



Leite & Queijos

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

Fechamento autorizado. Pode ser aberto pelos Correios



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

Ano XII | Edição 56

RECORDE

Maior fondue

DE QUEIJOS

do Brasil

Mercado

A influência da Argentina na cadeia láctea do Brasil

Tecnologia

A importância da escolha da embalagem para queijo

Campo

O segredo para um leite de qualidade: a importância dos volumosos na produção leiteira



BOAS FESTAS

Neste final de ano, gostaríamos de agradecer a parceria e as oportunidades ao longo de 2023. Temos a certeza de que construímos relações concretas, tanto entre pessoas, quanto empresas.

E esperamos que, em 2024, seja ainda melhor. Com muito apoio, oportunidades e desafios a serem alcançados nesse novo ciclo que está por vir.

Um feliz Natal e um 2024 de muito sucesso para todos nós.



Av. Frederico Augusto Ritter, 3670
Cachoeirinha/RS



51 3471 1289
www.builder.ind.br





Encerra-se 2023, vamos juntos acompanhar o trabalho da APIL/RS

A revista Leite&Queijos chega em sua última edição do ano, trazendo muita informação relevante sobre o atual cenário do setor lácteo, as inovações do segmento e o trabalho que a entidade tem realizado para auxiliar seus associados bem como fortalecer o consumo de lácteos.

Uma das ações promovidas pela APIL/RS ocorreu durante a 46ª Expointer, quando foi batido o recorde de maior fondue de queijos do Brasil e a maior distribuição de fondue de queijos do País. Um chamamento para a comunidade ter um outro olhar sobre o setor, consumir mais produtos lácteos e mostrar a força das pequenas e médias indústrias de laticínios do RS.

Nesta edição, abordamos, também, assuntos relevantes que movimentaram e muito preocupam a indústria: reforma tributária, mercado nacional e internacional, assim como os desafios para tornar nosso leite mais competitivo, abrindo espaço ao Subsecretário Adjunto da Receita Estadual, Giovanni Padilha, para explanar sobre o fato em questão.

Para os temas voltados ao campo, conversamos com dois empreendedores na área de volumosos, buscando entender como essa demanda influencia na qualidade e quantidade do leite produzido. Ainda, uma pauta super bacana sobre o uso da tecnologia para gestão rural.

Convido você a acompanhar o trabalho promovido pela APIL, conhecer quem são nossos novos associados e sócios-parceiros, como os associados APIL estão-se destacando, além das participações e interações ao longo dos dias.

Preparamos uma retrospectiva de como foi o trabalho realizado pela Entidade, durante a Expointer 2023, a viagem técnica láctea para Villa Mariá e Córdoba, Argentina/AR, que foi organizada pela APIL, de 22 a 28 de outubro.

Esperamos contribuir com uma série de informações relevantes nesta edição 56ª da revista Leite&Queijos, afinal estamos com um excelente time de especialistas no assunto, trazendo conteúdos enriquecedores para você.

Aproveito para desejar um 2024 de grandes conquistas, com muito leite e queijo.

Um forte abraço!


Humberto Doering Brustolin
Presidente da APIL



**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 Kroeff, 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 - Presidente

Daniel Cichelero

2º Vice - Presidente

Ricardo Augusto Stefanello

Diretor Secretário

Norton Alexandre Favretto

Vice Diretor Secretário

Filipe Dametto Signori

Diretor financeiro

Fernando Henrique Zimmermann

Vice - Diretor Financeiro

Ronis Carlos Frizzo



CONSELHO EDITORIAL

Gabriela Mattes Brustolin – Publicitária
e Coordenadora de Marketing da APIL

Osmar Redin – Consultor em Agronegócio.

Maria Regina Fachineto Rodrigues -

Secretária Executiva da APIL

Neila Richards – Professora da UFSM, Líder do Grupo
de Pesquisa Tecnologia de Lácteos 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 - Original 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

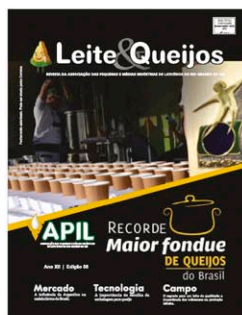
*As informações e conceitos publicados
em artigos assinados por colaboradores e
anúncios publicitários são de inteira
responsabilidade dos seus autores, não
expressando, necessariamente, a opinião
da Revista Leite&Queijos.*

Tiragem desta edição:

10.000 exemplares

Impressão:

Comunicação Impressa



CAPA

APIL bate recorde do maior fondue e maior distribuição de fondue de queijos do Brasil

19



08 MERCADO

A influência da Argentina na cadeia láctea do Brasil



TECNOLOGIA

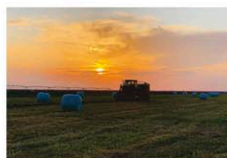
A Importância da Escolha da Embalagem para Queijos

14

22

CAMPO

Espaço destinado para apresentar a atuação da diretoria APIL



06 Entrevista

Subsecretário Adjunto da Receita Estadual, Giovanni Padilha, fala sobre o período desafiador para o setor lácteo, e como aumentar essa competitividade.

10 Tributação

Reforma Tributária: novidades do modificativo.

16 Artigo Especial

Bactérias indicadoras de higiene e de segurança alimentar

26 Gestão Rural

Tecnologia de ponta não gera resultado, se a base não for bem elaborada.

28 APIL Em Foco

Espaço destinado para apresentar a atuação da diretoria APIL.

29 Painel

APIL dá boas-vindas para novos associados.

31 Prosa APIL

Entidade realiza o 'Prosa APIL' com dois importantes segmentos.

32 Destaque

Associados APIL e seus destaques/premiações/conquistas

34 Campanhas APIL

Confira as ações da Entidade para fomentar o consumo de lácteos e fortalecer o setor.

35 Saiu da Mídia

Presidente da APIL, Humberto Brustolin, participa do PNcast do PN Notícias, de Nonoai/RS.

36 Coluna Social

APIL presente em momentos especiais para associados e sócios-parceiros

37 Especial Expointer

Confira o trabalho da APIL durante a Expointer 2023.

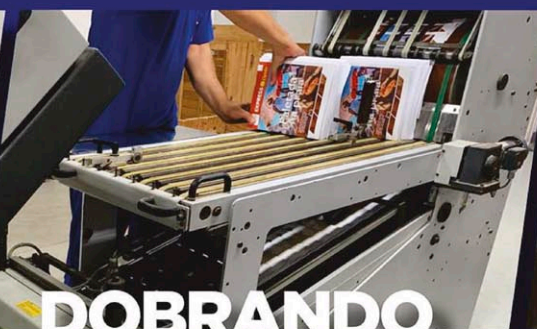
40 Viagem Técnica

APIL promove Viagem Técnica Láctea para Argentina.

HÁ 40 ANOS



**IMPRIMINDO
SUAS IDEIAS**



**DOBRANDO
SEUS LUCROS**



**CORTANDO
SEUS PROBLEMAS**

PARQUE GRÁFICO COM MAIS DE 5.000 M² - AMPLO ESTACIONAMENTO

(51) 3212.6011 - 99678.1515 - 98056.9097

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



facebook.com/coimpressa



A **madel** **MUDOU** e pra melhor,

Fizemos um rebranding
na **nossa marca**,
ampliamos nosso
espaço de produção.

**MARCA E INDÚSTRIA
DE CARA NOVA.**



São José do Sul / RS

(51) 3699 1018
comercial@madelprint.com.br



@madelprint



www.madelprint.com.br

LEITE GAÚCHO

E OS DESAFIOS PARA TORNÁ-LO MAIS COMPETITIVO

GIOVANNI PADILHA - SUBSECRETÁRIO ADJUNTO DA RECEITA ESTADUAL

Entrevista concedida em outubro/2023

A Associação das Pequenas e Médias Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil) possui atualmente 44 laticínios e 52 parceiros, registrando cerca de 7 mil famílias produtoras de leite que fornecem matéria-prima para a produção de aproximadamente 60% do queijo industrializado no Estado.

A entidade tem presenciado um cenário de insegurança na produção da cadeia láctea, sem precedentes, em que a crise perdura por longo período, e afeta grandemente as pequenas e médias indústrias lácteas do Rio Grande do Sul.

Uma das pautas, em questão, é como tornar o leite gaúcho mais competitivo, tendo em vista que países como Argentina e Uruguai montaram programas de estímulos e benefícios aos produtores locais, favorecendo a produção com custos menores e com vantagens competitivas.

Por outro lado, o governo brasileiro diz não poder fazer nada em respeito ao tratado do Mercosul, gerando ainda mais incerteza.

Na busca por repostas ao setor, conversamos com o Subsecretário Adjunto da Receita Estadual, Giovanni Padilha, que nos fala sobre esse período desafiador para o segmento, e como aumentar essa competitividade. Confira!



Crédito: Arquivo Pessoal

Leite&Queijos: O Setor leiteiro tem solicitado ajuda para não se desestruturar? Como a SEFAZ vê estas reivindicações? O que pode ser atendido?

Giovanni Padilha: Não há novas solicitações por parte do setor leiteiro, pois já é beneficiado com diversos mecanismos de estímulo à produção interna, que garantem a competitividade dos nossos produtos em relação aos produtos de outros estados brasileiros. Com isso, a carga de ICMS nos produtos lácteos, de forma geral, já está em apenas 1,5%. Ou seja, em relação à competitividade nacional, o estado está muito bem estruturado na parte tributária, o problema é a concorrência com os produtos de outros países do Mercosul e, para isso, não dispomos de mecanismos, pois a diferença, segundo representantes do setor, é muito grande em termos de custo de produção.

L&Q: Uma das reivindicações do setor industrial é a reformulação do FAF. O que já foi feito, e o que pode ser melhorado?

Giovanni: O Fator de Ajuste de Fruição, o FAF, está suspenso para o setor leiteiro até o final do ano; mas, se até lá o contexto ainda for de dificuldade do setor frente aos produtos do Mercosul, teremos que avaliar se será conveniente manter a suspensão por um prazo maior.

