humberto Doering Brustolin

Vice-presidentes
Daniel Cichelero
Ricardo Augusto Stefanello

Assessor executivo
Osmar Redin

Secretária executiva
Maria Regina Fachinnetto Rodrigues



CONSELHO EDITORIAL

Gabriela Mattes Brustolin – Publicitária e Coordenadora de Marketing da APIL
Osmar Redin – Consultor em Agronegócio.
Maria Regina Fachinnetto Rodrigues – Secretária Executiva da APIL

Neila Richards – Professora da UFSM, Líder do Grupo de Pesquisa Tecnologia de Látexes Especiais do CNPq e Membro do Conselho Técnico da APIL
Hugo Zardo – Médico Veterinário, Especialista em Bovinos de Leite e Coordenador do Conselho Técnico APIL
José Renato Coimbra – 1º presidente da APIL
Jeferson Farias - Originar Consultoria e Assessoria
Maiara Cristina Secco - Mestra em Engenharia de Alimentos e Membro do Conselho Técnico da APIL

PRODUÇÃO DE CONTEÚDO

Publicitária responsável:
Raquel Aparecida Falibuski

Projeto gráfico e editoração: Liziani Mesnerovicz

Revisão: Miriam Sobies

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:
10.000 exemplares

Impressão:
Comunicação Impressa



CAPA

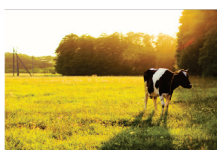
Ordenha robótica, diferenciais desta tecnologia na produção de leite da Europa

20

25

CAMPO

Santo Cristo, o que torna a cidade tão competitiva e destaque na bacia leiteira



TECNOLOGIA

Impacto do alto teor de células somáticas no leite para a fabricação de bebidas lácteas fermentadas

14

28

APIL EM FOCO

Espaço destinado para apresentar a atuação da diretoria APIL



06 Entrevista

Coordenador Geral do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar do Rio Grande do Sul fala sobre a recriação da pasta

08 Mercado

O futuro do leite e o leite do futuro

11 Tributação

Principais aspectos da PEC 45/2019 Reforma Tributária

17 Artigo Especial

Alimentos Ultraprocessados & Saúde

31 Painel

APIL dá boas-vindas para novos sócios

32 Prosa APIL

Entidade realiza o 'Prosa APIL' com a advogada Magali Ferrari

33 Destaque

Associados APIL produzem queijos nobres de grande notoriedade

34 Destaque

Associados APIL e seus destaques/ premiações/ conquistas

34 Destaque

7º Concurso Estadual de Queijos: evento premia melhores queijos e doce de leite do RS e associados APIL conquistam 63 títulos

36 Coluna Social

APIL presente em momentos especiais para associados e sócios-parceiros

HÁ 40 ANOS



**IMPRIMINDO
SUAS IDEIAS**



**DOBRANDO
SEUS LUCROS**



**CORTANDO
SEUS PROBLEMAS**

PARQUE GRÁFICO COM MAIS DE 5.000 M - AMPLO ESTACIONAMENTO

(51) 3212.6011 - 99678.1515 - 98056.9097

RUA VOLUNTÁRIOS DA PÁTRIA, 1260 - CEP 90230-010 - CENTRO - PORTO ALEGRE/RS



facebook.com/coimpressa



MUDAMOS,
ampliamos nosso
espaço e investimos
em **tecnologia**
avançada para
atender a **indústria**
de laticínios.

Para continuar garantindo a **qualidade** de seus produtos e a **agilidade** de seus processos, a **Madel Print** ampliou seu **parque gráfico**, investindo em **modernos equipamentos** de impressão **flexográfica** e acabamentos.

As **novas instalações**
da empresa possuem
uma área de
5.000m²,



ESTRATEGICAMENTE
CONSTRUÍDAS NA
CIDADE DE
SÃO JOSÉ DO SUL.


madelprint
embalagens plásticas



São José do Sul / RS

(51) 3699 1018

comercial@madelprint.com.br



www.madelprint.com.br



[@madelprint](https://www.instagram.com/madelprint)

Coordenador Geral do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar do Rio Grande do Sul

Afirma que vai trabalhar em parceria com todos os segmentos



Crédito: Arquivo Pessoal

O Ano de 2023 iniciou com a recriação do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA), pasta pertencente ao Governo Federal, que é responsável pela proposta de implementação das políticas públicas voltadas à reforma agrária e à promoção do desenvolvimento sustentável e o fortalecimento do segmento rural constituído pelos agricultores familiares.

No mês de maio, tomou posse como Coordenador Geral do MDA/RS, o Engenheiro Agrônomo, pela UFPel - Universidade Federal de Pelotas, e Mestre em Solos pela Ecole Polytechnique Federale de Lausanne, Suíça, **Milton Luiz Bernardes Ferreira**.

Entre os cargos já ocupados pelo então coordenador, estão o de assessor Técnico da Secretaria de Agricultura do Estado, Supervisor do Programa Nacional de Crédito Fundiário (PNCF) do RS, Coordenador das Câmaras Setoriais e Temáticas da Secretaria de Agricultura do RS, Coordenador do Comitê Gestor Estadual da Agricultura de Baixa Emissão de Carbono (Programa ABC) e Coordenador Técnico do Plano Safra Estadual em 2014.

A revista Leite&Queijos conversou com Milton, que apresentou suas metas e planos para a pasta, entre outros assuntos. Confira!

Leite&Queijos: Fale sobre a recriação do MDA e a reinstalação da Superintendência do MDA no RS

Milton Luiz Bernardes Ferreira: O Ministério de Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) fez falta! O MDA voltou!

A recriação do MDA, em especial no RS, tem vários significados.

O MDA é o responsável pela proposição e implementação das políticas públicas voltadas à reforma agrária e à promoção do desenvolvimento sustentável e o fortalecimento do segmento rural constituído pelos agricultores familiares.

Suas ações estão norteadas no combate à pobreza rural, a segurança e soberania alimentar, a sustentabilidade dos sistemas de produção e a geração e agregação de valor.

L&Q: Quais são os desafios e as metas da pasta?

Milton: O principal desafio do MDA, sob o ponto de vista social, é contribuir na produção de alimentos, no combate à fome, numa melhor distribuição de renda, e em tirar o BR do mapa da fome da ONU. Podemos agregar, ainda, o caráter econômico, como gerador de riqueza e agregador de valor.

E, sob o ponto de vista ambiental, afirmar e fomentar todas as práticas de sustentabilidade com compromissos de combate às mudanças climáticas e sempre priorizando a transição agroecológica e a agroecologia.

L&Q: Temos alguma pauta prevista ligada à atividade leiteira, principalmente ao que se refere ao PAA (Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar), voltadas aos programas sociais do Governo Federal?

Milton: A produção de leite no RS está presente de alguma forma em um total de mais de 137.449 propriedades rurais, distribuídas por 493 dos 497 municípios do Estado (Relatório Socioeconômico da Cadeia Produtiva do Leite 2021).

Portanto, é uma das maiores cadeias produtivas da agropecuária gaúcha.

Em especial da agropecuária de base familiar. Nesse sentido, o MDA/RS pretende contribuir no fomento a políticas públicas voltadas a essa cadeia e, em especial, na redução do abandono a essa atividade produtiva. No último período, o RS teve uma redução acentuada na quantidade de produtores de leite.

E o PAA é fundamental nesse processo. Através dessa importante ferramenta de aquisição de alimentos, podemos contribuir para a constituição de estoques públicos de alimentos produzidos por agricultores familiares e para a formação de estoques pelas organizações da agricultura familiar. Além disso, o programa promove o abastecimento alimentar por meio de compras governamentais de alimentos, fortalece os circuitos locais e regionais e as redes de comercialização, valoriza a biodiversidade e a produção orgânica e agroecológica de alimentos, incentiva hábitos alimentares saudáveis e estimula o cooperativismo e o associativismo.

L&Q: Existe a possibilidade dos estados do Sul do Brasil trabalharem na construção de um projeto que discuta o cenário leiteiro no contexto do fortalecimento do segmento rural?

Milton: Plenamente possível! Tenho falado com os colegas de Santa Catarina e do Paraná para darmos especial atenção a essa cadeia produtiva. Desejamos construir um mecanismo que possa contribuir com o fortalecimento desse segmento na região Sul. Se pegarmos os três estados do Sul (RS, SC e PR), temos a maior bacia leiteira do Brasil.

É muito importante que possamos afirmar e/ou reafirmar a vocação leiteira da região Sul.

L&Q: Podemos pensar em políticas públicas que aumentem a competitividade do leite gaúcho?

Milton: Vamos trabalhar nesse sentido!

Nosso objetivo é produzir, em parceria com as representações da cadeia produtiva, políticas públicas para que os nossos produtos possam competir em melhores condições com os países do Mercosul e da Oceania. Nosso viés será no fomento a políticas públicas que estimulem os temas da sustentabilidade, custos de produção e crescimento da renda das pessoas para garantir um maior consumo.

Nosso objetivo é produzir, em parceria com as representações da cadeia produtiva, políticas públicas para que os nossos produtos possam competir em melhores condições com os países do Mercosul e da Oceania.

L&Q: Em nível de Brasil, existem estudos ou análises referentes a subsídios e seus impactos para o País, frente às concessões que vêm sendo feitas aos laticínios pela Argentina e Uruguai?

Milton: O Plano Safra da Agricultura Familiar é o grande programa, ferramenta de subsídios voltado para os agricultores e agricultoras. E ele voltou com o maior volume de recursos da história. No total R\$ 77.7 bilhões, para a safra 2023/2024, estão disponíveis para políticas de aumento da produção de alimentos, contribuição para a redução da inflação, aumentar a capacidade produtiva da agricultura familiar, desconcentrar o crédito rural para promover um maior equilíbrio regional.

Só o PRONAF (R\$ 71.6 bilhões), a título de exemplo, teve um aumento de 34% em relação ao do ano passado. Se compararmos a taxa SELIC, ou juros básicos da economia brasileira com os juros do PRONAF (algumas linhas 4%), o montante que o Governo Federal irá equalizar como subsídio aos agricultores familiares chega a R\$ 8,5 bilhões.

Com essa equalização de juros, o governo assume parte dos custos dos juros dos empréstimos concedidos aos agricultores, reduzindo a taxa de juros que eles precisam pagar. Esse é o grande instrumento de subsídios à agricultura familiar.

L&Q: Fale um pouco mais dos seus planos como Coordenador Geral do MDA/RS

Milton: Nossa gestão à frente do MDA/RS será pautada por uma relação muito horizontal, de parceria, com todas as entidades da agricultura familiar, cadeias produtivas, governo do estado, governos municipais e conselhos de agricultura e/ou desenvolvimento rural do RS.

Desejamos ter mobilidade e presença na base para dialogarmos, sermos demandados pelos agricultores e agricultoras e pelas comunidades tradicionais de nosso Estado.

Queremos contribuir, no fomento de políticas públicas, com a produção de alimentos, com o combate à fome, com a transição agroecológica e a agroecologia e com a mitigação às mudanças climáticas.

Desejamos também construir instrumentos de parceria e cooperação com as universidades, institutos federais, escolas família agrícola, escolas técnicas agrícolas, sindicatos dos trabalhadores rurais, associações e cooperativas de agropecuária de base familiar.

O futuro do leite e e o *Leite* do futuro



Paulo do Carmo Martins - Economista, Doutor em Economia Aplicada. Pesquisador da Embrapa Gado de Leite e Professor da UFJF/FACC

A cadeia produtiva do leite tem destacada importância cultural, econômica e social para o Brasil. Leite e seus derivados fazem parte da vida do gaúcho e dos brasileiros em geral, seja no consumo ou na produção.

A importância econômica desta cadeia produtiva se evidencia na geração de emprego e renda em propriedades que estão principalmente em municípios menores e com baixa industrialização. Assim, mesmo quem não produz ou não consome leite, beneficia-se da atividade, se estiver num município do interior. Afinal, a renda gerada com a atividade impulsiona a economia dos municípios, fazendo com que setores não diretamente vinculados ao leite se beneficiem com o aumento do consumo gerado pela renda advinda do setor.

