



Leite & Queijos



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

Ano VII | Edição 36

MANTEIGA:
um mercado
que volta a crescer
com força total

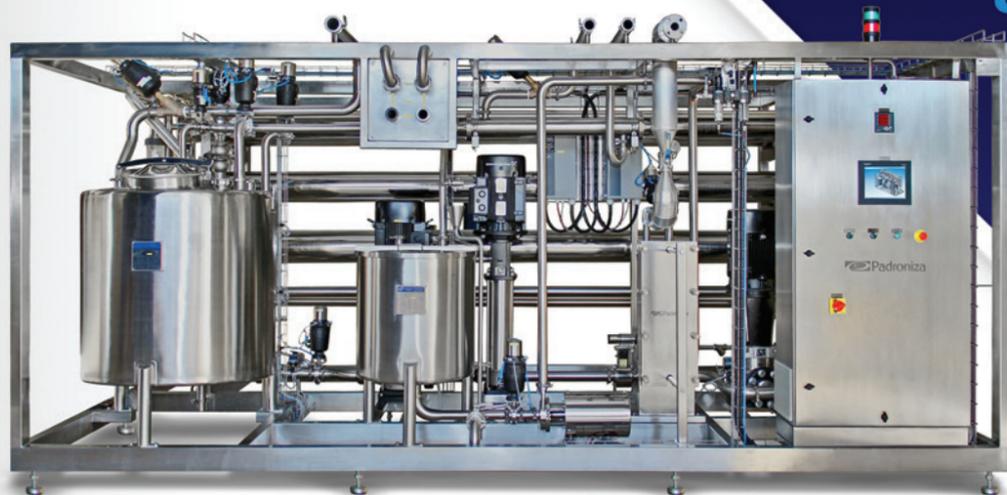


A qualidade
que conquista novos mercados
e agrega valor aos produtos

Segurança de alimentos: a responsabilidade é de todos

Fabricação Nacional
com tecnologia Européia.

Equipamentos para o setor lácteo e indústrias alimentícias



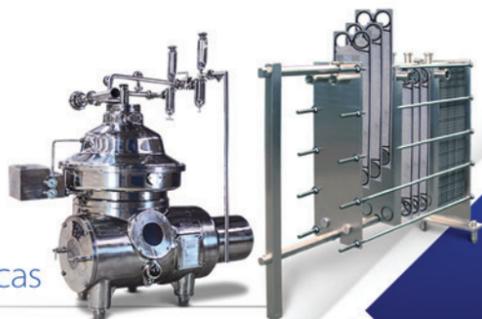
Sistema de
Concentração
por Membranas



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

Separadoras
Centrífugas,
Padronizadoras,
Desnatadeiras
e Clarificadoras

Reforma,
Manutenção e
Peças para
equipamentos
de todas as marcas



Padroniza
Indústria Brasileira de Pasteurizadores Ltda.



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

www.padroniza.com.br

Financiamento:



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



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

DIRETORIA

Presidente

Wladimir Pedro Dall’Bosco

Vice-presidentes

Delcio Roque Giacomini
Humberto Doering Brustolin

Secretária executiva

Maria Regina Fachinnetto Rodrigues

Leite & Queijos

PRODUÇÃO DE CONTEÚDO



Jornalista responsável

Emerson Alves (MTB 10.645)

Produção de texto

Giordana Pezzini (MT/RS 16.782)

PROJETO GRÁFICO E EDITORAÇÃO

Mirian Raquel

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

Tiragem desta edição: 11.000 exemplares

Impressão
Gráfica Noschang

Leite & Queijos

Editorial

Amigos,

O setor produtivo está em busca, de forma permanente, por aumento de produtividade, qualidade e redução de custos. Esse tripé tem sido um dos principais desafios da cadeia leiteira em todo o país, e, no Rio Grande do Sul não é diferente. Nesta edição da Revista Leite & Queijos apresentamos aos nossos leitores uma matéria voltada à qualidade do leite, dando destaque para o setor produtivo, mostrando o trabalho realizado no estado por produtores de leite, setor agroindustrial, técnicos e pesquisadores. Segundo os especialistas, a qualidade do produto, além de conquistar a fidelidade do cliente, também pode significar novos mercados e, conseqüentemente, rentabilidade ao produtor e à indústria. Mostramos também iniciativas exitosas desenvolvidas pela indústria e universidades para desenvolver, cada vez mais, produtos com qualidade e, conseqüentemente, maior valor agregado.