L&Q: Como está sendo avaliado o cenário leiteiro atual?

Giovanni: Com preocupação, pois é um setor muito relevante especialmente do ponto de vista social. Nos últimos anos, muitas famílias, principalmente de pequenos produtores rurais, abandonaram a atividade e, se permanecer a atual conjuntura, o cenário pode deteriorar-se ainda mais.

L&Q: Que outras ações podem ser esperadas, da

Secretaria da Fazenda, para tornar o leite gaúcho mais competitivo?

Giovanni: Atualmente, o estado concede quase um bilhão através de 14 créditos presumidos para o setor leiteiro. Entendemos que as medidas adotadas já tornaram o leite competitivo em termos nacionais, ou seja, num cenário em que os custos de produção são semelhantes, ainda não temos mecanismos para equalizar os custos praticados em outros países.

L&Q: Sobre a Reforma Tributária Nacional, o que traz de positivo e o que gera preocupação para a SEFAZ, pode afetar a cadeia láctea?

Giovanni: A princípio, não vislumbramos riscos à cadeia láctea do Estado. Pelo contrário, é possível que o setor seja eventualmente beneficiado com a alíquota zero aplicada ao leite fluido, por exemplo. Mas tudo depende da forma como se dará o detalhamento das normas, por meio de Leis Complementares previstas na PEC45/19.

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





A influência da **Argentina** na cadeia láctea do **Brasil**

No intercâmbio realizado pela Apil, em outubro de 2023, após inúmeras visitas e conversas com autoridades e empresários do setor lácteo, ficou visível o grau de dificuldade vivido pelo setor lácteo na Argentina, principalmente em função da sua economia, totalmente descontrolada, com elevadíssimo processo inflacionário.

O produtor de leite argentino tem a vantagem do ganho de escala, ou seja, os menores produtores produzem de 1500 a 2000 litros de leite por dia, assim como existem produtores com produção diária bem acima disso. Com certa facilidade, encontram-se produtores comercializando mais de 15.000 litros de leite por dia, nestes casos geralmente são propriedades empresariais, e isso reforça a perenidade do setor.

Existe na Argentina uma fuga de produtores menores, em especial os que não estão devidamente estruturados e profissionalizados, assim acabam não aguentando os desafios do setor, abandonando a atividade. A seleção e profissionalização dos produtores de leite argentinos aconteceu com maior força ainda nos anos 2000, quando os pequenos produtores desistiram da atividade. O resultado disso é a característica atual dos produtores restantes: alta produção, alta qualidade e baixo custo.

Conhecendo a realidade do produtor brasileiro ao fazer um comparativo com o argentino, percebe-se que o produtor de lá possui áreas de terra maiores, com propriedades

disponíveis para a atividade leiteira. Os pequenos produtores trabalham com cerca de 50 a 100 hectares de terra ou até mais, já os tambos de leite maiores localizam-se em propriedades de 500, 1000, 1500, podendo até passar de 2000 hectares. Desta forma, gerando consórcio da produção de leite juntamente à produção de grãos, e assim reduzem custos, pois a alimentação dos animais é praticamente toda produzida na propriedade, sendo um ponto fundamental para a sobrevivência.

Foi observado que, em praticamente todas as propriedades, a produção de alfafa e também os demais alimentos comuns no Brasil, como silagem de milho, sorgo, aveia, são todos geralmente produzidos internamente na propriedade, proporcionando a diminuição do custo de produção. Também se perceberam os altos níveis de gestão das propriedades e, com este profissionalismo, os produtores conseguem se modernizar e expandir seus projetos, apesar da grande dificuldade econômica recente do país.

Outro fator que fortalece a cadeia láctea argentina são os subsídios governamentais, conhecidos como IMPULSO TAMBERO, proporcionados aos produtores de leite, conforme a Resolução nº 27, de 13.01.2023, ampliada pela Resolução nº 979, de 12.07.2023 e ainda outras ações governamentais de incentivo às exportações como a que suspendeu a taxa de retenção de produtos lácteos que saírem do país.

Wladimir Pedro Dall’Bosco, ex-presidente da Apil, associado e participante do intercâmbio relata: 'tudo aquilo que foi visto é o que precisamos fazer na produção de leite do Brasil, especialmente no Rio Grande do Sul. Os argentinos mostram que existem formas de enfrentar as crises, buscando a melhoria para atingir o seu ponto de equilíbrio e permanecer na atividade leiteira.'

Humberto D. Brustolin, presidente da Apil, expõe que a produção leiteira da Argentina está 20 anos à frente da brasileira, com alta qualidade, custos logísticos menores, larga escala, entre outros fatores. 'Realmente é um desafio concorrer com os preços dos produtos argentinos importados no Brasil. Porém, com a realidade de consumo que existe em nosso país e, por meio de assistência técnica, profissionalismo e políticas públicas de incentivo ao setor, é possível sim reduzir custos, fazendo frente aos produtos importados não só da Argentina, mas de todo o mundo', explica Brustolin.



Novo presidente da Argentina, novas perspectivas para o mercado. **Por Silvio Borba** (Assessor e contador para o Agronegócio)

O recentemente eleito presidente da Argentina, Javier Milei, tem um grande desafio pela frente. Ele mesmo já se pronunciou aos seus compatriotas que, pelos próximos dois anos, provavelmente haverá um pequeno crescimento da economia, talvez até nulo, e a permanência da inflação.

Sabe-se, pelo histórico do Brasil, quão difícil é o controle da inflação, mas é importante destacar que o presidente Milei é um presidente liberal, ECONOMISTA por formação. Portanto, espera-se que siga esse liberalismo econômico nos mesmos termos que o Paulo Guedes adotou no Brasil: menos Estado, menos imposto, livre mercado se equilibrando. Desta forma, os dois defendem que existe um crescimento orgânico da economia, um Estado menor pode atingir uma carga tributária menor também, havendo uma diferença substancial na saúde econômica de um país.

Os argentinos vinham de um governo de esquerda, seguindo mais ou menos a mesma linha da esquerda brasileira, mais Estado, mais tributos, aquecendo a economia com a influência direta e onerosa de políticas públicas, que, em determinado momento, sufocam a economia do país como acontece atualmente na Argentina.

A desoneração do peso não é, de forma alguma, produtora para o Brasil. É importante que a

Argentina, sendo um grande parceiro do Brasil, mantenha-se financeira e economicamente, pois influencia fortemente no consumo de produtos fabricados em nosso país. Uma moeda defasada também impacta na importação de produtos argentinos, inclusive os lácteos, que, com preços baixíssimos, tornam-se atrativos para importação ao Brasil.

Na verdade, pela proximidade territorial do Brasil com a Argentina, seria possível sonhar com saúde financeira ideal para os dois países, porque fortaleceria também o Mercosul, além de representar extrema importância para toda a América latina.

O desafio de Milei será gigantesco para recuperar a economia Argentina. Já adiantou aos argentinos que, nos próximos dois anos, terá maior dificuldade e, na sequência, Milei espera que, no máximo em dois anos, consiga colocar tudo nos trilhos. As medidas protecionistas semelhantes às que vinham sendo implementadas na Argentina, geralmente não são positivas, por prejudicarem e mascararem a eficiência dos parques industriais e repercutem negativamente na economia, a médio e longo prazo. Espera-se que as ações sugeridas e implementadas pelo governo de Milei sejam eficazes neste momento tão delicado.



REFORMA TRIBUTÁRIA

NOVIDADES DO MODIFICATIVO

Apresentamos as principais alterações inseridas pelo relator, senador Eduardo Braga (AM), no texto da reforma tributária. PEC vai à votação no senado e volta para Câmara, posteriormente, para validação das modificações pelos deputados.

ISEL: previsão de competência da União para instituir imposto com finalidade extrafiscal, incidente sobre produção, extração, comercialização ou importação de bens e serviços; tributo não incidirá sobre exportações e operações com energia.

Define que lei complementar regerá a forma de utilização de créditos de IPI e PIS/COFINS não utilizados até a extinção.

Exclui a hipótese de criação da contribuição estadual sobre produtos primários e semielaborados.

IBS: lei complementar poderá prever operações beneficiadas, com redução de 30% das alíquotas relativas à prestação de serviços de profissão intelectual, científica, literária ou artística.

Institui formas de desoneração na aquisição de bens de capital.

Estabelece novas regras em relação à isenção e imunidade.

Cria regimes diferenciados, incluindo alimentos, produtos agropecuários, agrícolas, hortícolas, frutas, ovos, etc.

Lei complementar poderá prever concessão de crédito ao contribuinte que adquira bens móveis usados, de PF não contribuinte para revenda.

CBS/IS/CES poderão ser cobrados a partir de 2027.

Altera competência para exigência do ITCMD, que agora é proporcional ao quinhão.

IBS: autorizada a concessão de crédito ao contribuinte, adquirente de serviços de transportador autônomo de carga PF.

Restringe ao senado a competência para fixação das alíquotas do IBS e CBS.

Cria o comitê gestor do IBS.