O mercado brasileiro é muito promissor em termos de futuro.

Sob a ótica do consumo, a população ainda continua a crescer e é majoritariamente jovem e adulta, sendo os idosos minoria.

Ademais, o consumo per capita está em torno de 170 litros por habitante/ano, o que permite afirmar que podemos crescer ainda cem litros por habitante/ano, se for considerarmos como referência o consumo nos países do primeiro mundo.

Sob a ótica da oferta, as condições são ainda melhores.

No Brasil, há disponibilidade de recursos naturais e tecnologia tropical para que a produção progreda sem barreiras.

Com consumo e produção promissores, é por isso que grandes empresas multinacionais e fundos de investimento têm buscado adquirir laticínios e propriedades, e se instalado aqui nos últimos anos.

Quando se analisa o mercado internacional, fica evidente que a produção e o consumo não deverão crescer nos países desenvolvidos. Com população idosa e decrescente, há sinais claros de que eles chegaram no limite. Mas, a barreira também está nas condições de produção. Estados Unidos, Europa, Austrália, Canadá e Nova Zelândia não apresentam condições de expandir a oferta de leite.

O dinamismo do setor lácteo mundial migrou para os 20 países que compõem o sul e o sudeste da Ásia. Pelo menos em termos de consumo. Ali estão 51% da população mundial e 20% do PIB, que cresce a taxas maiores que no restante do mundo. Portanto, é uma população de renda per capita reduzida, que demanda proteína animal em volume continuamente crescente. Todavia, estes países não dispõem de recursos naturais requeridos, como terra e água, para sustentar o crescimento do consumo.

Se o cenário é favorável ao setor de leite e derivados, contudo, não é possível ficar deitado em berço esplêndido. As importações mostram que o custo de produção do leite brasileiro é maior que o verificado no mundo.

Portanto, para que possamos garantir o mercado brasileiro e ganhar o promissor mercado internacional, é fundamental aumentar a produção por propriedade e a produtividade por hectare. Isso reduziria os custos de produção e transporte. Também é fundamental incorporar as novas demandas do consumidor, que está cada vez mais exigente.

Os catorze maiores laticínios brasileiros tinham, em média, 6.035 produtores fornecedores em 2005, com produção média de 200 litros/dia. Já em 2021, a média caiu para 2.430 produtores, que produziram a média de 488 litros/dia. Portanto, captaram o mesmo volume diário, com apenas 40% do número de produtores.

Esta é uma tendência que veio para ficar.

Produtores precisarão aumentar a produção para se manterem na atividade.

Além de incorporar tecnologias, é fundamental estruturar a propriedade e o laticínio como empresa.

Afinal, há ciência em gestão por trás de todo negócio bem sucedido.

Por outro lado, já se foi o tempo em que era possível produzir um leite, uma manteiga, um queijo e sair ofertando, certo que o consumidor estaria disposto a comprar. O consumidor está mudando. Há quatro décadas, o chamado leite de soja era produto para população com risco alimentar por restrição de renda, que precisava consumir proteína. Em outras palavras, era produto para miseráveis. Hoje é um produto para a classe média e para ricos. O que mudou?

Os leites e queijos vegetais são consumidos pela população urbana mais jovem, que se dispõe a pagar quatro vezes mais que o praticado por produtos de origem animal.

E o motivo é que os jovens não mais consomem produtos apenas por suas características nutricionais. Eles querem saber a origem do produto e por onde passou até chegar na sua mão.

Portanto, rastreabilidade plena. E querem saber sobre o tratamento que se dá a resíduo e se existe política de reciclagem.

Neste ambiente em que o consumidor e suas novas demandas são o centro do processo de decisão, as exigências relacionadas ao cuidado com o animal são fundamentais. Bem-estar animal passa a ser requisito fundamental. Isso inclui conforto, cuidados nutricionais, higiênicos e de saúde. Enfim, o manejo da propriedade passou a ser requisito para definir se o produtor irá continuar ou não na atividade, se o leite que sai de sua propriedade tem os requisitos exigidos pelo consumidor.

Mas, a pressão sobre produtores e laticínios que se avizinha será em relação à produção de leite carbono zero, ou seja, leite e derivados precisarão chegar até à mesa do consumidor, compensando toda a geração de gases do efeito estufa. Isso significa repensar toda a forma de produzir e processar leite em relação ao que fazemos hoje.

Os resultados de pesquisa mostram que os animais leiteiros emitem gases durante o seu processo digestivo.

Este fato foi exacerbadamente divulgado por ONGs que defendem o meio ambiente e por aquelas que defendem os animais.

Isso potencializou a repercussão, principalmente entre os consumidores jovens. Por este motivo, na Europa, produtores estão sendo estimulados a reduzir a produção.

Nos Estados Unidos, grupos poderosos como o Google e Microsoft investem em startups que buscam substitutos do leite, enquanto o dono da Amazon assumiu a distribuição, em solo americano, dos produtos da Not Co., o que inclui leite vegetal. Ela é a primeira startup latino-americana no segmento de food tech a atingir a condição de unicórnio, que é como as startups são conhecidas quando atingem o valor acima de US \$1 bilhão.

Todavia, este movimento do Leite Carbono Zero pode ser uma oportunidade única para o Brasil. Afinal, somos uma economia que utiliza cada vez mais energia limpa.

E somos o único país do mundo que sabe fazer ciência agrícola diversificada, voltada para o mundo tropical.

Foi isso que garantiu a tropicalização de plantas e animais. E será por meio da ciência que chegaremos à produção do Leite Carbono Zero.

Os grandes laticínios já iniciaram o processo de descarbonização de suas cadeias de valor.

Estão agindo no ambiente das indústrias, do armazenamento e do transporte.

E estão investindo na incorporação de tecnologias regenerativas nas propriedades, por meio de treinamento de técnicos e produtores. Também investem em parceria com universidades e órgãos de pesquisa, para que novas tecnologias surjam, bem como, buscam métricas para aferir o impacto de cada tecnologia na emissão de gases do efeito estufa.

Mas, estar em consonância com o que desejam os novos consumidores exige que laticínios e propriedades leiteiras sejam digitais. Isso mesmo! Os laticínios e as fazendas precisam estar totalmente no computador e nos aplicativos. Isso é cada vez mais realidade, na medida em que as startups vão disponibilizando novas soluções. Além de tornar a gestão do negócio com melhor precisão, digitalizar o leite significa atrair jovens para a produção e o processamento.

Com mercado interno ainda em crescimento e com potencial de produzir leite em sintonia do que deseja o consumidor brasileiro e mundial, temos todos os ingredientes para continuar fazendo do leite um importante segmento em termos culturais, econômicos e sociais.

Com ciência e empreendedorismo, é possível criar um ambiente propício à inovação. Por isso, é possível acreditar no futuro. Mas, sempre é bom lembrar: o futuro já está sendo feito agora!

CONTABILIDADE ALIADA AO SEU AGRONEGÓCIO

CONHECIMENTO, INOVAÇÃO
E RESULTADOS DE QUEM É
ESPECIALISTA NO ASSUNTO

(54) 3461 2500 | (54) 3461 3220

Av Ivo Tramontina, 757 - sala 01
Centro - Carlos Barbosa/RS - www.ektos.com.br
grasiela@ektos.com.br


ektos
CONTABILIDADE

15
Anos

Principais aspectos da PEC 45/2019 Reforma Tributária

Fonte: SB11 Assessoria Contábil e Borghetti & Von Brock Advogados Associados



PEC aprovada em segundo turno pela Câmara dos Deputados, em 07/07/2023, seguirá para o Senado Federal

Extinção de cinco espécies tributárias

- PIS
- COFINS
- ICMS
- ISS
- IPI



Criação do novo modelo "IVA DUAL"

- **CBS** (contribuição sobre bens e serviços) substitui PIS e a COFINS - Federal
- **IBS** (imposto sobre bens e serviços) substitui o ICMS e o ISS - Estados e Municípios
- **IS** (imposto seletivo) substitui o IPI
- **Contribuição** - Estados

1

Base de cálculo e alíquotas

CBS: bens e serviços, inclusive energia elétrica. Em 2026 1% (0,9% CBS e 0,1% IBS)

IBS: bens e serviços, inclusive energia elétrica Alíquota unificada, mas, ainda indefinida. Fala-se em 25%

IS: bens e serviços prejudiciais à saúde e ao meio ambiente Alíquota indefinida

Contribuição: Produtos primários e semielaborados. Alíquota indefinida.

2

Incidência

CBS e IBS: não cumulativa

Uniforme em território nacional

Redução para alimentos; Alíquota zero para cesta básica

IS e Contribuição: Cumulativa e sem delimitação



3

Aspectos positivos

Simplificação do sistema tributário no longo prazo

Uniformização da legislação dos Estados

4

Aspectos negativos

Indefinições sobre: IS, alíquotas cesta básica, Conselho Federativo Convívio temporário com 02 regimes de tributação durante a transição

Contribuição estadual para produtos primários

Manutenção do imbróglgio do conceito de material de uso e consumo

Aumento da carga tributária para empresa com intensivo uso de mão de obra

5

Fique atento!

Progressividade do IPVA

Progressividade do ITCMD - Possível transformação em taxaço de grandes fortunas

Incidência do ITCMD sobre ativos no exterior

Votação da PEC do Imposto sobre a Renda

S EU QUEIJO TEM UMA HISTÓRIA PARA CONTAR? **AS CULTURAS ADJUNTAS AJUDAM A ESCREVER ESSA HISTÓRIA.**

É cada vez mais forte no mundo o movimento pela busca de valor no alimento. Ou seja: produtos com mais qualidade e que proporcionem boas experiências (inclusive culturais). E mais: alimentos que tragam em suas receitas, histórias que falem de regiões específicas ou ainda de sabores autorais. Sim! O consumidor compra produtos que carregam histórias atreladas a seus sabores!

A história atrelada aos sabores e texturas precisa ser autêntica e com impacto na memória do consumidor, ou seja, sua proposta de valor tem que ser, além de percebida pelo consumidor, se destacar de outros produtos similares.

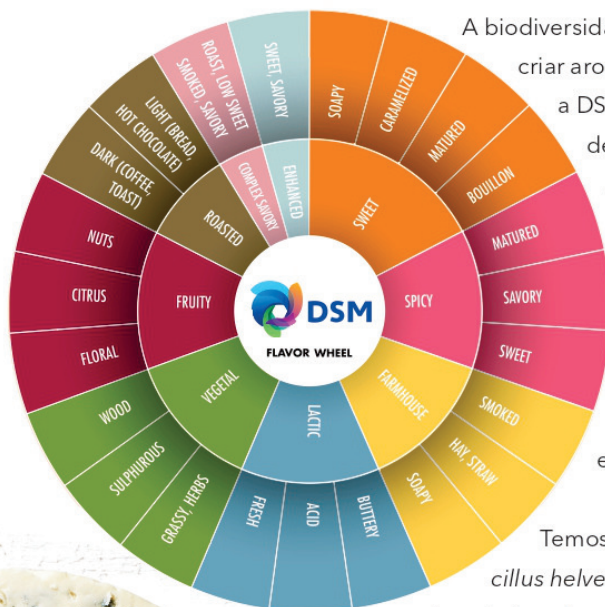
Uma pesquisa realizada pela Innova Consumer Survey para a DSM, aponta que três em cinco consumidores no mundo têm interesse por queijos que entregam experiências sensoriais – sabor, aroma, textura e novas sensações. Uma pesquisa recente da Mintel Market Research revela que 46% dos brasileiros consideram queijos como um ingrediente essencial para o preparo das refeições, seja em casa ou fora do lar. Importante destacar que os consumidores preferem queijos mais potentes, intensos de sabor e também convenientes, ou seja, que facilitam seu uso em uma refeição.

UMA GRANDE OPORTUNIDADE: O MERCADO DE QUEIJOS ESPECIAIS.

Ajudamos nossos clientes a entrarem no mercado dos queijos especiais com impacto e maiores margens, através do conhecimento da nossa equipe, colaboração internacional com nossos parceiros, tecnologia de ponta e através da combinação de enzimas e culturas lácteas especiais. De forma natural.