O comportamento do mercado lácteo brasileiro no primeiro trimestre de 2018, assim como nos próximos meses do ano, é outro assunto que merece destaque nesta edição. Neste ano, conforme analistas, o setor deve atingir um espaço de crescimento no mercado. Acreditamos que a economia brasileira deva crescer de 2 a 3% e isso significa mais consumo, o que é importante para a cadeia produtiva como um todo. Há uma tendência de recuperação dos preços de forma gradual, mas o fundamental é termos um leite de qualidade que nos possibilite a conquista de novos mercados. É neste sentido que nós pretendemos trabalhar aqui no estado em busca do aumento da produtividade e da qualidade dos produtos lácteos para atingir os grandes mercados nacionais.

Ainda nesta edição, a Revista Leite & Queijos traz uma matéria sobre a *gourmetização* dos queijos. Seguindo os passos de chocolates e cafés, o queijo vem se inserindo no mercado *gourmet*. Para a Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ), os queijeiros estão atentos a esse processo, preparando queijos especiais, mas ainda há um longo caminho a ser trilhado, pois esses queijos representam apenas cerca de 7% de todo o mercado brasileiro de queijos. Não podemos esquecer que o brasileiro ainda consome, em média, 5 kg de queijo/ano, pouco se comparado ao francês, que consome em torno de 22 kg/ano.

Se por um lado o consumo de produtos lácteos vem crescendo, por outro, também cresce a preocupação dos consumidores com a origem dos alimentos. Em entrevista à Revista Leite & Queijos, a Consultora em Qualidade e Segurança de Alimentos, Vanessa Gass da Silveira, aponta as mudanças ocorridas, principalmente no setor lácteo nos últimos anos, a implantação de melhorias e os cuidados necessários em cada etapa da produção. Segundo a consultora, as indústrias que se destacarem nesse processo, buscando aprimoramento dos sistemas, certificações, interação com o meio científico e uma melhor comunicação com o consumidor, conseguirão um alcance maior no mercado.

Ainda sobre a qualidade do leite, esta edição traz um artigo que trata de forma prática e objetiva a questão da qualidade do leite, assim como dos benefícios da indústria láctea em receber em seus silos, leite *in natura* dentro dos limites mínimos de qualidade indicados pela legislação. Nesse sentido, a fiscalização entra para atestar toda essa qualidade. Por isso, fomos ouvir a Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) e o Ministério da Agricultura para saber o que é essencial para o produtor e as agroindústrias ficarem rigidamente enquadradas dentro dos processos de segurança de alimentos.

Outro assunto que merece destaque nesta edição são os aspectos técnicos que levaram Santa Catarina à posição de 4º maior produtor de leite do país, atingindo uma participação de 9,5% na produção nacional. Boa leitura!

Wladimir Pedro Dall’Bosco

Presidente da APIL/RS





8 ENTREVISTA
Segurança de alimentos:
a responsabilidade é de todos

PRODUTIVIDADE 20
Os segredos do setor lácteo catarinense



26 GESTÃO RURAL
Qualidade do leite tratada
de forma prática e objetiva



CAPA 14
A qualidade que conquista novos
mercados e agrega valor aos produtos

7 Tributação
As grandes mudanças para 2018

14 Tecnologia
Manteiga: um mercado que
volta a crescer com força total

16 Apil/RS News
Autoridades participam da
reunião de associados da Apil/RS

23 Mercado
Mercado projeta aumento de até
7% no preço médio do leite em 2018

29 Consumo
Queijos passam de
coadjuvantes e protagonistas

32 Gourmet



**Especialista em Consultoria
Tributária para o Agronegócio**



EKTOS ORGANIZAÇÕES CONTÁBEIS

(54) 3461 2500 – 3461 3220 – silvio@ektos.com.br

Novo endereço: Rua 25 de Setembro, 757, sala 01, Edifício São Sebastião – Centro – Carlos Barbosa/RS – CEP 95185-000