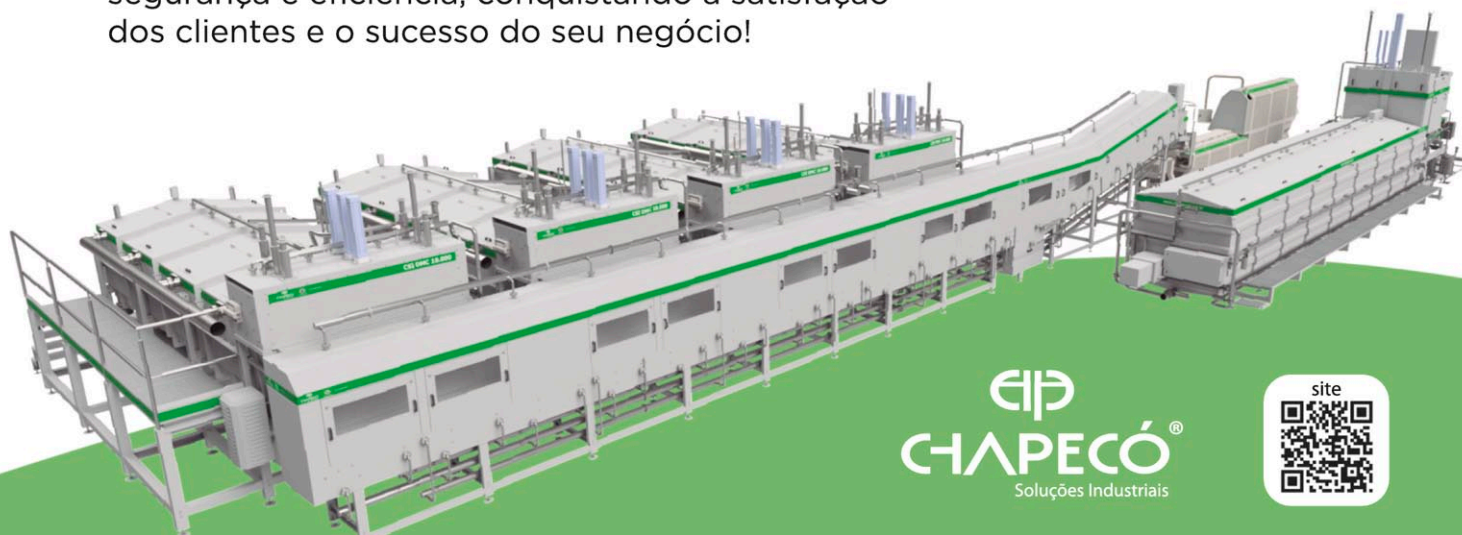
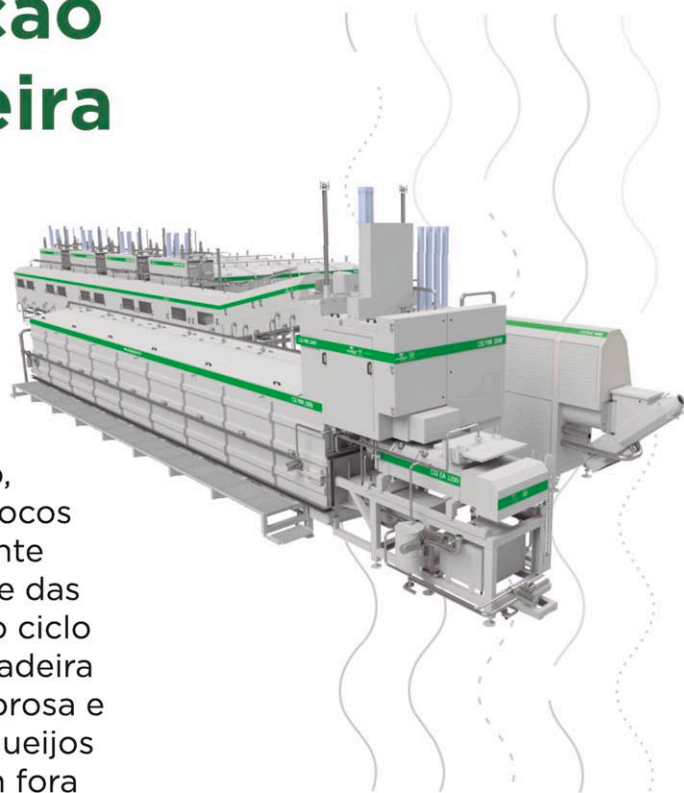
Inclui previsão de que lei complementar poderá criar regimes específicos de tributação para combustíveis e lubrificantes, serviços financeiros, operações com bens imóveis, planos de assistência à saúde e concursos de prognósticos.



CARTA PATENTE Nº BR 102022025917-8

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!



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/





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.



- O QUE O FLAVOR WHEEL™ OFERECE:**

- 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.



A Importância da Escolha da **EMBALAGEM** PARA QUEIJOS

A embalagem que envolve os queijos, desempenha muitas funções, exerce papel fundamental no processo de conservação e na segurança do alimento.

A intenção das indústrias de laticínios é acondicionar o produto de forma a manter suas características prévia, tais como: sabor e características físico-químicas. Deve atender ainda ao padrão microbiológico estabelecido pelas normas legais, garantindo alimentos seguros aos consumidores.

Os queijos podem variar quanto a formas e texturas, desde as peças maiores até pequenas porções. Sendo assim, os tipos de embalagens para queijos também variam de acordo com o produto.

Cada material possui diferentes características para conservar o produto, as principais são: resistência mecânica, propriedades de selagem, propriedades anti-condensação (a parte interna do material deve ter uma superfície que não permita a formação de gotas de água, que reduzem a transparência), barreira contra gases, aromas, luz, água e micro-organismos.

De acordo com Tiago da Silva, diretor comercial da Madel Print, 'pensando inicialmente no auxílio que as embalagens trazem para a melhor conservação dos queijos, mantendo suas características microbiológicas desejadas, não podemos esquecer que outros fatores são importantes além de

escolher o tipo da embalagem, como a qualidade do produto antes do acondicionamento, as condições de armazenagem e transporte desses queijos, principalmente no que se refere às temperaturas empregadas nesses processos e a mistura gasosa utilizada para cada produto'.

A Mestra em Engenharia de Alimentos, Maiara Cristina Secco, da CIAL - Consultoria para Indústria de Alimentos, esclarece, a seguir, os tipos de embalagens e suas funções.

A embalagem a vácuo tornou-se a mais popular, sendo utilizada em larga escala na produção de queijos como muçarela e queijo prato. O vácuo permite o controle das reações como a proteólise e proliferação de bolores e leveduras através da retirada do oxigênio.

Entre os materiais mais utilizados estão o nylon poli, polietileno e o termoencolhível, estes apresentam uma boa barreira para troca de gases com a atmosfera.

A escolha da embalagem termoencolhível resulta em um produto com melhor acabamento. Este material se retrai ao entrar em contato com o calor, moldando-se ao tamanho exato da peça, por este motivo também se torna mais resistente.

Preferido principalmente para peças redondas, cilíndricas e cunhas.

Para queijos de casca florida e macios, como queijo azul, gorgonzola e Brie, a embalagem com filme de alumínio é a mais indicada, apresenta uma ótima barreira contra luminosidade, umidade e oxigênio, preservando as características de textura, cor e sabor destes produtos finos.

Embalagens com atmosfera modificada vêm sendo cada vez mais utilizadas. A mistura correta de gás na embalagem mantém a alta qualidade através da retenção do sabor, textura e aparência originais do alimento, além de prolongar o shelf life quando comparada a métodos mais tradicionais.

A atmosfera gasosa deve ser escolhida levando em consideração o tipo do queijo. Cada um dos gases possui propriedades únicas que afetam de maneira diferenciada os alimentos. Os gases podem ser usados em atmosferas mistas, em proporções adequadas ou puros. O dióxido de carbono é o gás mais importante na aplicação da tecnologia. A maioria dos micro-organismos, como fungos e bactérias aeróbicas mais comuns, são fortemente afetados pelo dióxido de carbono.

Este gás inibe a atividade microbiana, dissolvendo-se eficazmente na fase líquida e na gordura do alimento, penetrando nas membranas biológicas. O nitrogênio, por sua vez, um gás inerte principalmente usado para substituir o oxigênio na embalagem e, desse modo, prevenir a oxidação. Devido a sua baixa solubilidade em água, o nitrogênio também mantém o volume interno da embalagem.

As bactérias ácido lácticas, um constituinte natural do queijo, são pouco afetadas pela atmosfera ao seu redor. Os queijos menos consistentes também são embalados em atmosferas com níveis mais

altos de dióxido de carbono e mais baixos de oxigênio, para inibir o crescimento de bactérias e a oxidação. No acondicionamento de queijos mais consistentes, o nível de dióxido de carbono é de até 100% e, para queijos macios, o nível é comumente restrito a 20-40%.

Os materiais de embalagem usados em queijos, com atmosfera modificada, devem obter características de alta barreira. Polímeros como poliéster, polipropileno, poliestireno, policloreto de vinila e nylon são comumente laminados ou coextrusados com polietileno, que entra em contato direto com os alimentos, sendo o meio de selagem a quente.

Apesar das classificações existentes, uma boa embalagem precisa impedir que elementos entrem ou saiam dela, o material deve constituir uma barreira para os gases e os aromas. 'As embalagens para queijos devem impedir trocas indesejáveis entre o produto e a atmosfera, aumentando assim a sua durabilidade e mantendo o produto protegido até o momento do consumo. As indústrias de embalagens oferecem várias opções ao mercado, dependendo da necessidade de cada cliente. Podendo ter média ou alta barreira, as embalagens são coextrusadas em várias camadas. A escolha do polímero é importante para que se produza a embalagem certa para cada aplicação,' comenta o diretor comercial da Madel Print, Tiago.

O fato é, que em um mercado cada vez mais competitivo, com clientes extremamente exigentes, a embalagem é peça fundamental, responsável pela manutenção da qualidade do queijo, por informar o consumidor, por auxiliar no transporte e no cumprimento de vida útil do queijo.



BACTÉRIAS

INDICADORAS DE HIGIENE E DE SEGURANÇA ALIMENTAR



Neila Richards, Professora da UFSM Líder do Grupo de Pesquisa Tecnologia de Látexes Especiais do CNPq

A segurança alimentar e a qualidade dos produtos lácteos são de extrema importância no mercado competitivo atual, onde consumidores demandam produtos seguros e de alta qualidade. A negligência em garantir a qualidade pode marginalizar empresas, enquanto a busca incessante por melhorias pode diferenciar e elevar o status de uma empresa no mercado.

A composição do leite, incluindo cor e sabor, é influenciada por diversos fatores biológicos e ambientais. O leite é um meio nutritivo que suporta uma comunidade microbiana complexa e diversificada, que inclui microrganismos benéficos, deteriorantes e patogênicos.

A flora microbiana, em produtos lácteos, varia significativamente, influenciada pela qualidade microbiológica do leite cru, tratamento térmico, culturas lácticas utilizadas e condições de higiene durante o processamento.