Para saber mais, acesse a nossa página: globalfood.com.br/industrias-de-laticinios/queijos/

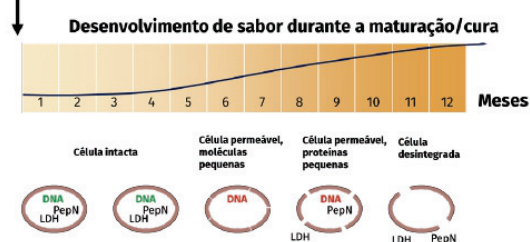




A biodiversidade das bactérias lácticas e sua funcionalidade é a chave para criar aromas e sabores especiais no seu queijo. Em conjunto com a DSM, desenvolvemos para o mercado brasileiro um portfólio de culturas adjuntas que criam sabores e texturas específicas, através do conceito da roda de sabores, a *Flavor Wheel*™. O conceito *Flavor Wheel*™ é baseado na ampla linha de culturas adjuntas *Ceska*®Star e *Delvo*®Star, que há mais de 50 anos, comprovadamente, adicionam perfis de sabor exclusivos a todos os tipos de queijo, do Gouda holandês ao Cheddar britânico. O resultado: queijos autênticos e autorais, premiados, com excelente sabor, textura e com tempos de maturação reduzidos.

Temos disponível nesse conceito, 13 cepas distintas de *Lactobacillus helveticus* que criam perfis que vão desde o adocicado, notas apimentadas, de caramelo, de frutas amarelas e/ou cítricas, notas aromáticas de umami complexas, notas intensas de parmesão e que também atuam na remoção de sabor amargo ou até mesmo na redução do tempo de maturação. Temos também cepas específicas de *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus rhamnosus* e *Lactobacillus nodensis* que desenvolvem por exemplo, uma textura cremosa e fundente, um sabor intenso a baixas temperaturas de maturação e aumento da complexidade aromática com notas sulfúricas que são clássicas de queijos produzidos com leite cru. Adicionalmente, somos os únicos na combinação de cepas iniciadoras específicas, que estimulam a lise celular das culturas adjuntas aromáticas, no começo do processo de maturação, auxiliando a liberação de enzimas importantes que aceleram esse processo com aumento da complexidade aromática e de forma natural.

Consumo da lactose e adição de sal provocando estresse celular



O QUE SEU PRODUTO PRECISA:

- Diferenciação no sabor do queijo • Flexibilidade na criação de sabor
- Tempos de maturação mais rápidos • Suporte de aplicação.

O QUE O FLAVOR WHEEL™ OFERECE:

- Uma variedade de escolhas de sabor com notas e perfis diferentes • Culturas de fácil uso que se integram facilmente à produção • Maior eficiência, com desenvolvimento mais rápido de sabor • Uma equipe global de especialistas em queijos e laticínios.

Se a sua indústria busca criar produtos diferenciados para atender a esses anseios do consumidor final, fale conosco. No caso dos queijos especiais, essa “fome” dos produtores (de fazerem produtos notáveis) combina com “a vontade de comer” de mais e mais brasileiros.

IMPACTO DO ALTO TEOR DE CÉLULAS SOMÁTICAS NO LEITE PARA A FABRICAÇÃO DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS¹



Crédito: Arquivo Pessoal

André Fernando Oliveira é químico com especialização em alimentos, com mais de 20 anos de atuação na indústria de lácteos tendo atuado como executivo de qualidade na Nestlé, Vigor, Kerry e é Diretor de Novos Negócios da Somaticell® Diagnósticos

1. Introdução

O impacto da contagem de células somáticas no leite é pouco considerado na avaliação do leite recebido pelas indústrias lácteas no Brasil e, uma prova disto, é a baixa evolução da qualidade do leite, no tocante a este quesito ao longo dos anos. Como não tivemos uma evolução significativa do decréscimo da CCS no leite, podemos avaliar que temos uma situação de estabilidade indesejável, flutuando na faixa entre 400 a 600 mil células somáticas por ml de leite, conforme mostrado na figura 1.

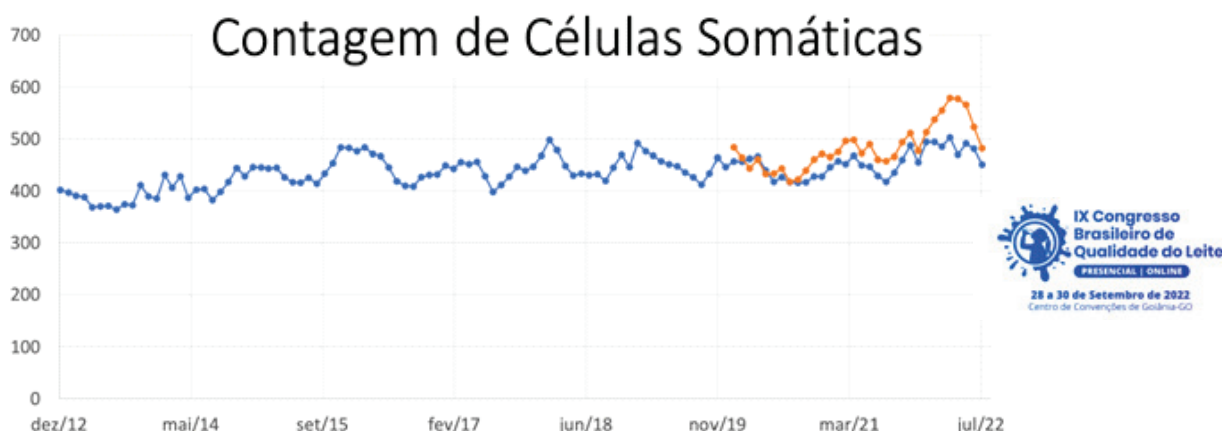


Figura - Evolução da Contagem de Células Somáticas (CCS) no Brasil de 2012 a 2022

2. Teor de Células Somáticas no Leite: Uma visão geral e o seu impacto na produção de produtos lácteos

É um consenso científico e econômico de que não é possível termos uma produção de lácteos, com padrões de qualidade e economicamente sustentável, sem termos uma matéria-prima com baixa contagem de células somáticas, sendo que os mercados mais desenvolvidos mostram que o leite recebido abaixo de 200 mil células somáticas, na sua quase totalidade, dá uma condição de competitividade em relação aos outros mercados que não possuem estes mesmos padrões de recebimento, como é o caso do Brasil.

Mas quanto seria a perda de produtividade em termos de disponibilidade de proteína no leite com a variação de CCS? Temos a resposta aqui mesmo, no Brasil, com o trabalho realizado, como o

conduzido pela Escola de Veterinária (EV) da Universidade Federal de Goiás (UFG), figura 2, mostrando que para a condição média do leite brasileiro – 400 a 600 mil células somáticas - temos uma possibilidade de perda de proteína de 3,58%, ou seja, para conseguirmos o mesmo rendimento para a produção de queijo, precisaríamos de 103,58 litros de leite, com 400 a 750 mil células somáticas, ao invés dos 100 litros de leite com 200 mil células somáticas.

Além disso, temos o problema das enzimas decorrentes da existência de células somáticas, que são as proteases e lipases, gerando os maiores defeitos observados pela literatura existente, conteúdo a ser abordado no tópico seguinte.

Tabela 1- Percentuais médios de gordura, proteína, lactose e sólidos totais do leite, de acordo com o intervalo da contagem de células somáticas (CCS) de amostras analisadas no período de outubro de 2002 a setembro de 2003, no Estado de Goiás.

CCS (x1.000 CS/mL)	Gordura (%)*	Proteína (%)*	Lactose (%)*	Sólidos totais (%)*
≤ 200	3,71a	3,35a	4,60a	12,61a
201 - 400	3,75b	3,31b	4,54b	12,54b
401 - 750	3,72ab	3,23c	4,49c	12,39c
751 - 1.000	3,73ab	3,18d	4,42d	12,27d
> 1.000	3,72ab	3,18d	4,36e	12,20d
Variação**	+ 0,27%	- 5,07%	- 5,22%	- 3,25%

* Letras diferentes na mesma coluna indicam diferença significativa ($P < 0,05$).

** Considerando as médias do intervalo 1 e 5.

Figura - Variação da composição nutricional pelo teor de CCS no leite

3. Células Somáticas e os impactos na produção de leites fermentados

No trabalho produzido pelo Departamento de Ciências Básicas, Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos, Universidade de São Paulo, Brasil: citado na referência bibliográfica 1 deste artigo "Alto Conteúdo de Células Somáticas e a Fabricação de Bebidas Lácteas Fermentadas", transcrevemos na íntegra os tópicos mais importantes, que por terem sido feitos por uma instituição universitária brasileira e independente tornam as suas observações ainda mais contundentes:

"Os efeitos negativos mais importantes da mastite na indústria de laticínios incluem menor rendimento industrial e redução da vida útil dos produtos lácteos, devido a atributos sensoriais indesejáveis causados principalmente por enzimas proteolíticas e lipolíticas (Kitchen, 1981).

Oliveira et al. (2002) estudaram a composição e os atributos sensoriais do iogurte, produzido com diferentes CCS, e concluíram que há uma diminuição na qualidade sensorial do iogurte produzido a partir de leite com mais de 800.000

células mL⁻¹. As notas para consistência e sabor diminuíram progressivamente do dia 10, após a produção, ao dia 30 de armazenamento a 5 °C.

A principal atividade proteolítica endógena no leite se deve à plasmina, uma enzima geralmente associada à fração de caseína (Richardson, 1983). A proteólise da plasmina compreende quase 90% da proteólise total no leite (Barry & Donnelly, 1981). A plasmina é gerada a partir do plasminogênio, sendo a conversão mais pronunciada em leites com alta CCS (Verdi & Barbano, 1991)."

Outros trabalhos internacionais corroboram como na referência bibliográfica 4, "Comparative study on the quality characteristics of yoghurt produced by raw milks with different somatic cells levels" destacam estas mesmas conclusões e causam implicações importantes e significativas para a qualidade dos produtos processados com altos teores de células somáticas, dentre eles destacamos os mais nocivos, tanto do ponto de vista dos consumidores, quanto do ponto de vista econômicos, pois a perda da caseína e proteína ocasionarão perdas significativas em viscosidade e consistência dos fermentados, resultando em características organolépticas indesejáveis, como mostrado nos gráficos extraídos deste estudo, os quais transcrevemos integralmente a seguir:

Table 1. Microbiological and physicochemical characteristics of raw milk used for production of yoghurt samples

Characteristics Samples	SCC, cells.cm ⁻³	TVC, CFU. cm ⁻³	Dry matter, %	Fat, %	Proteins, %	Lactose, %	pH	Lactic acid, %
Batch L	377 000	3.3.10 ⁵	12.18	3.52	3.27	4.49	6.68	0.162
Batch M	519 000	4.5.10 ⁵	12.39	3.64	3.26	4.59	6.63	0.169
Batch H	1 000 000	9.4.10 ⁵	12.40	3.73	3.30	4.47	6.62	0.176

Table 2. Physicochemical characteristics of yoghurt samples

Characteristics Samples	Dry matter, %	Fat, %	Proteins, %	Lactose, %	pH	Lactic acid, %
Batch L	13.20	3.8	3.28	3.77	4.4	0.680
Batch M	13.26	3.7	3.27	3.87	4.35	0.682
Batch H	13.25	3.8	3.35	3.75	4.38	0.684

Ou seja, quanto pior a qualidade do leite utilizado, em função da concentração de CCS, pior a avaliação sensorial do produto, como mostrado na figura 7 do referido trabalho