CONQUISTE OS
PALADARES MAIS
EXIGENTES COM
A TECNOLOGIA
GLOBALFOOD!



visionline.com.br

**Conte com todo o nosso expertise
para atrair novos consumidores.**

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

**Nossa linha
de produtos:**

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



www.globalfood.com.br



Tel.: 11 5564.1100

Painel

Agilidade na embalagem

No passado, as embalagens de leite em saquinho eram datadas com suas validades diárias impressas na embalagem, sem especificação de dia, mês e ano. Com a mudança na regulamentação sobre a codificação aos produtos, essas informações passaram a ser obrigatórias. Para agilizar esse processo, um novo modelo de Termoformadora está sendo apresentado ao mercado pela empresa **Roll Máquinas**. O projeto atual da Termoformadora contempla uma versatilidade muito grande para embalar os produtos, tanto na facilidade e rapidez da troca dos moldes, quanto na quantidade de moldes inseridos na mesma máquina. A Roll Máquinas possui fábrica no interior de São Paulo, mas conta com 70% do seu mercado no Rio Grande do Sul. 🏠



Apil/RS recebe novos associados

Dois novos laticínios passaram a fazer parte do grupo de associados da Apil/RS e tiveram a formalização de sua associação durante a primeira reunião de associados realizada em 2018. Um deles é **Dalaio Queijos**, agroindústria instalada no município de Vacaria com 21 anos de atuação no mercado. Na ocasião, o laticínio foi representado por Fabiano Braga Cavaletti, Bruno Guazelli e Cassiele Nascimento. “A equipe Dalaio Queijos está muito contente pela receptividade por parte de todos da Apil/RS. Desejamos nos engajar nos ideais do grupo pra somarmos forças e conquistarmos bons resultados”, destaca Cassiele.

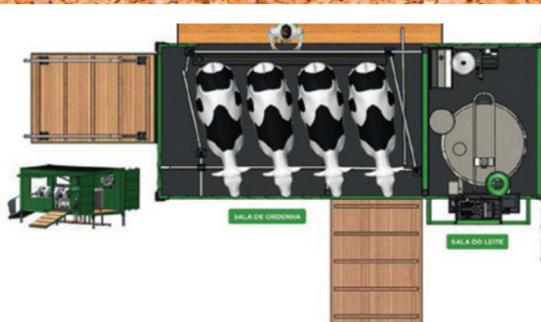
No mesmo dia também foi formalizada a associação do Laticínios São Domingos – Domilac, de São Domingos do Sul, representada por Rodrigo Puhl e Daniel Hollmann, que passaram a integrar o quadro da Apil/RS. “Diante dos desafios atuais, tanto do setor de laticínios, quanto do cenário macroeconômico, torna-se fundamental unir esforços. Nos unimos à entidade na busca incessante pelo progresso e pelo desenvolvimento das potencialidades do campo e da indústria”, destacam os sócios.