Os riscos associados aos produtos lácteos incluem falhas na pasteurização, consumo de leite cru, contaminações químicas e doenças zoonóticas.

A FAO estima que doenças transmitidas por alimentos afetam anualmente cerca de 30% da população mundial, com produtos lácteos não pasteurizados frequentemente associados a surtos de doenças bacterianas. Portanto, é crucial monitorar as características microbiológicas do leite e os processos de fabricação para prevenir doenças alimentares.

As bactérias do ácido láctico (BAL) são notáveis pela produção de bacteriocinas e peptídeos com atividade antimicrobiana contra outras bactérias, principalmente Gram-positivas.

As bacteriocinas são peptídeos ou proteínas com atividade bactericida ou bacteriostática, produzidos por BAL e lançados extracelularmente. Para uso na conservação de alimentos, as bacteriocinas devem ser classificadas como

"Geralmente Reconhecidas como Seguras" (GRAS), ter um amplo espectro de inibição e ser estáveis ao calor. A nisina e a pediocina são exemplos de bacteriocinas amplamente estudadas e aplicadas na indústria de alimentos.

A aplicação de bacteriocinas em alimentos oferece benefícios como extensão da vida de prateleira, proteção extra contra variações de temperatura, redução do risco de contaminação por microrganismos patogênicos e diminuição da necessidade de conservantes químicos.

As bacteriocinas sintetizadas por BAL são produzidas por bactérias GRAS, não são tóxicas para células eucarióticas, são inativadas por enzimas digestivas e toleram uma ampla faixa de pH e temperatura.

Os critérios para se avaliar a qualidade microbiológica dos produtos lácteos variam entre leite cru, pasteurizado, UHT e queijos processados. É importante considerar que alguns microrganismos no leite são benéficos e contribuem para as características sensoriais dos produtos lácteos. Microrganismos não patogênicos podem alterar as propriedades do leite, enquanto os patogênicos são responsáveis por toxinfecções alimentares.

Padrões microbiológicos são essenciais para assegurar a qualidade dos produtos lácteos e neles devem se incluir a caracterização dos microrganismos, classificação dos alimentos segundo o risco epidemiológico, métodos de análise, planos de amostragem e normas internacionais.

Bacteriostática: substância que impede ou inibe o crescimento de bactérias

Bactericida: substância que elimina (mata) bactérias

Microorganismos associados ao leite incluem bactérias, vírus, fungos e leveduras. Bactérias psicrotróficas, como *Escherichia coli*, são indicadores de contaminação fecal e podem ser patogênicas. O leite secretado por animais saudáveis tem baixa contagem bacteriana, mas pode ser contaminado durante a produção ou após a ordenha. A refrigeração do leite não é garantia de qualidade, mas auxilia a minimizar a contaminação inicial e a multiplicação de microrganismos psicrotróficos.

A multiplicação microbiana é influenciada por fatores intrínsecos (nutrientes, pH), extrínsecos (temperatura, umidade) e implícitos (interações microbianas).

A qualidade do leite é afetada pela contaminação inicial, condições de armazenamento além do processamento. A refrigeração é essencial para controlar a multiplicação de microrganismos psicrotróficos, que podem produzir enzimas termooestáveis e causar deterioração do leite mesmo após tratamento térmico.

A qualidade microbiológica do leite é avaliada por contagens padrão em placas, contagens de coliformes, detecção de patógenos e análise de resíduos de antibióticos. A legislação brasileira estabelece padrões microbiológicos para leite cru refrigerado, pasteurizado e UHT. A qualidade do leite cru é crucial, pois afeta a qualidade do produto final e a saúde do consumidor.

A qualidade microbiológica do leite é um indicador de higiene durante a produção, armazenamento e processamento.

A contaminação por microrganismos psicrotróficos pode ocorrer em qualquer etapa da cadeia produtiva, e a refrigeração é uma medida de controle essencial. A qualidade e segurança dos produtos lácteos dependem de boas práticas de fabricação, controle de qualidade e monitoramento constante.

A refrigeração, por si só, não é garantia de qualidade!

GLOBO INOX

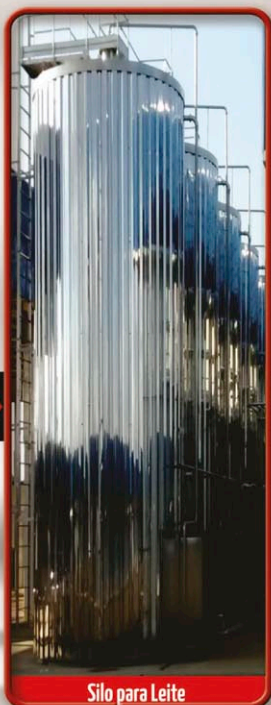
A qualidade que protege



O Caminho do Leite



Medidor de Leite



Silo para Leite



Produtos Finais



Tina Queijeira



Tanque de Pré-Prensagem



Maturador deiogurte e creme de Leite

Estrada da Cavallhada, 800 | Parque dos Anjos | Gravataí - RS - Brasil | CEP 94195-000

55 51 3489.2400 | www.globoinox.com.br

NOSSOS SERVIÇOS

- ✓ VENDAS DE MÁQUINAS NOVAS E SEMI - NOVAS.
- ✓ PEÇAS DE REPOSIÇÕES E GUARNIÇÕES.
- ✓ REPARO E RESTAURAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E PEÇAS.



AGRADECIMENTOS

A HISTÓRIA QUE CONSTRUÍMOS SÓ FOI POSSÍVEL PELA NOSSA PARCERIA. ACREDITAMOS NO VALOR DOS RELACIONAMENTOS DURADOUROS, CONSTRUÍDOS COM BASE NO RESPEITO E NA CONFIANÇA MÚTUA. POR ESSA RAZÃO, AGRADECEMOS A CONFIANÇA EM NOSSA EQUIPE E PELA PARCERIA.



CONTATO

📍 RUA MARAJÓ, 85 D - LÍDER CHAPECÓ - SC

● (49)3323-8856

● (49)98824-4401

RECORDE **Maior fondue** **DE QUEIJOS** do Brasil



O maior fondue de queijo do Brasil, com 184 litros, e maior distribuição de fondue do Brasil, 2.494 unidades, é da APIL.

A ação, realizada pela APIL - Associação de Pequenas e Médias Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul, aconteceu no dia 31 de agosto de 2023, na Casa APIL, em Esteio, Rio Grande do Sul, durante a 46ª Expointer.

O feito é inédito, e foi auditado pelo RankBrasil, uma empresa independente que atua há mais de duas décadas em todo território nacional, registrando exclusivamente recordes brasileiros.

A receita caseira, exclusiva do Chef Christopher Santana Machado, utilizou para a produção do fondue queijos emmenthal, gruyere, cobocó e colonial, sendo servido com 140 quilos de queijo em cubos, acompanhado de pães.

De acordo com a diretoria da APIL, bater o recorde, foi uma forma de divulgar os produtos lácteos de seus cerca de 40 laticínios associados, incentivando assim, o consumo, fomentando o turismo, já que o prato é típico da culinária gaúcha, especialmente na região da Serra. O presidente da Associação, Humberto Brustolin, destaca que a APIL mantém suas funções ativas

durante todo o ano no Parque Assis Brasil, em Esteio, dando 'vida' ao local e busca sempre realizar ações que visam ao consumo de lácteos. "Durante a Expointer, buscamos organizar programações e, este ano, realizamos mais uma divulgação dos produtos lácteos. Escolhemos a receita de fondue de queijos pela proximidade muito grande com o nosso Estado, com o nosso clima. É um prato importante da culinária no inverno, mais um atrativo turístico no Estado, por isso a escolha, para atender um dos objetivos: fomentar o turismo gaúcho. Além, do maior fondue do Brasil, quebramos o recorde de maior distribuição de fondue em nível nacional. Com isso, queremos também, incentivar o consumo de produtos lácteos, comenta o presidente.

A APIL agradece a todas as pessoas que contribuíram para o sucesso dessa ação, em especial, ao público participante que, ao degustar o fondue, quebrou este recorde conosco!





Participar de uma ação deste nível, para a carreira de Cozinheiro, é algo inexplicável! No nosso dia a dia, lidamos o tempo todo com mudanças ou alterações de programação, o entregador não conseguiu chegar com um insumo, faltou luz ou até mesmo algum equipamento que deu problema.

E tudo isso foi pensado até chegarmos no dia do recorde. Tivemos que projetar as possibilidades que nos impediriam de obtermos esse título. Como a quantidade era usualmente muito maior, teríamos também a questão da conferência e registro deste momento. A cada minuto que passava, ficávamos mais apreensivos. Afinal de contas, nós queríamos bater o recorde brasileiro de fondue. Para a receita, usamos produtos dos associados APIL, queijos fundidos, ou seja, queijos para derreter e dar cremosidade à receita, noz moscada, vinho branco e brandy (bebida destilada), ingredientes que deram sabor a essa receita.

Depois de muito nervosismo, conseguimos concluir com sucesso nosso objetivo. Voltei para casa com orgulho e dever cumprido; mas, além disso, com alegria de estar com essa turma incrível da APIL, nos divertindo e fazendo o que mais gosto: comer queijo e cozinhar.

COM A PALAVRA O

Chef CHRISTOPHER SANTANA MACHADO

Receita do maior fondue de queijos do Brasil

Queijos:

30kg Gruyere
60 kg Provolone
30 kg Ementhal
40 kg Colonial
70 kg Cobocó

Demais ingredientes:

4l de brandy (bebida destilada)
16l de vinho branco
30g de noz moscada
10 dentes de alho

Modo de preparo do fondue APIL:

Foi aquecido metade do brandy e metade do vinho. Ao atingir 60°C, adicionou-se aos poucos o mix de queijos, mexendo sem parar.

Na segunda etapa, foi acrescentado o alho inteiro para liberar sabor e, por último, a noz-moscada, mexendo sem parar, para que a temperatura não aumentasse rapidamente.