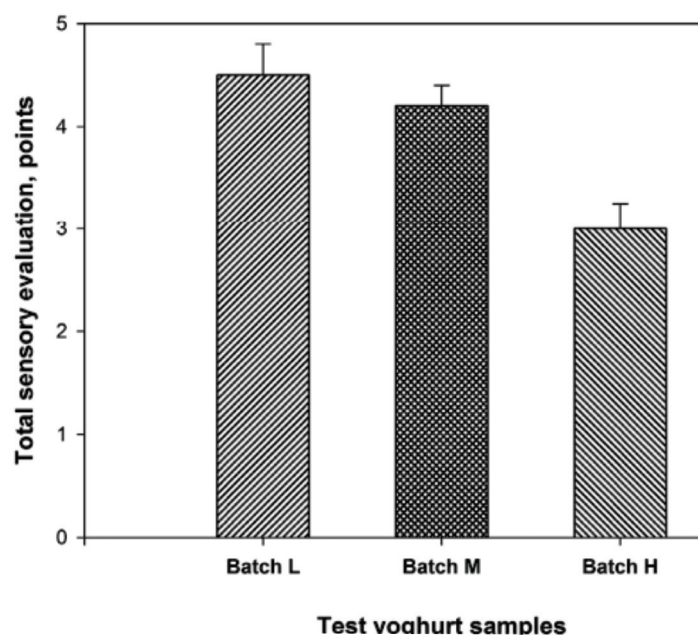


Fig. 7. Total sensory evaluation scores of the test yoghurt samples according to the following hedonistic scale: 1 - very bad; 2 - bad; 3- not bad nor good; 4 - good; 5 - very good

Matéria na íntegra
acesse o QR Code:



6. Conclusão e Perspectivas Futuras

O Brasil pode e deve desenvolver a sua indústria de lácteos, de forma competitiva e em linha com os países mais desenvolvidos. Mas para que isto aconteça, é fundamental que tenhamos uma matéria-prima com a qualidade alinhada com estes mesmos padrões internacionais, quer seja para atendermos às necessidades legais de qualidade, ou ainda mais importante, do ponto de vista da sobrevivência e da competitividade empresarial, é atender bem às demandas dos consumidores. Estes estão cada vez mais exigentes, comparam os produtos nacionais com os importados, valorizam o preço pago pelos produtos e avaliam os mesmos em seus círculos de influência, amplificados pelas mídias sociais e pelo impacto que isto significará no desempenho comercial dos produtos. Tudo isso dá a chance para que os produtos de qualidade superior possam manter a rentabilidade e prosperidade das suas marcas, com a conquista das maiores participações de mercado. Mas, sem dúvida, uma decisão que sempre começará na qualidade da matéria-prima.

ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS & Saúde

Crédito: Arquivo Pessoal

Por: Neila Richards

Professora da UFSM
Líder do grupo de pesquisa
«Tecnologia de Látexos
Especiais» do CNPq



Atualmente, um dos pilares da dieta no ocidente são os alimentos ultraprocessados, amplamente disponíveis e cada vez mais consumidos. Sabemos que escolhas de alimentos mais saudáveis dependem da própria pessoa e do ambiente onde vive, lembrando que muitos fatores, como os de natureza física, econômica, política, cultural ou social, podem influenciar positiva ou negativamente a dieta das pessoas. Os alimentos, por serem fontes importantes de nutrientes específicos, eram classificados independentemente do seu processamento. Em 2014, alguns conceitos foram revistos, dando origem a uma classificação, denominada NOVA, categorizando os alimentos de acordo com o processamento industrial a que são submetidos antes de ir para o mercado consumidor.

Na classificação NOVA os alimentos são categorizados em quatro grupos:



Grupo 1 - Alimentos em sua forma original, in natura ou minimamente processados: partes comestíveis de plantas (sementes, frutas, folhas, raízes) ou de animais (músculos, ovos, leite), além de cogumelos e algas. Café, arroz e feijão passam por um processo mínimo de descascamento à secagem dos grãos e empacotamento que facilita o consumo sem alterar substancialmente as suas principais propriedades. Ainda como exemplos: leite pasteurizado, carne resfriada ou congelada.



Grupo 2 - Ingredientes culinários processados: substâncias extraídas de alimentos do Grupo 1 por procedimentos físicos como filtragem, centrifugação, prensagem e concentração. Como por exemplo: azeite obtido de olivas; manteiga obtida da nata do leite; açúcar obtido da cana de açúcar ou da beterraba; vinagre, sal marinho ou de minas de sal. Muitos são ingredientes essenciais para transformar alimentos do Grupo 1 em refeições e, quando usados em pequenas quantidades, são perfeitamente compatíveis com uma alimentação nutricionalmente equilibrada.



Grupo 3 - Alimentos processados: itens do Grupo 1 modificados por processos industriais relativamente simples e que poderiam ser realizados em ambiente doméstico. São produtos que aumentam a duração de seus ingredientes originais e contribuem para diversificar a alimentação e, quando consumidos com moderação e como parte de refeições baseadas em alimentos do Grupo 1, são compatíveis com uma alimentação saudável e equilibrada. Neste grupo são encontrados alimentos adicionados de uma ou mais substâncias do Grupo 2, como sal, açúcar ou gordura. Exemplos: conserva de legumes ou de pescado, frutas em calda, geleia, pães artesanais, queijos.



Grupo 4 – Alimentos e bebidas ultraprocessados: comidas e bebidas que não são propriamente alimentos, mas, sim, formulações de substâncias obtidas por meio do fracionamento, isolamento ou concentração de alimentos do Grupo 1 de uso exclusivamente industrial. São frequentemente adicionados de corantes, aromatizantes, adoçantes, espessantes, emulsificantes e outros aditivos (minerais, vitaminas) que dão às formulações propriedades sensoriais semelhantes às encontradas no Grupo 1.

Alguns aditivos mascaram características indesejáveis no produto final, como por exemplo, sabor e palatabilidade.

Os alimentos in natura (apesar de alegações nas embalagens) são uma pequena porcentagem de sua composição ou estão simplesmente ausentes como, por exemplo, produtos "sabor morango", "sabor uva".

Fonte: www.crn2.org.br/ e www.fsp.usp.br/ (adaptado)

Alimentos ultraprocessados (AUP) são, de maneira geral, elaborados com excesso de açúcar (açúcares simples, na forma de sacarose ou xarope de frutose), gorduras saturadas e ácidos graxos que o organismo não reconhece, sódio e aditivos alimentares e pobres em proteínas, fibras, certos micronutrientes, incluindo potássio, magnésio, zinco, fósforo, vitaminas C, D, B12 e niacina.

Utilizam, majoritariamente, ingredientes de baixo custo e longa durabilidade, sendo alguns componentes não-nutritivos como vitaminas e minerais sintéticos.

A alegação é quanto à conveniência: prontos para o consumo e hiper-palatabilidade (sabor de intensidade extrema).

O processamento destes alimentos pode alterar as propriedades físicas dos produtos alimentícios, resultando em um alto índice glicêmico (maior carga glicêmica), pois aumentam a glicose no sangue de forma acentuada e rápida, diminuindo a sinalização de saciedade do intestino-cérebro, ambos responsáveis pelo consumo excessivo, promovendo, desta forma, o desenvolvimento de inflamações crônicas.

Do ponto de vista nutricional não contribuem para uma dieta equilibrada e saudável, sendo nutricionalmente desequilibrados devido a seus ingredientes.

Muitas pesquisas relacionam a incidência de doenças crônicas não transmissíveis (sobrepeso e obesidade, síndrome metabólica, hipertensão, diabetes, Alzheimer e doenças cardiovasculares) com o aumento do consumo de AUP.

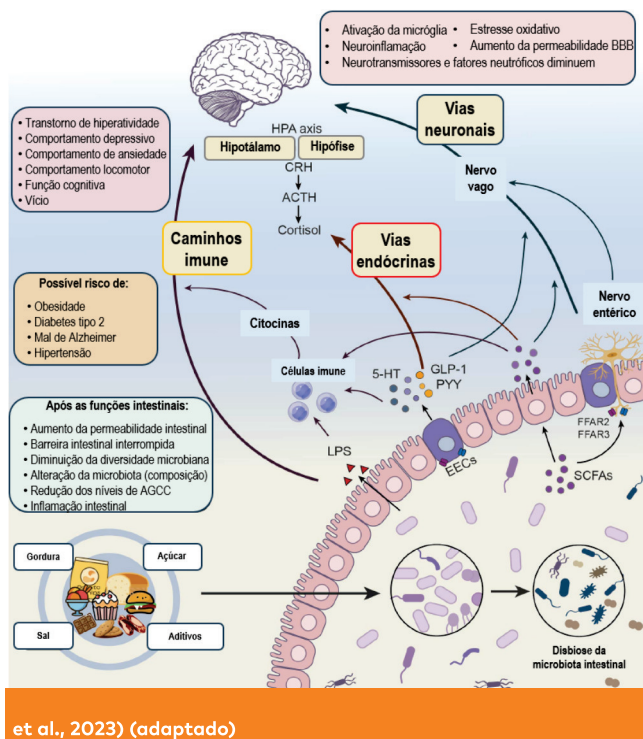
Entre adultos, o consumo constante de AUP foi associado a um risco de câncer, particularmente câncer de mama, ansiedade e depressão; já em adolescentes e crianças, o alto consumo está relacionado com sobrepeso e obesidade.

A Figura 1 apresenta os possíveis mecanismos de associações entre AUP e o risco de doenças crônicas não transmissíveis.

O AUP afeta o cérebro e permite desencadear os comportamentos por meio do eixo microbiota-intestino-cérebro (MIC). O eixo MIC é uma comunicação bidirecional que troca informações entre o intestino e o cérebro através das vias imune, endócrina e neuronal.

Os ingredientes dos AUP perturbam a microbiota intestinal e danificam as funções intestinais. Os efeitos adversos dos AUP podem prejudicar a função cerebral e alterar comportamentos através do eixo MIC.

Dieta e Saúde



O consumo de AUP às vezes resulta na substituição de alimentos que são a base de uma dieta saudável e equilibrada, podendo acarretar deficiência de micronutrientes considerados fatores anti-inflamatórios.

Embora as evidências sobre a associação entre consumo de AUP e processos inflamatórios sejam limitadas e, em alguns casos, os resultados sejam discordantes, considerando o potencial impacto de seu consumo excessivo no estado de saúde, bem como seu potencial papel em favorecer a presença de doenças crônicas, são necessárias políticas públicas que limitem seu consumo.

Essas políticas públicas também devem incluir a correta denominação de alguns AUP para não causar equívocos na hora da escolha pelo consumidor.

Acesse matéria na íntegra:



O Caminho do Leite



Estrada da Cavallhada, 800 | Parque dos Anjos | Gravataí - RS - Brasil | CEP 94195-000
55 51 3489.2400 | www.globoinox.com.br

Ordenha Robótica

Diferenciais desta tecnologia na produção de leite da Europa

Por Maurice Gex-Fabry, consultor especializado em produção de leite

Crédito: Arquivo Pessoal

A ordenha robotizada é uma tecnologia relativamente nova no Brasil. O país teve seu primeiro sistema inaugurado em 22 de fevereiro de 2013, pela empresa de equipamentos de ordenha DeLaval. A partir de então, novas empresas se atentaram ao segmento e atualmente somam a esta tecnologia, GEA, Lely e BouMatic.

Os robôs são inseridos nas propriedades, objetivando reduzir as desgastantes rotinas de ordenha, para que a atenção seja focada no gerenciamento, manejo sanitário e nutricional do rebanho, suprir a carência de mão de obra, entre outras. Outros objetivos de investir em ordenha robótica: a possibilidade de uma padronização do processo de ordenha, o acesso a dados completos da produção e um ambiente tranquilo e agradável para o animal.

Buscando compartilhar informação sobre esse segmento, a revista Leite&Queijos conversou com Maurice Gex-Fabry, consultor especializado em

produção de leite, que mora na França, mais precisamente nos Alpes, na fronteira com a Suíça, perto da cidade de Genebra.

Gex-Fabry iniciou a carreira como criador de vacas leiteiras (produção do famoso queijo "reblochon"). Aos 35 anos, começou seus estudos como engenheiro agrônomo, construindo carreira na nutrição animal, mais precisamente na área de ruminantes.

Em sua trajetória profissional, teve a oportunidade de trabalhar no Brasil, com a empresa SOCIL (hoje ADM). Integrou a equipe de uma empresa austríaca de aditivos fitogênicos (Delacon), sendo responsável pelos testes. Colaborou com estudos da UNESP Botucatu, entidade a qual segue mantendo contato.

Atualmente é consultor independente em nutrição de ruminantes, trabalhando diretamente com produtores de leite, muitos deles usam o robô.

A realidade da atividade leiteira na Europa

De acordo com Maurice, o bebê robô nasceu no noroeste da Europa. A criação deste sistema foi alimentada pela concentração de laticínios aos custos trabalhistas.

'A Europa foi e continua sendo uma precursora em termos de robôs de ordenha, o contexto agrícola local explica essa situação. As fazendas leiteiras europeias são relativamente pequenas, em média 34 hectares e 47 cabeças de gado.

Em comparação com outras regiões do mundo, estamos, portanto, numa situação de elevada concentração, em estruturas relativamente pequenas. Nas bacias leiteiras especializadas, estamos entre 50 vacas/fazenda (França) a 150 vacas/fazenda (Dinamarca). Em todos os casos, estes são sistemas de produção de leite que exigem trabalho intensivo', aponta.

Estudos apresentam que o número de empregos diminuiu consideravelmente na Europa. Em média, na UE, 4% da população ativa (15 a 64 anos) estava empregada no setor agrícola em 2020, em comparação com 35% em 1955.

As fazendas leiteiras europeias empregam uma média de 1,9 pessoas. A mão de obra contratada representa menos da metade da força de trabalho total. Os custos do trabalho na Europa são relativamente elevados, associados à proteção social obrigatória. Na França, por exemplo, o salário mínimo mensal líquido recebido por um empregado é de € 1.350 euros, ao câmbio do mês de julho/2023 ficaria R\$ 7.182,00 reais, mas o empregador paga € 2.025 euros, conforme câmbio do mês de julho/2023 R\$ 10.773,00 reais, incluindo encargos.

Robô x Europa: uma história de amor que já tem 30 anos

Maurice conta que, em 1992, a empresa holandesa Prolion revolucionou o mundo da pecuária leiteira e lançou o primeiro robô de ordenha. Novos fabricantes surgem com o passar dos anos, atualmente são cinco para dividir o mercado: DeLaval, BouMatic, GEA, Fullwood e Lely.



O primeiro robô francês foi instalado em 1995, e tornou-se agora uma peça de museu

Na França, por exemplo, 7.500 fazendas leiteiras estão agora equipadas, ou seja, uma fazenda em cada cinco, e 80% a 90% dos investimentos atuais seriam robôs.

A taxa de crescimento prevista das vendas de robôs é estimada em 11,8% até 2025.

Perfil de produtores que investem em Ordenha Robótica

O consultor conta que, muitas vezes, a escolha pela ordenha robótica é feita na construção ou expansão de barracões de confinamento do Gado. Ainda, a principal motivação para investimento em ordenha robótica está ligada à força de trabalho. O investimento em robôs posterga a aposentadoria dos produtores, auxilia na substituição do número de funcionários e reduz a sobrecarga de trabalho.

Hoje, mais de 50% dos criadores estão com problemas de saúde. Essa é a primeira motivação para a automação de tarefas. O segundo motivo é o jovem que se incomoda com as tarefas no tambo. A falta de horários de folga dificulta a relação com os amigos: ele não tem mais as mesmas atividades sociais, não existem finais de semana disponíveis.

Criadores preocupados em promover o bem-estar animal, enquanto melhoram o desempenho, constituem o terceiro perfil típico.

O quarto perfil de usuários de robôs é um pequeno número de criadores «geeks» em busca de tecnologia de ponta. Por fim, o quinto perfil é muito minoritário, são criadores que, no final da carreira, investem em robôs para se divertirem ou para se beneficiarem de deduções fiscais, ou mesmo para terminarem a carreira sem muito desgaste.

Alguns também veem o robô como um trunfo para a eventual venda da fazenda, caso não haja sucessão na família,' conclui Gex-Fabry.

Um robô é caro? como os criadores conseguem recuperar o dinheiro investido

Os criadores afirmam que o robô é caro!

Num sistema clássico, uma sala de ordenha custa € 115.000 euros, ao câmbio do mês de julho/2023 custa R\$ 611.800,00 reais. O robô custará € 160.000 euros, conforme câmbio do mês de julho/2023 R\$ 851.200,00 reais, ou seja, 39% mais caro. Mas o preço do robô também depende das opções escolhidas pelo criador.

O engenheiro destaca que os fatores econômicos devem ser colocados em perspectiva:

- O primeiro fator que entra em jogo é a redução dos custos trabalhistas. Um bom ordenhador ganha mais que o salário mínimo, a qualidade da mão de obra tem um preço. Um robô custa, portanto, 60 meses de salário para um ordenhador, ou seja, 90 meses de salário mínimo.

- Também é necessário levar em consideração o custo da alvenaria para uma sala de ordenha e a área de espera, sendo muito mais importante que para um robô de ordenha. A diferença cai para 20%.

- No cálculo, deve-se levar em consideração o impacto na "qualidade do leite". Na Europa, o leite é pago de acordo com a qualidade, e a grade é rígida. Os principais elementos levados em consideração são a gordura do leite, o teor de proteína e o nível de células somáticas. Ao controlar esses dados, garantimos um ganho econômico. Entre leite de boa e má qualidade, a diferença pode ascender a 20% do volume de negócios. O robô não explica tudo, mas traz uma regularidade que a mão de obra nem sempre permite.

- O outro interesse reside na taxa de ordenha diária. Na Europa, trabalha-se muito em família, assim se privilegiam duas ordenhas por dia. Com a realização de 2 a 3 ordenhas por dia, aumenta a produção em cerca de 15%. Este fator é um dos elementos-chave a ter em conta.

Na Europa, as estruturas leiteiras são familiares. O robô traz vantagens, mas devemos levar em consideração os pontos críticos:

Vantagens

0 aspecto social/qualidade do trabalho

A aquisição do robô corresponde muitas vezes ao desejo de não mais sofrer a pena de duas ordenhas diárias.

Os agricultores esperam uma redução do tempo de trabalho em cerca de 20%, sendo os restantes 80% atribuídos a tarefas não repetitivas.

Socialmente, isso permite que o criador seja livre, por exemplo, aos domingos com sua família.

0 aspecto técnico

O robô apaga as irregularidades ligadas ao aspecto humano. O elemento mais importante a se levar em conta é o nível de informação técnica.

Dependendo das diferentes opções, uma riqueza de informações pode ser obtida tanto em nível individual quanto em nível do rebanho (número de ordenhas por dia - taxa de passagem, consumo de ração, leite produzido, gordura do leite, proteína do leite, células somáticas, taxa de ruminação, estimativa dos períodos de cio - reprodução). Isso permite ao criador se antecipar, principalmente em relação aos problemas de qualidade do leite.

Desvantagens

Em termos de trabalho

Em uma fazenda "média" (60 vacas), o tempo economizado é de pelo menos 2 horas por dia em comparação com o sistema clássico (20/30% de tempo economizado). Mas outros novos elementos aparecem.

O robô automatiza tarefas. O criador deve estar atento ao nível de higiene do úbere, claudicação e limpeza dos animais.

Ainda há um trabalho de plantão mais ou menos variável. Às vezes é preciso empurrar as vacas, principalmente os primeiros bezerros, para acostumá-las. A isso se soma o manejo de vacas em falha de ordenha.

Analisar os dados no driver do computador também pode levar tempo. O criador se mantém permanentemente conectado.

Alarmes intempestivos podem causar estresse. Como dizem os fazendeiros: 'Quando você ordenha vacas na sala de ordenha, uma coisa é certa: quando você terminar, você terminará. Para o robô, estamos sempre 'conectados'.

Finalmente, a abundância de informações pode ser contraproducente. Se o sistema não estiver bem estabelecido desde o início, o criador não tentará aproveitar todas as informações que possui.

Do aspecto econômico

Iniciar o robô muitas vezes leva à eliminação de animais inadequados (caráter, morfologia do úbere, duração da ordenha, isso gera um custo, muitas vezes subestimado a priori).

O consumo de ração concentrada pode aumentar.

No início da lactação, as vacas espontaneamente irão para o robô. No final da lactação, é a distribuição do alimento que os atrai, portanto, uma sobrealimentação de 'conforto'.

Associações de produtores de queijo colocaram o robô na lista vermelha

O consultor é categórico em apontar que na França o robô não é aceito em todos os lugares.

'Em muitas partes da Europa, o leite é usado para fazer queijo. Alguns destes queijos são protegidos, como o vinho, por uma AOP (Denominação de Origem Protegida). Esses AOP proíbem o uso do robô, a fim de manter o caráter 'tradicional' da produção leiteira.

Em outros AOPs, especificações estritas impõem restrições. Por exemplo, limitação de quantidades de alimentos concentrados e princípio de 4/8/4/8 (4 horas de ordenha, 8 horas de descanso, pasto ou refeição). Neste caso, é difícil respeitar um número suficiente de rascunhos. Um robô típico trabalha com 60 ou mais vacas. No sistema AOP, não ultrapassaremos 40 vacas. Isso obviamente aumenta o custo unitário do dispositivo', destaca.

O Estado não intervém diretamente no investimento do robô

O especialista destaca que o Estado não intervém diretamente. A ajuda europeia está agora dissociada. Isso significa que não há apoio direto para a produção de leite, menos ainda para a produção automatizada. As "áreas geográficas" desfavorecidas beneficiam-se de uma ajuda acrescida (associada à utilização de terras agrícolas).

Mas, na maioria das vezes, correspondem a setores de produção de laticínios AOP, onde o robô nem sempre é bem-vindo.

Por outro lado, o robô se beneficia da ajuda indireta:

Ajudas ao bem-estar do animal (04.01.02): a utilização de equipamento de ventilação do edifício, nebulização, gestão da luz, monitorização à distância, manuseamento dos animais, alimentação, desenvolvimento de percursos e áreas exteriores, proteção dos animais no pasto, revestimentos paisagísticos do piso, adaptação dos cais de carga, espera áreas, o robô atende a essas condições.

Isenção tributária: a outra intervenção (indireta) do Estado assenta na isenção fiscal (caso dos criadores em fim de carreira, para quem o investimento implica um menor lucro, logo uma tributação reduzida).

O robô se esconde atrás da porta. Para poder usá-lo, você precisa das chaves certas

Maurice constata que produtores interessados em investir neste sistema devem primeiramente ser capazes de se adaptar às novas tecnologias.

'O robô é um autômato que ordenha e controla diariamente cada vaca. No entanto, é preciso antecipar(planejamento). Prepare o ambiente e, em particular, a circulação de animais (condução livre, condução guiada ou condução seletiva).

O sistema forrageiro deve ser adaptado. Na Europa, a participação de forragem na ração é relativamente alta (em comparação com a do Brasil, por exemplo).

O uso de robôs implica uma redefinição das dietas. Alteramos a ração completa! trabalhamos com um TMR ligeiramente desbalanceado, a vaca vai buscar o complemento do robô. Esta técnica requer um bom know-how e um excelente nutricionista', conclui.

Para facilitar essas ações, os fabricantes de robôs fornecem ferramentas adicionais (cabine de alimentação, empurrador de forragem no cocho, raspador de estrume, entre outros).

Também, é importante destacar que, um fator chave está relacionado ao serviço pós-venda do fabricante.