Não foi adicionado sal, pois os queijos já contêm sal suficiente. O vinho e o brandy também ajudam a agregar sabor. Quando estava em ponto mais elástico, começamos o processo para servir.

O fondue foi servido quente, com pedaços de pão dormido, para melhor consumo do produto!

CHRISTOPHER SANTANA MACHADO



saiu na mídia:

RECORDE
Maior fondue
DE QUEIJOS
do Brasil



EXPOINTER: Associação vai produzir o maior fondue de queijos do Brasil durante feira em Esteio

edairynews

www.edairynews.com.br

EXPOINTER | APIL vai produzir a maior fondue de queijos do Brasil durante feira em Esteio

O ALTO URUGUAI

www.oaltouruguai.com.br

APIL realizará durante a Expointer 2023 o Record do maior fondue e maior distribuição de fondue de queijos do Brasil



APIL realizará durante a Expointer 2023 o record do maior fondue e maior distribuição de fondue de queijos do Brasil

EXPANSÃO

INFORMAÇÃO. NEGÓCIOS. VARIEDADES

www.expansao.com

APIL realizará durante a Expointer 2023 o record do maior fundue de queijo



RECORDTV
RS

www.recordtvrs.com.br

Receita gigantesca: associação tenta bater recorde com a maior fondue do país



RankBrasil
Recordes Brasileiros

www.rankbrasil.com.br

**Maior Fondue do Brasil
Queijos Gaúchos em
Destaque: APIL Estabelece
Recorde com o Maior Fondue
do Brasil na Expointer 2023,
com 210 quilos.**

CORREIO DO POVO

www.correiodopovo.com.br

**Recorde de maior fondue
do Brasil é alcançado
durante a Expointer**

globo.com

www.g1.globo.com

**Maior fondue do Brasil:
associação de laticínios do
RS bate recorde; receita
leva 380 kg de queijo**

playnoagro

www.playnoagro.com.br

**Associação de
Laticínios bate recorde
do maior fondue de
Queijo na Expointer**

o Bairrista

www.obairrista.com

**É do RS: Associação gaúcha
de laticínios bate recorde de
maior fondue do Brasil**

GBC Aqui
tem
notícia.

@agenciagbc

**EXPOINTER 2023 | Esteio
tem maior distribuição de
fondue gratuita do Brasil.**



O SEGREDO PARA UM LEITE DE QUALIDADE

A IMPORTÂNCIA DOS VOLUMOSOS NA PRODUÇÃO LEITEIRA

Para garantir a qualidade do leite e melhorar a qualidade de vida do produtor, um assunto merece destaque: a disponibilidade de volumosos na alimentação das vacas leiteiras.

Volumoso é a denominação dos alimentos, ricos em fibra efetiva (aquela que estimula a ruminação), essenciais para a saúde das vacas e, consequentemente, para a qualidade do leite produzido. Os volumosos de destaque incluem forragens como pasto verde, pasto pré secado, silagem de planta inteira de milho ou sorgo e feno.

+ SAÚDE + LEITE

Uma dieta equilibrada com volumosos ajuda a manter o peso corporal adequado das vacas, evitando perda excessiva de peso, o que pode impactar negativamente a produção de leite.

Além disso, os volumosos ajudam a estabilizar o pH no rúmen das vacas, prevenindo problemas de saúde como a acidose ruminal.

A disponibilidade de volumosos proporciona uma garantia de alimento para as vacas.

Também é o principal fator que vai garantir a estabilidade da produção e da renda do produtor. Sobra de volumoso = garantia de produção.

Nem sempre o produtor tem volumosos na quantidade e na qualidade que ele necessita.

Períodos de estiagem podem tornar o negócio de produção de leite inviável. Os alimentos que o produtor não consegue produzir, por falta de espaço, ou por falta de equipamento adequado, podem ser supridos pela aquisição de volumosos.



FORNECEDORES DE VOLUMOSOS

Pensando na necessidade dos produtores de leite, surgiram fazendas que produzem e ofertam volumosos.

A família Simon, de Barão (RS) entrou de cabeça no negócio. No condomínio familiar atuam o casal, Volmir e Irdes, e os filhos, Felipe e Michele. Operam, hoje, com venda e prestação de serviços. Em 50 hectares de terra, entre áreas arrendadas e próprias, produzem o feno e pré-secados de azevém, aveia e palha de trigo.

A produção chega em torno de 8 mil bolas de volumosos por ano, entre venda e prestação de serviço. Os clientes e parceiros se espalham em todo o estado do Rio Grande do Sul.

"Atualmente, 60% da produção é destinada ao

comércio de inverno, azevém, e, no verão, temos também a silagem. Ofertamos prestação de serviço de pré-secado, feno, em bolas e fardos cilíndricos e, na linha de silagem, temos a forrageira. Em praticamente todo o processo, contamos com mão de obra familiar, e, quando necessário, terceirizamos alguma coisa. Minha irmã ajuda na propriedade e estuda, tem intensão de ficar no ramo, então isso também nos motiva a investir e crescer mais. Estamos em constante aprendizado e investimento, precisamos evoluir para ofertar sempre o melhor, garantindo boas vendas e lucro para nossa empresa," comenta Felipe Simon..



SEGMENTAR PARA AMPLIAR NEGÓCIOS

A consolidada empresa Granjas 4 Irmãos, do Grupo Joaquim de Oliveira, é localizada no município de Rio Grande e desenvolve diversas atividades: lavouras de arroz, lavouras de soja, lavouras de milho, pecuária de corte, pecuária de leite e forragens conservadas.

Já são mais de 60 anos de atividades dedicadas à orizicultura e à pecuária de corte. No entanto, nos últimos anos, a Granjas diversificou seu escopo de atuação: como forma de negócio e de rodízio de

culturas nas áreas de arroz e soja, melhorando a biologia do solo, reduzindo a presença de plantas invasoras na terra, ao repor e reciclar nutrientes. A produção de alimentos conservados iniciou há mais de 10 anos e, em 2017, para atender sua produção de leite em compost-barn.

A ideia inicial era apenas suprimir uma demanda interna. Porém, no ano seguinte, a fazenda produziu sua necessidade e acresceu uma sobra de 10%, quantidade vendida com facilidade.

Em 2020, a empresa fechou parceria com um laticínio e aumentou 50% da quantia de consumo. Essa ação gerou interesse entre produtores, que observaram resultados positivos devido à qualidade do produto. A notícia boa se espalha, e a empresa produziu 100% a demanda da fazenda. Em 2022, a Granjas 4 Irmãos se consolidou como uma empresa fornecedora de produtos volumosos de qualidade e de alto desempenho, comercializando mais de 12.000 toneladas de forragens conservados.

"Foram produzidos silagem de milho e pré-secado em bolas de trevo e azevém, que se tornam as principais fontes de volumosos a serem utilizadas na fazenda.

É importante destacar que não trabalhamos com produto de baixo valor nutricional, o que é produzido na Granjas trata-se de produto de alto desempenho e altamente tecnológico", comenta Eduardo Xavier, Médico Veterinário e Gerente de Pecuária de Leite da empresa.

Atualmente, a Granjas oferta diversos produtos, tais como silagem de milho, pré-secado de forragens de inverno, como trevo, cornichão, azevém, aveia e trigo.

A gestão profissional, a inserção de tecnologia e a sinergia entre as diversas atividades têm gerado aos produtos ofertados reconhecimento em âmbito nacional.

No ano de 2023, as forragens da Granjas obtiveram o selo do instituto IBD® de eco sustentabilidade, reforçando o olhar da empresa sobre a temática ambiental e sustentável no agronegócio.



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

REDUÇÃO DE
CCS

REDUÇÃO DE
CPP/ CBT

MAIS SÓLIDOS
TOTAIS

MAIOR
PRODUÇÃO

REDUÇÃO DO USO
DE ANTIBIÓTICOS

American
Nutrients
SOLUÇÃO É O NOSSO COMPROMISSO





Sistema Automatizado de
Moldagem e Resfriamento
CARTA PATENTE Nº BR 202020012619-4

Filadeira Horizontal 3 em 1
Vapor direto, Indireto ou Água de Filagem
CARTA PATENTE Nº BR 102022017024-0

Sistema Automático de
Dessoragem e Acidificação
CARTA PATENTE Nº BR 102021016200-7



Linha Automatizada Contínua para Produção de Queijos.

- ✓ Este sistema possibilita a realização de todo o processo com apenas 2 operadores;
- ✓ Redução de mão de obra;
- ✓ Melhorar o rendimento;
- ✓ Eliminar o contato físico com o produto;
- ✓ Eliminar a necessidade de equipamentos auxiliares;
- ✓ Padronização das peças de queijo...

www.amvindustrial.com.br +55(49)33237710 - Rua Cristóvão Colombo 25 D - Bairro: Bela Vista - Chapecó - SC - CEP: 89804-280

Ultrad® HA

Você sabia?

O **Fumispore** foi o fungicida e bactericida industrial mais famoso do mercado e agora evoluiu para uma versão ainda mais poderosa e segura: o **Ultrad® HA**.

Não contém Ortofenilfenol

Substância proibida na Europa, cujas pesquisas indicam que pode gerar riscos para a saúde humana.

**SOLUÇÃO INIGUALÁVEL
PARA O CONTROLE DE
CONTAMINANTES AÉREOS.**

*Entre em contato
e saiba mais*

EFICAZ

- Dispersão homogênea do princípio ativo;
- Tempo de contato e ação prolongada nos microrganismos;
- Dispersão espacial, incluindo áreas de difícil acesso;
- Aplicação homogênea da dose.

VERSÁTIL & ECONÔMICO

- Adaptação personalizada da dose em função do volume tratado: latas pré-dosadas;
- Pronto para uso (sem necessidade de equipamentos);
- Dispensa enxágue, gerando economia de água.