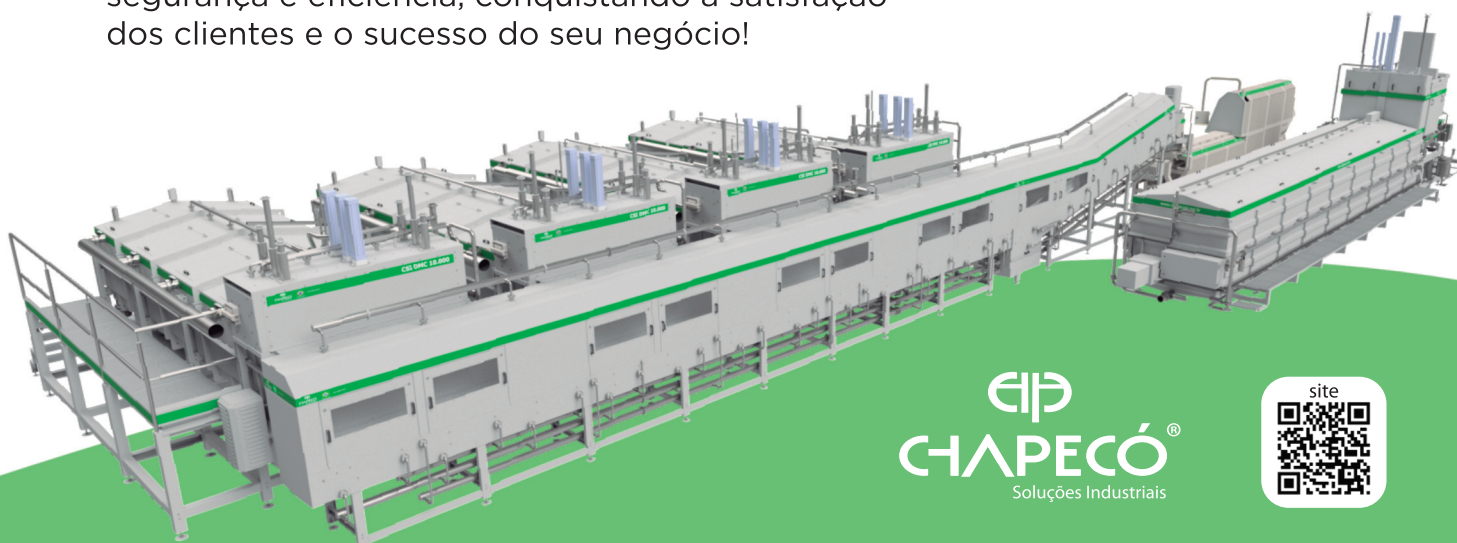
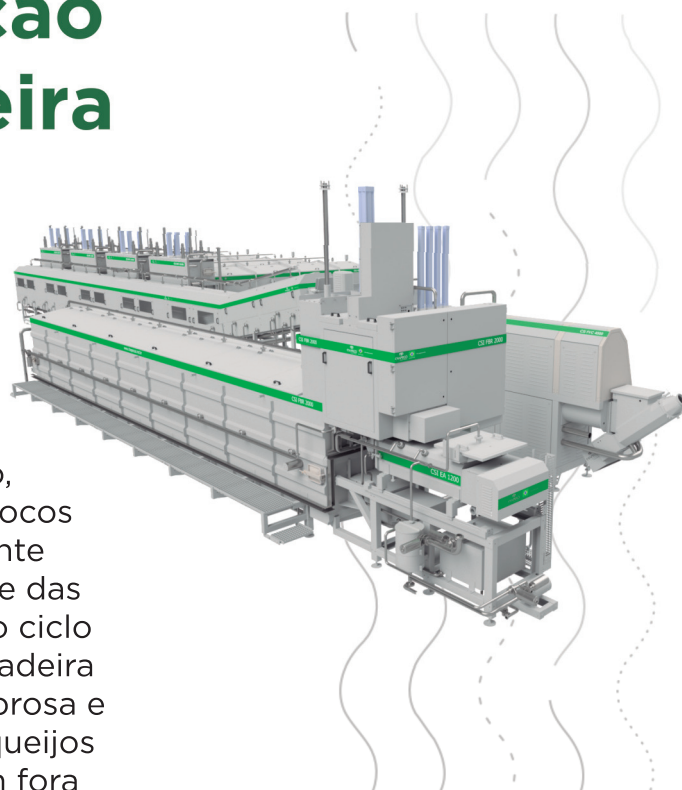
O robô requer uma boa capacidade de resposta. Uma pausa de algumas horas é suficiente para interromper a semana de trabalho.

Maurice Gex-Fabry finaliza afirmando: 'na Europa, as fazendas geralmente são de propriedade familiar. Tudo está ligado à personalidade do criador. O robô automatiza tarefas. Mas, acima de tudo, deve liberar tempo para monitorar melhor os animais. Se o criador não for um bom tratador de animais, ele deve permanecer com seu sistema ou parar, o robô não lhe servirá de nada.'



Descubra a inovação na indústria queijeira com o Sistema Automático de Mussarela.

Com tanques de dessoragem e fermentação, filadeira a vapor contínua e formadora de blocos Molder Cheese, essa solução completa garante resultados perfeitos em larga escala. Livre-se das preocupações com contaminação, graças ao ciclo fechado e higienização automática CIP. A filadeira a vapor contínua proporciona uma massa fibrosa e reincorporação de gordura, resultando em queijos de textura e sabor inigualáveis. A moldagem fora da água gelada assegura uniformidade e excelentes temperaturas de resfriamento. Aposte na tecnologia brasileira líder, desfrute de conforto, segurança e eficiência, conquistando a satisfação dos clientes e o sucesso do seu negócio!



Santo Cristo

O que torna a cidade tão competitiva e destaque na Bacia Leiteira?

A pequena cidade de Santo Cristo, que fica localizada ao noroeste gaúcho, há pouco mais de 30 km da Argentina, tem despontado no cenário estadual por manter a posição de maior produtor de leite e de suínos do Rio Grande do Sul pelo terceiro ano consecutivo.

Os dados foram apresentados pelo IBGE, englobam 497 municípios gaúchos e são relativos ao ano de 2021. No quesito leite, além de manter a produção, houve aumento se comparado ao levantamento de 2019 que era de 142 mil litros de leite por dia, passando para 176 mil litros diários de leite.

Outro dado relevante é quanto à produtividade do rebanho.

De acordo com a Administração Municipal, em 2019, cerca de 11.473 vacas ordenhadas produziam 52 milhões litros anuais, o equivalente a 4.532 litros por cabeça, ou 12,4 litros diários.

No ano de 2021, foram ordenhadas 12.970 vacas, produzindo 64 milhões de litros, ou seja, 4.934 litros por animal, ou 13,5 litros diários. Um aumento de produtividade de mais de um litro por dia por vaca ordenhada.

E, em crescente destaque, a Associação dos Criadores de Gado Holandês do Rio Grande do Sul (Gadolando) divulgou que Santo Cristo possui o maior rebanho bovino do Estado.

Município investe em ações para manter e incrementar a produção de leite

De acordo com o prefeito de Santo Cristo, Adair Philippsen, para manter e incrementar a produção de leite, uma atividade tradicional no Município que é conhecido como 'Terra do Homem da Terra' e caracterizado pela ascendência germânica de sua população, algumas ações foram tomadas.

'Instituímos o programa 'Invista Mais em Santo Cristo', que prevê incentivos econômicos aos produtores, tanto os já estabelecidos quanto os que vêm aqui se estabelecer e, também, aos que pretendem ampliar suas instalações. Os incentivos compreendem a prestação gratuita, pelo setor de obras da prefeitura, de até 80 horas de serviços de máquinas. Esses auxílios, mais a preocupação com a recuperação e manutenção de estradas, o que foi possível à completa renovação e ampliação do parque de máquinas, animaram o setor, que se sentiu valorizado, e coincidiram com o aumento da produção que passou para 176 mil litros/dia de leite, o equivalente a 64 milhões litros/ano. Importante destacar, ainda, a elevação da produtividade do

rebanho, pois, de 2019 para cá, o aumento foi de mais de um litro/dia por vaca ordenhada, passando para 13,5 litros diários, por animal. Não é por outra razão que, força da Lei Estadual nº 15.659, de 8/7/21, Santo Cristo foi reconhecido Campeão Gaúcho de Produção de Leite (e de Suínos) e, em face de recente pesquisa divulgada pelo IBGE, com a confirmação de protagonista no cenário produtivo, já existe em tramitação, no Legislativo sul-rio-grandense, projeto de lei visando à declaração do município como bicampeão da produção leiteira. Por fim, implantamos também o programa 'Santo Cristo cada vez mais!', criado e implantado com o objetivo, entre outros, de interligar comunidades do interior, por meio de calçamento, a acessos asfaltados. E os propósitos são os de valorizar as propriedades rurais e sua infraestrutura para melhorar a qualidade de vida da população, contribuir com a permanência do agricultor em seu meio e incentivar a sucessão familiar, evitando o deslocamento da população para o meio urbano.' Comenta o prefeito Adair.

Cidade dos Associados



E, é na cidade de Santo Cristo, que desenvolvem suas atividades, dois associados APIL, a Doceoli Alimento Ltda e o Laticínio Santo Cristo Ltda (Tchê Milk). As duas empresas que são medalha de ouro na produção de queijo muçarela.

Para entender um pouco mais da realidade local, conversamos com o proprietário da Doceoli, Fernando Henrique Zimmermann, que ocupa o cargo de diretor financeiro da APIL. Na sua visão, essa permanência de resultados positivos, deve-se primeiramente, às características culturais e a aptidão do povo santocristense, que sempre teve no leite uma das principais fontes de renda. Outra questão, diz respeito à característica do seu relevo acidentado, que propicia a ter em sua estrutura, muitos minifúndios, pequenas propriedades, onde a plantação de grãos não compensa, tanto quanto a produção leiteira.

'Se pensarmos em outra questão que diz respeito às intempéries, como os frequentes períodos de estiagem, o leite, por ter faturamento mensal, funciona como se fosse um 'salário mensal', enquanto que as culturas ditas anuais, dependem muito do clima/tempo, para darem resultado, e quando esse resultado não vem, o prejuízo é muito grande na receita familiar', afirma Zimmermann. Ele comenta ter acompanhado essa evolução e percebe que investimentos são realizados há anos, nas questões como de melhoramento genético, produção de alimento e manejo dos rebanhos, fazendo com que a produção por animal e por hectare de terra tenham evoluído muito.

Fernando cita o exemplo de que é perceptível, na região, aquele ditado que vizinhos 'se comparam'

e trocam experiências e serviços, principalmente de maquinário, e quando um percebe que o outro está indo bem, o outro se esforça para ir bem também. A produção baseada na mão de obra familiar traz muita competitividade à produção local, quando comparada a outras regiões com outros modelos de produção.

'É preciso destacar, também, que além das questões citadas, a permanência dos resultados se dá pela presença em Santo Cristo de laticínios como a Doceoli e Tchê Milk, que há anos vêm estimulando a produção de leite e promove o desenvolvimento em parceria com o produtor, de forma a dar-lhe segurança na comercialização do leite e, por consequência, segurança em investir na produção de leite.' Destaca o diretor.

No quesito incentivo, Fernando comenta que cada empresa tem seu programa de apoio, seja na doação de sêmen, na assistência técnica, enfim, em que o produtor solicitar, além, do suporte do poder público municipal.

Mas, como em qualquer caso de sucesso, existem dificuldades, e aqui se apresentam para as propriedades e indústrias.

'Até parece meio contraditório, mas o produtor relata que a maior dificuldade para ele, é o baixo preço do leite, perante o alto custo dos insumos.

Mas, além disso, existe a falta de mão de obra, e as exigências sanitárias são cada vez maiores. Para a indústria é o alto preço do leite, perante o baixo preço da venda dos produtos, além da falta de mão de obra, alta carga tributária, concorrência com produtos importados e de outros estados, alto custo de outros insumos.

É a eterna "ciranda" em que o produtor acha que está sendo explorado pela empresa, enquanto que a empresa está correndo cada vez mais para conseguir diluir seus custos no alto volume para assim tentar ganhar um pouco mais com os produtos que industrializa.' Explica Zimmermann. Fernando conclui salientando que 'para a Doceoli é uma imensa satisfação e motivo de orgulho, estar presente em Santo Cristo e saber que a empresa é parte importante dessa história de sucesso de produção de leite no município, que é o maior produtor de leite do Rio Grande do Sul.'

Enzo Miguel Haubert, diretor presidente da Tchê Milk, destaca a importância de fazer parte desse crescimento, desde o desenvolvimento das propriedades rurais com a qualidade do leite, até a industrialização dessa matéria-prima.

'Esse crescimento se deve por sermos um povo trabalhador, persistente e comprometido em suas atividades, fazendo com que as indústrias de leite continuem investindo no município com melhorias genéticas e qualidade do leite.

No último ano, participamos do concurso mundial

do queijo, ficando entre as três melhores empresas do queijo muçarela. Devemos isso graças à boa qualidade do leite que é produzido por nossos produtores.' Afirma Haubert.

O empresário salienta, ainda, que a produção está tendo que crescer verticalmente devido aos desafios encontrados, como por exemplo, os confinamentos que podem ser feitos em pequenas propriedades. 'A Tchê Milk é uma empresa sólida, que possui suas instalações em Santo Cristo e apresenta seus diferenciais para a cidade também. Atualmente, estamos entre as empresas que trazem maior retorno de ICMS para o município, isso nos orgulha muito e faz com que essa parceria de produtor, indústria e prefeitura fique cada vez mais fortalecida, trazendo um resultado positivo para todos. O município também está fazendo sua parte e vem investindo no interior como serviço de horas-máquina e melhorias nas estradas, sem custo para o produtor. Isso tudo nos orgulha e motiva a continuar investindo em Santo Cristo, crescendo junto com o nosso produtor de leite', conclui o diretor presidente da Tchê Milk, Enzo.

Por meio dos programas de qualidade American Nutrients, podemos auxiliar na implementação do

Programa Mais Leite Saudável.

- **QUALIDADE DE ÁGUA DE BEBIDA**
- **LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE ORDENHADEIRAS E SAÚDE DO ÚBERE**
- **SUPLEMENTO ALIMENTAR COM LEVEDURAS E POLIFENÓIS**

AQUA

NUTRIENTS

NUTRIÇÃO ANIMAL DA FORMA MAIS PURA



American
Nutrients

SOLUÇÃO É O NOSSO COMPROMISSO

APIL Em Foco, um espaço criado para apresentar o trabalho promovido pela diretoria da entidade, visando a representar e defender os direitos de seus associados.



APIL participa de audiência pública para tratar de assuntos do interesse de micro e pequenas empresas

O assessor executivo da APIL, Osmar Redin, participou, no dia 07 de junho de 2023, de uma audiência pública, em Porto Alegre, a convite do presidente da Comissão de Economia, Desenvolvimento Sustentável e do Turismo (CEDST) da Assembleia Legislativa, o deputado estadual Gustavo Victorino.

A audiência foi proposta pelo deputado estadual Elton Weber, tendo por objetivo debater sobre incentivos, perspectivas e políticas de fomento para as micro e pequenas empresas e serviços no Brasil.



Crédito: Divulgação

APIL integra Grupo de Trabalho (GT) do setor de Proteína Animal

O Governo do Estado, sob a coordenação da Secretaria Estadual de Desenvolvimento Econômico, através do secretário Ernani Polo, promoveu, no dia 15 de junho de 2023, em Porto Alegre, a primeira reunião do Grupo de Trabalho (GT) do setor de Proteína Animal.

A ação foi resultado dos encaminhamentos da reunião que foi realizada no mês de abril deste ano, e teve como principal finalidade debater a implementação de ações emergenciais em atenção ao setor.

Estiveram presentes representantes do governo, secretarias estaduais e importantes instituições que representam a cadeia produtiva da proteína animal. A APIL, por intermédio do assessor executivo Osmar Redin, participou do debate e encaminhamento das ideias propostas pelo Grupo.



Crédito: Divulgação

APIL participa de reunião para discutir o Fundo de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva do Leite do RS

A reunião da Comissão de Agricultura, Pecuária, Pesca e Cooperativismo, aconteceu no dia 29 de junho de 2023, apresentando como pauta o Fundo de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva do Leite do Rio Grande do Sul.

O encontro foi proposto pelo deputado estadual Elton Weber, tendo por objetivo solicitar que as entidades do setor possam acessar aos cerca de 30 milhões de reais do FUNDOLEITE, que está travado há cerca de três anos. O deputado estadual Luciano Silveira é o Presidente da Comissão e conduziu a Reunião.

Participaram dos debates deputados estaduais, representantes do governo do estado e das entidades do setor lácteo. A APIL foi representada por seu assessor executivo, Osmar Redin.



Crédito: Divulgação

APIL participa do ato de instalação da Frente Parlamentar em Defesa das Micro e Pequenas Empresas do RS

O ato de instalação da Frente Parlamentar em Defesa das Micro e Pequenas Empresas do RS aconteceu no dia 12 de julho de 2023, na Assembleia Legislativa do Estado.

O assessor executivo da APIL, Osmar Redin, foi convidado a prestigiar a solenidade, com transmissão ao vivo pela TV Assembleia.

Desejamos sucesso ao presidente da Frente, Deputado Elton Weber, e que possamos unir forças em prol do setor.



Crédito: Divulgação

Fornecemos soluções completas em sistemas de Automação Industrial Manutenção Eletrônica Industrial contemplando desde o projeto, montagem e programação, até o start-up local.



Bentech
Eletrônica e Automação Industrial



LATICÍNIOS - FRIGORÍFICOS - USINAS DE ENERGIA - INDÚSTRIAS EM GERAL

O investimento em automação contribui para fazer frente à concorrência e atingir as necessidades do mercado comprador, pois uma indústria automatizada ganha em produtividade, tecnologia e valor agregado.

- >> Automação de Máquinas
- >> Desenvolvimento de Projetos Elétricos
- >> Programação
- >> Montagem de Painéis
- >> Assistência Técnica
- >> Venda de Equipamentos Novos
- >> Desenvolvimento de Programas para CLP's, IHM's e Supervisórios



CONTROLE



RENDIMENTO



AUTONOMIA



DESEMPENHO

**ASSISTÊNCIA
TÉCNICA**

- >> INVERSOR DE FREQUÊNCIA
- >> IHM
- >> SOFT STARTS
- >> CLP's
- >> APARELHOS DE SOLDA
(MIG/TIG/MMA/PLASMA)
- >> PLACAS ELETRÔNICAS
- >> CONTROLADORES

VENDA

PROGRAMAÇÃO

- >> MEDIDORES
- >> FONTES
- >> SERVO DRIVES
- >> CONVERSORES CA/CC
- >> NOBREAKS
- >> MÓDULOS
escavadeira/transpaleta



(49) 3329-9765 - (49) 99942-9991
Rua Antônio Baratto 440 E Bairro Palmital
Chapecó - SC



adm@bentecheletronica.com.br



WWW.BENTECHELETRONICA.COM.BR



BENTECH ELETRÔNICA

Novos Associados APIL



O Laticínios Santa Mônica – Lactvit produz queijo mussarela, creme de leite, creme de soro e soro concentrado. A empresa tem sua sede na cidade de Esperança do Sul (RS).

Para mais informações acesse:

(17) 9 8131-7577
vendas@lactvit.com.br
@lactvit
lactvit.com.br



A Somaticell Diagnósticos fabrica linha completa de reagentes de laboratório, análises de resíduos de antibióticos, CCS, vidraria e consumíveis para análises. A empresa tem sua sede na cidade de Jundiá (SP).

Para mais informações acesse:

(11) 4216-2500
vendas@somaticell.com.br
@somaticellbr
@somaticell
somaticell.com.br



A Bentech Eletrônica Industrial Ltda oferta linha completa em reparos de equipamentos eletrônicos, projetos e automação industrial. A empresa tem sua sede na cidade de Chapecó/SC.

Para mais informações acesse:

(49) 3329-97655
bentcheletronica.com.br
@bentcheletronica
@bentcheletronica
bentech@bentcheletronica.com.br



A Pró Soluções Industriais Ltda fabrica balanças industriais, balanças rodoviárias, balanças para pecuária e sistemas de pesagem para indústria. A empresa tem sua sede na cidade de Chapecó/SC.

Para mais informações acesse:

(49) 3358-9500
prosolucoes.ind.br
@prosolucoespesagem
@prosolucoespesagem
comercial@prosolucoes.ind.br



A Elopac Representações e Comércio Ltda representa as empresas Poly-Vac, Jaguar, Enbä, Delgo, Coin, Alibra, que fabricam embalagens plásticas, potes, baldes, selos de alumínio e insumos para sorvetes. A empresa tem sua sede na cidade de Porto Alegre/RS e atende todo RS.

Para mais informações acesse:

(51) 99968-7126 (Dalmo) / (51) 98159-1312 (Felipe)
dalmo@elopack.rep.br
felipe@elopack.rep.br
@elopackoficial
elopack.rep.br



A Queijos Alveare produz queijos dos tipos colonial e mussarela, além de ricota e manteiga. A empresa tem sua sede na cidade de Sarandi (RS).

Para mais informações acesse:

(54) 9 8434-9769



O Sítio Esperança produz queijos colonial, Raízes (queijo maturado ao vinho) e Alvorada (queijo temperado). A empresa tem sua sede na cidade de Barão de Cotegipe (RS).

Para mais informações acesse:

(54) 9 9998-4754
@sitiesperancaprodutosautorais



Entidade realiza o 'Prosa APIL' com a advogada Magali Ferrari

Uma conversa sem formalidades, que traz a oportunidade de esclarecimentos, troca de ideias e orientações. Este é o objetivo do 'Prosa APIL', projeto que está sendo retomado pela entidade, trazendo profissionais para uma conversa com os associados.

A prosa com a advogada Magali Ferrari foi realizada, no dia 20 de junho de 2023, e trouxe importantes informações sobre renovação de Responsáveis Técnicos, cadastros e defesas junto aos Conselhos Profissionais.

O 'Prosa APIL' é um projeto que proporciona aos associados a oportunidade de se aprofundarem em determinados assuntos, cruciais para seu dia a dia, para o bom funcionamento de suas empresas.

Agradecemos a Dra. Magali que reservou um momento para conversar com os associados APIL' comenta o presidente Humberto Brustolin.



Crédito: Divulgação

Segurança para a sua empresa, qualidade comprovada dos seus produtos

Referência nacional em ensaios químicos, físico-químicos e microbiológicos em matrizes diversas.

SOLICITE SEU ORÇAMENTO

 univates.br/unianalises

 unianalises@univates.br

 (51) 3714.7027

 **UNIANÁLISES**
Excelência ao seu alcance.



Associados APIL produzem queijos nobres de grande notoriedade

O Rio Grande do Sul produz 4,3 bilhões de litros de leite por ano. Cerca de 25% dessa produção é destinada para fabricação de queijos. Isso representa um volume de aproximadamente 300 toneladas por dia. Os laticínios ligados a APIL respondem por aproximadamente 60% da produção de queijos no RS. As pequenas e médias indústrias produzem algo em torno de 75% do queijo no Estado.

E, em meio à tamanha produção, alguns tipos de queijo despontam por suas características diferenciadas e únicas, como é o caso de duas empresas associadas APIL, Laticínios Kronhardt e Laticínios do Sul.

Laticínios Kronhardt, de Glorinha/RS, foi fundada em 1992, e contava com produção de queijos de leite de vaca, como mussarela, caccio cavalo trançado, provolone defumado, ricota e queijos coloniais.

Em 2001, deu um importante passo em direção à inovação e diversificação ao estabelecer uma parceria estratégica com uma renomada cooperativa de criadores de búfalo

Essa colaboração resultou no lançamento de uma nova linha de produtos: queijos elaborados exclusivamente com leite de búfala.

Além de sua ampla variedade de produtos, a Laticínios Kronhardt se destaca como a pioneira na criação da primeira Burrata de Búfala produzida no Rio Grande do Sul.

A Burrata de Búfala da Laticínios Kronhardt é uma combinação perfeita de texturas e sabores, delicada camada de mussarela de búfala, recheada com um cremoso e saboroso queijo fresco de



Crédito: Divulgação

búfala. Seu interior cremoso e suave, aliado ao rico sabor do leite de búfala, proporciona uma experiência única aos apreciadores de queijos especiais.

A Laticínios do Sul, de Imigrantes/RS, é a primeira Indústria do RS a fabricar o queijo azul. Os proprietários contam que a ideia surgiu junto com o projeto da Laticínios do Sul, no ano de 2018, após uma viagem de um dos sócios da empresa para a Itália. Em 2020, a empresa é inaugurada, e em meio à pandemia, com as restrições e devido aos contatos com os clientes serem mais limitados, os planos de elaboração foram adiados. Passada a pandemia, a indústria recebe uma visita especial em sua fábrica, de um dos mais renomados especialistas em queijos que é referência no Brasil e no mundo, Múcio Furtado, e então, decidem por retomar os planos de produção do Queijo Azul.