SEGURO

- Dispensa operador na sala durante o tratamento;
- Não apresenta risco de corrosão dos equipamentos;
- Limitação de resíduos durante a desinfecção.
- Mecha de combustão lenta e não pirotécnica;



11 2227-7500
fermentech.com.br

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO:
kersia
INVENTING A FOOD SAFE WORLD

fermentech



TECNOLOGIA **DE PONTA NÃO GERA RESULTADO,** SE A BASE NÃO FOR BEM ELABORADA.

Parece improvável que, na era da comunicação, em tempos em que a informação está cada vez mais disponível, e o nível de tecnologia aplicada nas mais diferentes áreas da produção é alto, alguém possa afirmar que não existe resultado em sua utilização: sim, a tecnologia se for utilizada onde a base não foi bem construída, o resultado não será o esperado.

A convicção da afirmação acima baseia-se em inúmeras constatações a campo, no dia a dia do trabalho, em propriedades que investem seus recursos essencialmente junto à atividade leiteira e, em sua grande maioria, faz da produção de leite a principal, ou uma das principais fontes de renda do estabelecimento agropecuário.

Atualmente, as atividades da Guitec Agro Ltda (Fabio Guilhermano) tem-se direcionada à área de conforto animal, sendo o ponto de compactação das demais atividades ligadas ao setor produtivo leiteiro, buscando resultados satisfatórios quando se deseja obter índices produtivos, reprodutivos, técnicos e sanitários da vaca, a nossa matriz leiteira.

Sendo assim, vem à tona a preocupação em relação à implantação e desenvolvimento do sistema de confinamento de vacas leiteiras utilizando o modelo de compost barn, muito já se evoluiu nos últimos 10

anos, idade do sistema no Brasil, mas muito ainda deve ser aprendido e assimilado, num país carente de pesquisa. Nossa vivência e busca incessante por resultado positivo leva-nos, todos os dias, a eliminar o que dá certo daquilo que precisa ser acrescentado.

Nos salta aos olhos o fato de que a grande maioria das propriedades a adotarem o sistema, ainda não compreenderam seu funcionamento, talvez por falta de entendimento da informação, por não saber que conteúdo acessar dentre a enxurrada disponível na internet, buscando atalhos para não vivenciar o processo de aprendizagem, por vezes um pouco chato e menos veloz, tendo tudo nas mãos o mais rápido e barato possível.

Fábio Rodrigo Medeiros Guilhermano
- Consultor Técnico Comercial
independente pela empresa Fábio
Guilhermano e Especialista em
Bovinocultura Leiteira





A importância dos primeiros sessenta dias da cama do compost barn simplesmente é ignorada na grande maioria dos projetos implantados, muitos nem sabem que este período deve ser respeitado, compreendido e implantado dentro dos critérios que lhe são pertinentes. Sim, a cama do compost barn leva sessenta dias para começar da forma correta, para somente então pensarmos em como proceder com o manejo de manutenção da cama, o que medir, cuidados a serem tomados, forma de fazer as reposições, o que fazer caso entre água da chuva ou um cano de água se rompa, como proceder quando as vacas se concentram em um só setor tornando a cama mais úmida naquele local, como administrar todos esses e outros fatores.

Não observar este período nos faz "correr atrás da máquina", já que a cama está mais úmida, e as vacas um pouco mais sujas do que gostaríamos, a incidência de mastite, mesmo menor ainda ocorre, volta e meia aparece algum problema de casco indesejado, diminuindo o retorno do recurso investido em uma tecnologia fantástica que é o compost barn.

Propriedades migram para o free stall buscando resolver o problema, mas o free stall também tem seus princípios básicos que devem ser respeitados. Felizmente, propriedades que estavam em dúvida com o compost barn, tentando atalhar o conceito de como funciona a compostagem dinâmica abaixo das patas das vacas, voltaram atrás e se deram conta que precisavam corrigir a rota de manejo quando acessaram informações adequadas quanto ao entendimento da importância de como deveriam ter sido manejados os primeiros 60 dias da compostagem no confinamento de suas matrizes leiteiras, evitando a troca de sistema em momento de recursos escassos.

Além da necessidade de aprendizagem de um outro sistema totalmente diferente em vários aspectos, embora o objetivo seja o mesmo: melhorar e otimizar os índices das vacas da propriedade.

Outro exemplo clássico e mais comum do que imaginamos, é visto ao chegar na propriedade que recém investiu em equipamento de ordenha com alta tecnologia, em que tanto o fornecedor do equipamento, como a gestão da propriedade, negligenciam a capacitação e treinamento da equipe de ordenhadores, onde quatro pessoas manejando dezesseis conjuntos de ordenha, em uma sala com ordenha dupla, reivindicavam mais colaboradores alegando demora no processo de ordenha.

É fato que o mecanismo é equipado com extratores automáticos de vários conjuntos de ordenha, tecnicamente bem concebido em seu dimensionamento e com desempenho ideal na retirada do leite, respeitando as necessidades fisiológicas das vacas e, tecnicamente, podendo ser operado por somente dois ordenhadores.

Em um determinado momento, passaram-se vinte e dois minutos sem a movimentação de uma vaca sequer, pois havia uma vaca de baixo fluxo de leite em cada lado da sala.

Não é o formato da máquina, tão pouco o número de pessoas que ficaram um bom tempo sem ter o que fazer, mas uma linha de ordenha mal feita por falta de capacitação e treinamento dos ordenhadores, entre outros fatores básicos em uma sala de ordenha.

Dois exemplos simples demonstram que, se a base não for bem preparada, as melhores tecnologias, utilizadas em busca de resultado e, por vezes, em forma de atalho para não vivenciar o processo que constrói a atividade leiteira, não nos trará o resultado que desejamos.

Já parou para pensar quantos outros exemplos podemos vivenciar no nosso dia a dia, levando em conta a mesma afirmação? Reflita.

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



APIL participa de audiência pública para debater sobre os impactos da importação de leite à produção gaúcha, sendo representada por seu assessor executivo, Osmar Redin. A audiência foi proposta pelos deputados Zé Nunes e Elton Weber.



A APIL, representada por seu assessor executivo, Osmar Redin, participou do seminário Políticas Públicas de Apoio às Micro e Pequenas Empresas no dia 09 de novembro de 2023, em Porto Alegre.



Assessor executivo da APIL, Osmar Redin, participou do Agro RS Em Foco, na TV Assembleia, abordando o tema: enchentes no RS agravam crise no setor leiteiro.



A APIL, representada por seu presidente Humberto Brustolin, o assessor executivo da entidade Osmar Redin, e o consultor tributário Silvio Borba, esteve em reunião exclusiva com membros da Secretaria da Fazenda do Estado para ouvir as propostas do estado de simplificação das questões tributárias em relação aos benefícios fiscais para o setor lácteo.



A APIL, representada pelo presidente Humberto Brustolin e o assessor executivo Osmar Redin, participou da última reunião do ano da Aliança Láctea Sul Brasileira. Durante o encontro assumiu a coordenação Geral da Aliança Láctea, biênio 2024/2025, Rodrigo Rizzo.



O assessor executivo da APIL, Osmar Redin, participou do Agro RS Em Foco, na tv Assembleia, que tratou sobre o tema: Crise no setor leiteiro.

Novos Sócios - Parceiros



MILKPARTS

A Milkparts Indústria e Comércio Ltda – Milkparts fabrica ordenhadeira canalizada, balde ao pé, programador de limpeza, ventilador 1600 e sistema de aspersão. Tem como região de comercialização os estados do Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná. A empresa tem sua sede na cidade de Westfalia/RS.

Para mais informações contate:

☎ (51) 3762-4609
 🌐 milkparts.com.br
 📷 @milkparts_industria
 📘 @MilkpartsRS
 ✉ milkparts@milkparts.com.br



FÁBIO GUILHERMANO

VOCÊ E SUA VACA GANHANDO JUNTOS SEMPRE

A Guitec Agro Ltda – Fabio Guilherme oferta serviço de compartilhamento de informação técnica comercial no Brasil e países da América Latina. A empresa tem sua sede na cidade de Lajeado/RS.

Para mais informações contate:

☎ (55) 9 9127-9402
 📷 @fabioguilhermano
 📷 @fabioguilhermano_
 ✉ fguilhermano@gmail.com



A Tridium Automação Ltda trabalha com criação de projeto elétrico, montagem de painéis elétricos, desenvolvimento de softwares e instalações elétricas. A empresa tem sua sede na cidade de Cachoeirinha/RS.

Agradecemos pela parceria, muito bom tê-la novamente como sócia-parceira.

Para mais informações contate:

☎ (51) 9 8138-7155
 ✉ minotto@tridium.com.br
 📷 @tridium.automacao
 📷 @tridiumautomacao
 🌐 tridium.com.br



REPRESENTAÇÕES

A Axco Representações Comerciais Ltda representa as empresas:

Tecnofrio: equipamentos de refrigeração industrial

Silveira Industrial: sistema de encaixotamento automático

Comercializa nos estados do RS/SC/PR.

A empresa tem sua sede na cidade de Chapecó/SC.

Para mais informações contate:

☎ (49) 9 8870-3041
 ✉ rodrigo@axco.com.br
 📷 @axcorepresentacoes



A TRS Gestão e Tecnologia S.A. (TOTVS RS) é líder em softwares de gestão no país, com atuação na América Latina. Apresenta tecnologias especializadas em 12 segmentos, dentre os quais, software para gestão agrícola e tecnologia para todos os portes e tipos de indústrias. Suas três dimensões de negócio são: GESTÃO, TECHFIN e BUSINESS PERFORMANCE. No Rio Grande do Sul, a empresa tem sua sede em Porto Alegre.

Para mais informações contate:

☎ (51) 3025-6900
 📷 @totvs
 🌐 www.totvs.com.br



A Desin Soluções Ambientais Ltda é uma empresa especializada em serviços nos ramos de controle de pragas urbanas, assessoria ambiental, higienização e desinfecção de reservatórios da água e qualidade da água. A empresa tem sua sede na cidade de Lajeado/RS.

Para mais informações contate:

☎ (51) 3726.3888 / (51) 9 9550-6745
 🌐 www.desinsolucoes.com.br
 📷 @desinacess
 📷 @desindesrat
 ✉ atendimento@desinsolucoes.com.br

Novos Associados



O Laticínios Cenci Ltda fabrica queijos muçarela, ricota fresca, ricota bloco, nata e creme de leite para uso industrial, utilizando as marcas Queijo Aurora, Xarqueada e a partir de 1982 a atual, Nonna Nita. A empresa tem sua sede na cidade de Putinga/RS.

Para mais informações contate:

☎ (51) 3751-92609
✉ laticinioscenci@gmail.com



A Indústria de Laticínios Dom Miro Ltda fabrica queijos muçarela, colonial, prato e lanche, bem como, nata, creme de leite pasteurizado de uso industrial, ricota fresca e ricota light. A empresa tem sua sede na cidade de Doutor Ricardo/RS.

Para mais informações contate:

☎ (51) 3751-9298
☎ (51) 9 8049-1583
✉ @laticinios_dommiro
✉ adm.dommiro@gmail.com



A SEGHE Máquinas Industriais fabrica fatiadores de frios SEGHE SG1 e SG2, atuando com as marcas SEGHE VacuumFix e SEGHE SG1 e SG2. A empresa tem sua sede na cidade de Dona Emma/SC.

Para mais informações contate:

✉ adm@seghe.com.br
✉ @segHEMAQUINASINDUSTRIAIS
☎ (51) 9 9619-1055
🌐 seghe.com.br



A Politec Indústria e Comércio de Polímeros Ltda fabrica teteiras/insufladores em borracha e silicone, peças em PU, termoplástico, silicone e borrachas, como por exemplo, arruelas, batentes, gaxetas. A empresa tem sua sede na cidade de Gravataí/RS e comercializa para todo Brasil.

Para mais informações contate:

☎ (51) 3424-4245
🌐 www.politecpolimeros.com.br
✉ @politec.polimeros
✉ @PolitecPolimeros
✉ administrativo@politecpolimeros.com.br



A MK Pharma produtos para laboratórios e indústria alimentícia em geral importa e distribui com exclusividade os produtos fabricados pelo Grupo Boss da Argentina. A empresa tem sua sede na cidade de Tubarão/SC.

Para mais informações contate:

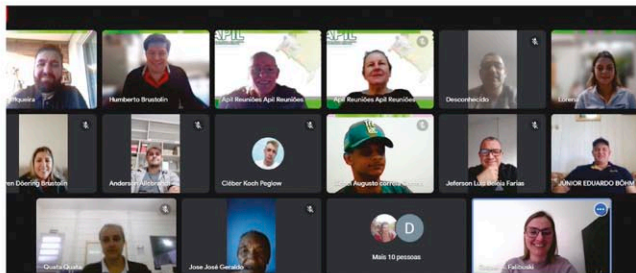
☎ (48) 3632-4138
Representantes Técnicos:
☎ (51) 99874-6777 - Fabiano Casarotto
☎ (51) 99611-3313 - Tiago da Costa
✉ @mkpharmaoficial
🌐 www.mkpharma.com.br
✉ representante@mkpharma.com.br



A Lacteus Tecnologia Ltda é especialista em software para gestão de laticínios e atende todo Brasil. A empresa tem sua sede na cidade de Muriaé/MG.

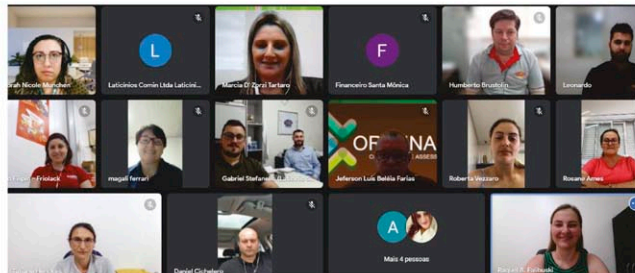
Para mais informações contate:

☎ (32) 2020-0000
🌐 www.lacteus.com.br
✉ @lacteusbrasil
✉ @lacteusbrasil
✉ vendas@lacteus.com.br



Assunto: Impacto da Ordenhadeira na CCS - Importância e Regulagem da máquina de ordenha no controle de CCS.

Prosa APIL, realizada no dia 14 de agosto de 2023, com o zootecnista **Ciro Siqueira**, responsável por desenvolver e implementar programas de controle de CCS e qualidade do leite, pela empresa **Technical Services Manager HIPRA Brasil**.



Assunto: auxiliar migrantes venezuelanos e migrantes, de países vizinhos ao Brasil, na inserção ao mercado de trabalho formal.

Prosa APIL, realizada no dia 22 de setembro de 2023, com **Deborah**, representante do Projeto Connect Brasil, da **ADRA Regional Rio Grande do Sul**, em parceria com a **OIM – Organização Internacional para as Migrações**.

**Conte com
o Sicredi
para investir
na sua
produção**



DESTAQUE ASSOCIADOS APIL



A associada APIL Sans Souci, de Eldorado do Sul, foi destaque em uma das principais colunas de economia do RS, na GZH (Giane Guerra), que comentou sobre o investimento de R\$ 600 mil reais, designado pela empresa para aquisição de modernos maquinários, pesquisa e desenvolvimento do iogurte, assim como a ampliação da linha de produtos Sans Souci, com o lançamento do iogurte sem lactose, nas versões natural e sabor baunilha.



Crédito: Divulgação



www.prosolucoes.ind.br

Alguns dos nossos principais produtos:

- ▶ Balanças de bancada
- ▶ Balanças de piso
- ▶ Balanças tendal
- ▶ Balanças rodoviárias
- ▶ Barras de pesagem
- ▶ Balanças lava rápido
- ▶ Balanças ensacadeiras
- ▶ Sistemas de pesagem

**Assistência Técnica
ESPECIALIZADA**

Av. Leopoldo Sander, 1385 E
Bairro Cristo Rei
CEP 89810-002 - Chapecó/SC

 (49) 3358-9500  (49) 3358-9514

**Fábrica
DE BALANÇAS**

INDUSTRIAIS



DESTAQUE ASSOCIADOS

Associados APIL destacando-se e colecionando títulos. Confira!



Prata: Queijo Morbier e Queijo Reggiano

Concurso: ExpoQueijo Brasil 2023 - Araxá International Cheese Awards (Araxá-MG)



1º Lugar: Categoria Doce de Leite

11º Concurso de Produtos da Agricultura Familiar (Expointer 2023/Esteio-RS)



2º Lugar: Categoria Queijo Colonial

11º Concurso de Produtos da Agricultura Familiar (Expointer 2023/Esteio-RS)



3º Lugar: Categoria Doce de Leite

11º Concurso de Produtos da Agricultura Familiar (Expointer 2023/Esteio-RS)



**Prata: Queijo Colonial ao Vinho
Bronze: Queijo Parmesão**

Concurso: ExpoQueijo Brasil 2023 - Araxá International Cheese Awards (Araxá-MG)

**Expointer 2023/Esteio-RS
11º Concurso de Produtos da Agricultura Familiar
1º Lugar: Categoria Queijo Colonial**

**Concurso leiteiro
2º lugar na categoria vaca adulta, com 72,10 kg de leite - 575 Rosebud
3º lugar na vaca jovem, com 65,07 kg de leite - 658 Camile**

**Concurso Morfológico Touros
Grande Campeão Raça Holandesa - 11 Imperador**

**Concurso Morfológico - Categoria Vermelha e Branca
Grande Campeã - 575 Rosebud**

**Concurso Exceleite (Produção)
1º lugar - 575 Rosebud
2º lugar - 557 Avenger
3º lugar - 533 Avenger**

**Concurso Exceleite Suprema (Produção e Pista)
3º lugar - 575 Rosebud**

CONSUMA Lácteos

APIL E SUAS AÇÕES PARA FOMENTAR O CONSUMO DE LÁCTEOS E FORTALECER O SETOR.

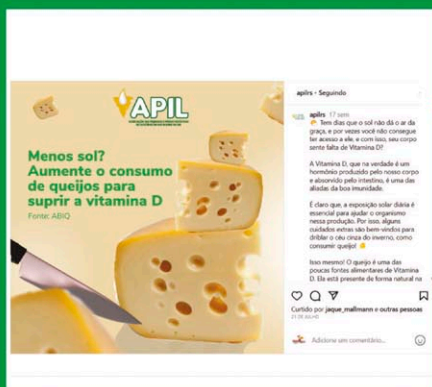


Produção da maior pizza do Brasil, assada durante a Expointer 2019.



Desenvolvimento do projeto Memorial do Queijo Gaúcho, que apresentará a história do queijo, mostrando para crianças e adultos a origem do leite e como é processado o queijo.

Criação do mascote Apilzito, para atrair a atenção do público infantil.



Elaboração de campanhas on-line, apresentando a importância e os benefícios de se consumir lácteos.



Construção do APIL Móvel, um veículo personalizado, com traços que remetem ao queijo, transportando a diversidade e sabor das indústrias associadas APIL.



Preparo do maior fondue de queijos, bem como, a maior distribuição de fondue de queijos, do Brasil



saiu na mídia

Presidente da APIL, Humberto Brustolin, participa do PNCast, do PN Notícia, de Nonoai/RS.

30 anos de excelência ao seu alcance

Uma história escrita por muitas mãos que, ao longo de **três décadas**, consolida uma atuação em serviços de **qualidade** para toda a comunidade.

Juntos, tornamos o Unianálises uma referência nacional em análises químicas, físico-químicas e biológicas.

 UNIANÁLISES

unianalises.com.br



Social APIL

Crédito das fotos: Divulgação



Associada APIL Sans Souci e assessor executivo da entidade marcam presença no Circuito Poa Day Run, em Porto Alegre.



Assessor executivo da APIL, Osmar Redin, participa do pré-lançamento da Fenasul Expoleite 2024.
Foto: JM Alvarenga / Gadolando



Secretária executiva da APIL, Maria Regina Fachinetto Rodrigues, participa do lançamento oficial da Expointer 2023.