Com a inspiração de Múcio, e algumas visitas a fábricas produtoras de Queijo Azul em Minas Gerais, o principal estado do Brasil produtor desse tipo de queijo, em dezembro de 2022 lançaram o Queijo Azul da Laticínios do Sul. A empresa conta que tem como principal diferencial a utilização de leite fresco e de extrema qualidade, ingredientes selecionados, e a produção em pequenas escalas, bem artesanal, garantindo que a "mão do queijeiro" esteja presente em cada lote produzido, sentindo e dando o ponto certo a cada etapa.

A APIL se sente orgulhosa de ter em seu quadro social empresas tão diversificadas e obstinadas pelo sucesso.



DESTAQUE ASSOCIADOS

Granja Cichelero e Queijaria Valbrenta destacam-se em concurso de queijos no Brasil

As associadas APIL: Granja Cichelero e Queijaria Valbrenta, participaram do VI Prêmio Queijo Brasil, realizado no mês de julho de 2023, no Parque Vila Germânica, em Blumenau/SC.

Neste ano, o concurso contou com mais de mil queijos inscritos, sendo 92 queijos gaúchos, provenientes de 24 queijarias de todas as regiões do Estado.

Confira quais foram os queijos premiados:

Granja Cichelero

Medalha de Ouro: Queijo colonial sem lactose

Medalha de Prata: Queijo Parmesão, Queijo Gouda, Queijo Coalho e Queijo Colonial Temperado com Manjericão

Medalha de Bronze: Queijo Colonial, Queijo Gruyère e Queijo ao vinho Tinto

Queijaria Valbrenta

Medalha de Ouro: Queijo Regiano

Medalha de Prata: Queijo com Nozes e Queijo Morbier

A associada APIL Nova Alemanha, da cidade de Ivoti, foi destaque no programa Rio Grande Rural, uma produção da Emater/RS-Ascar

A Agroindústria Nova Alemanha teve origem com o leite de cabra e, com o passar dos anos, incorporou na produção de queijos o leite de vaca.

Possui queijos premiados e conta com espaço para degustação e aquisição dos produtos, anexo à fábrica.



Crédito: Divulgação

7º CONCURSO ESTADUAL DE

Queijos

Carlos Barbosa | RS

Evento premia melhores queijos e doce de leite do RS, e associados APIL conquistam 63 títulos

A Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios (AGL) promoveu nos dias 27 e 28 de julho de 2023, na cidade de Carlos Barbosa/RS, dois importantes eventos para a cadeia de lácteos do Rio Grande do Sul.

No dia 27, aconteceu o 24º Seminário Internacional de Leite e Queijos, que trouxe profissionais de renome e com amplo conhecimento para uma imersão de palestras, de grande relevância e interesse ao setor leiteiro.

Na sexta-feira, 28, ocorreu o 7º Concurso Estadual de Queijos. Durante o dia, 20 jurados avaliaram os mais de 100 produtos inscritos, pertencentes a 21 empresas de todo o estado. Durante o processo de avaliação dos queijos, a análise sensorial foi um dos fatores mais importantes, além de conhecimento técnico e seguindo padrões preestabelecidos, foram analisadas percepções relativas ao olfato, à visão, ao paladar, entre outros.

Dos 21 inscritos, 14 são associados APIL, estes que conquistaram 63 títulos, em diferentes categorias propostas, entre doce de leite e queijos. Na noite de sexta-feira, houve a divulgação dos vencedores, com entrega dos certificados.



Acompanhe as premiações dos associados APIL:



Ouro: Queijo Provolone



Prata: Queijo Mussarela



Ouro: Queijo Mussarela



Prata: Queijo Colonial



Ouro: Queijo Mussarela
Bronze: Doce de Leite



Ouro: Queijo Coalho
Prata: Queijo Colonial
Prata: Queijo Mussarela



Prata: Queijo Coalho
Prata: Ricota
Bronze: Queijo Colonial



Ouro: Doce de Leite
Prata: Queijo Colonial
Prata: Queijo Prato
Prata: Queijo Mussarela
Prata: Queijo Tipo Gouda

Friolack®

Ouro: Queijo Mussarela
Ouro: Queijo Provolone
Prata: Queijo Coalho
Prata: Queijo Prato
Prata: Queijo Minas Padrão

Queijos Kiformaggio

Ouro: Queijo Minas Meia Cura
Ouro: Queijo Montanhês
Prata: Queijo Colonial
Prata: Queijo Parmesão
Prata: Queijo Prato



Ouro: Queijo Azul
Ouro: Queijo Provolone
Ouro: Ricota
Prata: Queijo Colonial
Prata: Queijo Coalho
Bronze: Queijo Mussarela



Ouro: Queijo Tipo Quark
Ouro: Queijo Tipo Emmental
Prata: Queijo Colonial
Prata: Queijo Parmesão
Prata: Queijo Tipo Morbier
Prata: Queijo Tipo Boursin c/Adobo
Prata: Queijo Tipo Gruyère
Bronze: Queijo Tipo Gouda



Ouro: Ricota
Prata: Queijo Colonial
Prata: Queijo Colonial S/ Lactose
Prata: Queijo Coalho
Prata: Queijo Parmesão
Prata: Queijo Prato
Prata: Queijo Colonial c/ Salsa, Cebola e Bacon
Prata: Queijo Colonial ao Vinho
Prata: Queijo Tipo Gruyère
Bronze: Queijo Colonial c/ Pimenta e Orégano



Ouro: Queijo Coalho
Ouro: Queijo Provolone
Ouro: Queijo Colonial ao Vinho
Prata: Queijo Prato
Prata: Queijo Mussarela
Prata: Queijo Sansoe
Prata: Queijo Colonial c/ Orégano
Prata: Queijo Colonial c/ Pimenta
Prata: Queijo Colonial c/ Chimichurri
Prata: Queijo Colonial c/ Tomate Seco e Manjerição
Bronze: Queijo Colonial
Bronze: Queijo Parmesão

Social APIL



Presidente da APIL visita sede da empresa sócia-parceira Cap-Lab



Presidente da APIL visita sócia-parceira Globalfood



Presidente da APIL, Humberto Brustolin, e o vice Daniel Cichelero, participam do 30º Seminário Regional Técnico promovido pela empresa Fermentech



FISPAL TECNOLOGIA

O presidente da APIL, Humberto Brustolin, participou da Fispal Tecnologia 2023, maior encontro para as indústrias de alimentos e bebidas, e visitou os estandes dos sócios-parceiros:



Delgo



Equimatec



Globo Inox



Rota Inox



INVESTIMENTO DO ANO MAXCREAM

Os separadores MAXCREAM são separadores centrífugos configurados como concentrador (skimmer) para separação eficiente, rápida e higiênica da gordura do leite. Eles podem ser ajustados para separar concentrações padrão ou altas de creme no leite ou para separar completamente a gordura do soro.



Gilson de Sousa
Técnico Responsável



Luciane Rodrigues
Setor Comercial

CONTATOS

+55 (49) 3323-8856 / +55 (49) 98824-4401
comercial@centrimilk.com
www.centrimilk.com.br

QUEM SOMOS

A CENTRIMILK é uma empresa especializada em Separadoras Centrífugas de Leite, Soro, Cervejas e Sucos.

Assistência técnica, com técnico especializados com mais de 20 anos de experiência no ramo. Atuamos com vendas de máquinas novas, sempre buscamos novas tecnologia inovadoras proporcionando total satisfação aos clientes!

NOSSOS SERVIÇOS

- ✓ Reparo e Restauração de Equipamento e Peças.
- ✓ PEÇAS DE REPOSIÇÃO
- ✓ Vendas de Máquinas novas e Semi - Novas

CENTRIMILK

Manutenção Programada, evita custos inesperados e Máquina parada!





PLANTAS

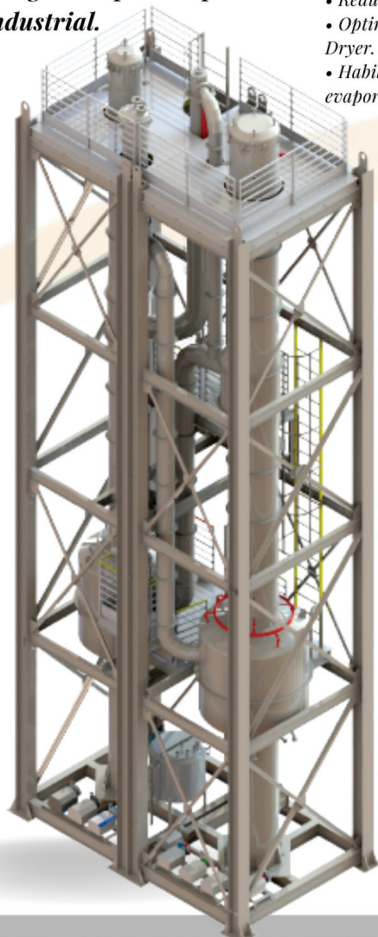
CONCENTRAÇÃO E SECAGEM

EVAPORADOR FALLING FILM

- *Concentração de líquidos, como sucos, leveduras, proteína líquida, leite, ingredientes, etc.*
- *Redução no transporte*
- *Otimiza a produção do Spray Dryer.*
- *Possibilita o aproveitamento da água evaporada para uso industrial.*

- *Concentration of liquids, such as juices, yeast, liquid protein, milk, whey, ingredients, etc.*
- *Reduction in transport.*
- *Optimizes the Spray Dryer production.*
- *Enables the evaporated water for industrial use.*

- *Concentración de líquidos, como zumos, levadura, proteína líquida, leche, ingredientes, etc.*
- *Reducción el transporte.*
- *Optimiza la producción del Spray Dryer.*
- *Habilita reutilización de agua evaporada para uso industrial.*



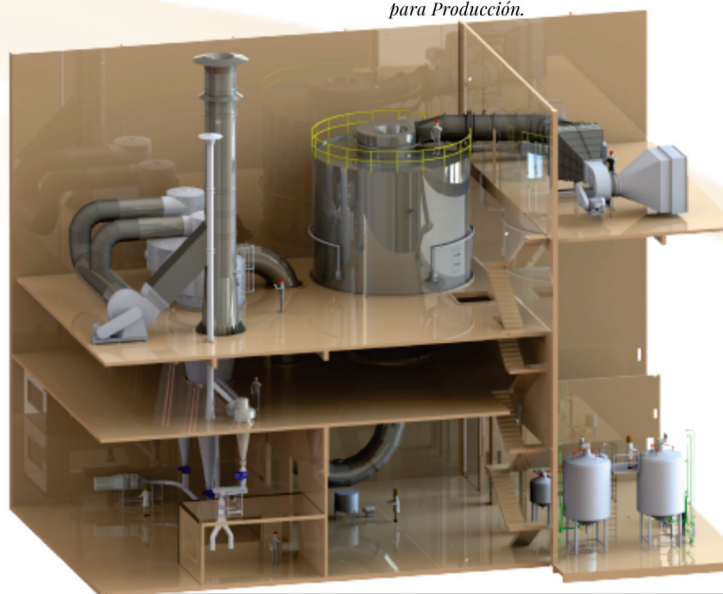
EVAPORADOR FALLING FILM
EVAPORADOR DE PELÍCULA DESCENDIENTE
FALLING FILM EVAPORATOR

SECADOR SPRAY DRYER

- *Para produzir produtos em pó, como proteína animal e vegetal, ovos, sangue, sucos, entre outros, de forma automática.*
- *Fornecemos Plantas de Secagem para Produção e Plantas Piloto, para testes de produtos.*

- *To produce powdered products, such as animal and vegetable protein, eggs, blood, juices, milk, whey, whey protein, among others, in an automatic way. We supply Drying Plants for Production and Pilot Plants, for product testing.*

- *Para producir productos en polvo, como proteínas animales y vegetales, huevos, sangre, zumos, leche, suero de leche, proteína de suero, entre otros, de forma automática. Proveyemos Plantas de Secado para Producción.*



SECADOR SPRAY DRYER
SECADOR TIPO SPRAY
SPRAY DRYER TYPE



maquinasglobo@maquinasglobo.com.br Fone: +55 51 3489-2424
Rua Porto Alegre, 155 - Mato Alto - CEP 94195-000 - Gravataí - RS