Presidente da APIL, Humberto Brustolin, visita sócio-parceiro da entidade, AMV Indústria de Máquinas e Equipamentos, na cidade de Chapecó/SC.



Presidente da APIL, Humberto Brustolin, vice Daniel Cichelero, e o diretor secretário Norton Alexandre Favretto, marcaram presença na 5ª edição da Jornada Técnica do Setor Alimentício, além de associados e sócios-parceiros da entidade.



APIL Móvel, distribuição de lácteos no Parque para incentivo ao consumo

Expointer 2023

APIL

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

A Expointer 2023 foi marcada por ações realizadas pela APIL, e participações da entidade em eventos convidados, confira:



Reunião de Associados



Reunião do Conselho Técnico



Coffe Milk com a Imprensa



Prosa APIL com Silvio Borba, sobre tributação



Workshop Queijos Especiais, parceria Globalfood, colaboração do Chef Christopher Santana Machado



Reunião com Sebrae



Reunião com Sicoob



Presença na reinstalação e reunião do Grupo de Trabalho do Leite da Assembleia Legislativa



Presença no Fórum Fortalece RS



Presença no Concurso Leiteiro – Banho de Leite

Visitas Especiais



Deputado Federal Vilson Covatti



Coordenador do Gabinete dos Prefeitos Salmo Dias



Subsecretária do Parque Estadual de Exposições Assis Brasil Elizabeth Cirne Lima



Presidente da APIL, com seus pais, recebe o Gerente de Agronegócios da Caixa Econômica Federal.



Humberto Brustolin recebe o Fiscal Agropecuário do MAPA, Roberto Lucena e convidados.



Superintendente do MDA do RS com Assessores do MDA vindos de Brasília



Associados Parceiros são recebidos na Casa da APIL.



Convidados, entre eles o Presidente da FARSUL e o Deputado Elton Weber, são recebidos pelo Diretor Institucional Wladimir Dal'Bosco e pelo Ex-presidente Delcio Giacomi.



Presidente da APIL, Humberto Brustolin, recebe o Coordenador da Envase Brasil, Osmar Bottega



Deputado Pompeu de Mattos é recebido pelo Presidente e pelo Diretor Institucional.



Convidados são recebidos pelo Presidente, Humberto Brustolin.



Presidente da APIL, Humberto Brustolin, recebe Deputado Estadual Gerson Burman.



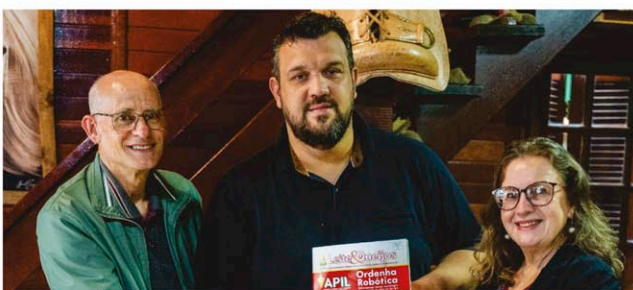
Entrega de mimos para autoridades e entidades parceiras



Marcos Tang, presidente da Associação dos Criadores de Gado Holandês (Gadolando)



Rodrigo Rizzo, assessor da presidência da Federação da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul (Farsul)



Daniel Grassmann, chefe de gabinete de Esteio



Elthon Vargas Teixeira, assessor do Secretário de Desenvolvimento Rural do Rio Grande do Sul, Ronaldo Santini



Aline Balbinoto, Coordenadora Estadual de Leite e Derivados do Sebrae



Neila Richards, colunista da Revista Leite&Queijos da APIL

A todo momento
encontro um tempo
para degustar.
Quentinho, derretido e
grelhadinho,
o melhor
acompanhamento.



CONSUMA
Lácteos

Mais saúde e muito
Mais sabor no seu dia.



A APIL organizou uma viagem técnica láctea para Villa Mariá e Córdoba, Argentina/AR, de 22 a 28 de outubro, objetivando entender como funciona a atividade leiteira local, o trabalho em laticínios e, assim, elaborarmos um comparativo de como podemos evoluir no Brasil, em especial no Rio Grande do Sul. Foi uma grande imersão de conhecimento e troca de ideias com o país vizinho. Confira!



Visita à Escola Superior Integral de Leite (FUNESIL)



Entrega de lembrança para autoridades locais



Conversa com lideranças e autoridades Argentinas (entrega Revista Leite & Queijos)



Conversa com imprensa Argentina



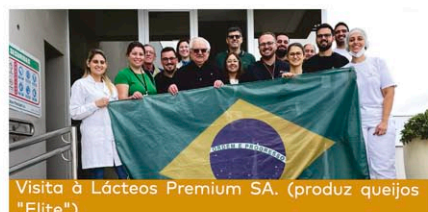
Visita ao Laticínios e Tambo Sobrero y Cagnolo AS



Visita ao Laticínio Elcor AS (marca Tonadita)



Carta de Queijos Guiada no Lácteos Las Tres S.R.L.



Visita à Lácteos Premium SA. (produz queijos "Elite")



Visita à Lácteos CDS (marca Lombarde)



Visita à Abastecimientos



Visita à empresa Pedrolga S.R.L.



Participação em evento do Grupo Boss/MKpharma



Visita à propriedade da Família Giraud, que integra o Grupo Mharnes.



Visita à La Varense



Visita à Cooperativa Agrícola Ganadera de Arroyo Cabral



Visita à Punta del Agua S.A.



Visita à empresa Quesos Especiales



APIL firma convênio com a Escola Superior Integral de Leite (FUNESIL), na Argentina

A diretoria da APIL consolidou uma importante parceria com a Escola Superior Integral de Leite (FUNESIL), que tem como diretor da Fundação ESIL (FUNESIL), Alfredo Gadara.

Os gestores assinaram um acordo de colaboração em que ambas as instituições se comprometeram em realizar projetos de pesquisa, desenvolvimento tecnológico, inovação e capacitação em produção primária e industrialização de leite.

O acordo inclui, ainda, a possibilidade de estudantes de nível superior da ESIL realizarem estágios em algumas das 44 indústrias que fazem parte da APIL no sul do Brasil.



Daniel Cichelero
Associado Granja
Cichelero

As características da estrutura do tambo leiteiro são de alta tecnologia, mantendo todos os cuidados desde o nascimento das bezerras, utilizando colostro pasteurizado e amamentadores automáticos, com animais em sistema confinado.

Tambos de leite que produzem em torno de 5 a 6 mil litros de leite dia, já são considerados pequenos, com pouco retorno financeiro e estão sendo extintos. Observa-se que, de modo geral, as propriedades têm que investir em tecnologia e aumento do rebanho para se tornarem viáveis. Mesmo em um país como a Argentina, que vem sofrendo uma crise política e econômica, as propriedades continuam investindo e crescendo para se manterem sustentáveis.



Carlos Henrique Baky
Associado
Laticínios Baky

A cada visita realizada, fomos muito bem recebidos, tanto pelos donos dos laticínios como pelas autoridades governamentais locais. Tivemos a oportunidade de conhecer as linhas de produção de pequenas, médias e grandes indústrias.

Desde produtos fabricados de maneira artesanal, com sabor e textura diferenciados, até tecnologia de ponta e maior produção, como no caso da empresa Tonadita, referência na produção de manteiga.

Algo que nos chamou atenção foi o incentivo do Governo Argentino, desde representantes específicos para o setor do leite, que defendem de forma efetiva toda a cadeia dos lácteos, até o incentivo à exportação e logística. Algo ainda a evoluir em nosso País.



Leonardo Cicconeto
Beltrame
Associado Laticínios
3 Palmeiras

Pela primeira vez, participei de um intercâmbio organizado pela APIL, e foi uma experiência incrível. Trouxe dessa viagem muito aprendizado e troca de conhecimento. Tive a oportunidade de viver momentos que levam à motivação e mudam nossa visão de negócio como empreendedor.

Foi uma ótima ocasião para conviver com pessoas que agregam para a vida, além de ter a chance de degustar queijos e bebidas argentinas, que são incríveis.



PRODUTOS
Da Fazenda



Friolack®



Querência®



Steffenon
Alimentos



BAKY



Benolle

Dalaio
QUEIJOS



Kiformaggio
Especialista no que faz



Granja **Cichelero**
Queijos Finos



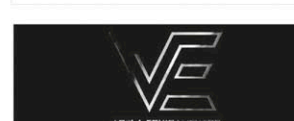
Laticínios **Lamil®**



Stefanello
MAIS SABOR AO SEU DIA



Sócios - Parceiros



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.*



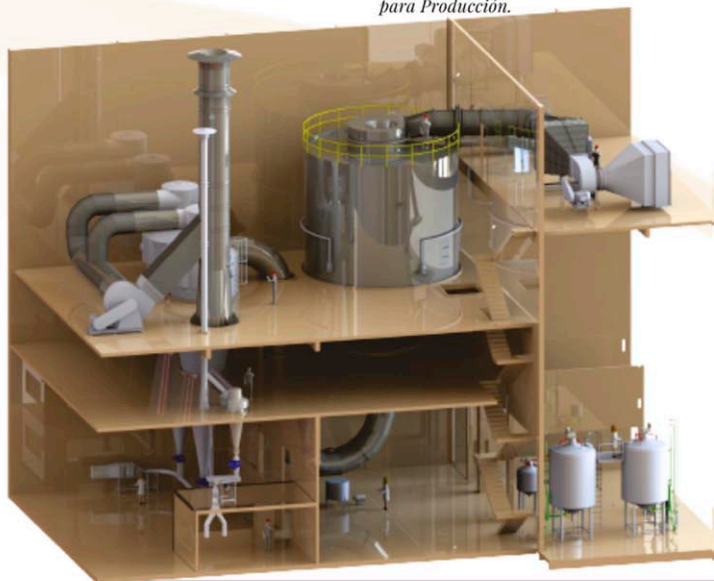
EVAPORADOR FALLING FILM
EVAPORADOR DE PELÍCULA DESCENDIENTE
FALLING FILM EVAPORATOR

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. Proceemos 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

 **Catálogo**