Atualmente a Apil/RS conta com 82 associados, entre laticínios e parceiros. Para ser um associado da Apil/RS, entre em contato: (51) 3459 0535 – secretaria@apilrs.com.br. 🏠



Ordenha Inteligente

Um projeto denominado Mobimilk – Ordenha Inteligente pretende levar ao produtor de leite mais praticidade, mobilidade, modularidade, versatilidade, segurança de alimentos, qualidade do leite e sustentabilidade. Segundo as empresas responsáveis pelo projeto, Ajagro e Eurolatte, o **Mobimilk** é um inovador conceito construtivo para a sala de ordenha e sala de leite, em módulo tipo container, que chega pronto na propriedade, dispensando obras de infraestrutura. Possui aparelho eletrônico portátil que monitora a contagem de células somáticas (CCS) e a temperatura do animal, emitindo alertas. O Mobimilk ficou entre as melhores inovações no Desafio de *Startups*, o qual foi promovido pela Embrapa no final do ano passado. 🏠



Tributação
por **Silvio Borba**

As grandes mudanças para 2018 Convênio Confaz 190

Porque é importante: trata dos créditos presumidos do ICMS e sua renovação por 15 anos.

O ano começa cheio de novidades e alterações relevantes na política tributária entre os estados no campo do ICMS.

Com a edição do Convênio 190, em 15 de dezembro de 2017, os benefícios fiscais da chamada Guerra Fiscal, concedidos pelos estados de forma unilateral, ou seja, sem aprovação do CONFAZ, na forma determinada pela Constituição Federal, tem agora um novo capítulo.

O referido Convênio, respeitando determinadas exigências, concede o reconhecimento retroativo desses atos e permite que os estados deem anistia para os seus contribuintes que deles fizeram uso. Autoriza, ainda, que sejam reinstituídos todos os benefícios até o final deste ano.

Num primeiro momento, os estados deverão republicar no seu Diário Oficial todos os incentivos fiscais concedidos sem aprovação do CONFAZ.

O prazo do Convênio para tal publicação era 29 de março de 2018. Entretanto, há forte possibilidade que essa data seja prorrogada devido à grande quantidade de publicações a ser feita.

O setor de proteínas se reuniu com a Secretaria da Fazenda em 01 de março de 2018, onde recebemos a informação de que é certo que o estado do Rio Grande do Sul irá republicar todos os atos, trabalho que tem exigido um grande empenho por parte da equipe da Fazenda. A reunião contou com a presença do Subsecretário da Receita Estadual Adjunto, Dr. Paulo Amando Cestari e equipe.

Após a republicação no seu Diário Oficial, o estado deverá “depositar” os convênios no CONFAZ, dando assim o tratamento ao passado.

Quanto ao futuro, devemos acompanhar fortemente a SEFAZ no sentido de que sejam reinstituídos na sua integralidade os

benefícios atualmente existentes, lembrando que a fase anterior não obriga a reinstituição. Trata-se de nova publicação com prazo de 28 de dezembro de 2018.

Os créditos presumidos dos estados serão todos renovados por 15 anos, ou seja, até 2032, caso sejam reinstituídos no prazo.

EFEITOS PARA O SETOR

É importante destacar que neste momento temos grande dificuldade de falar em modificações nos créditos presumidos. É praticamente impossível nesta transição.

Mas, como há previsão no Convênio para que os estados de cada região, visando ao equilíbrio fiscal, copiem os benefícios de outros estados, poderemos buscar a equiparação com Santa Catarina ou Paraná.

Cumprir também alertar que a partir da reinstituição dos benefícios pelos estados, nos termos do referido Convênio, as demais unidades da federação reconhecem todos como válidos, não podendo, a partir daí, impedir que o adquirente situado em seu território tome o crédito destacado em nota integralmente.

Então, quando formos para outras unidades da federação com nosso produto, o adquirente pode creditar integral o ICMS, mas o mesmo ocorre quando o produto de outros estados entrarem aqui.

Assim termina a guerra fiscal, mas não o problema. Teremos que ser fortes na busca da isonomia com as outras unidades da federação, evitando perda de mercado interno e interestadual.

O fato é que viveremos um novo momento de competitividade entre os estados. 🏠

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

Segurança de alimentos

A responsabilidade é de todos

Falar em segurança de alimentos é falar em saúde. O que estamos ingerindo? De onde veio e como foi manuseado o alimento que chega às nossas mesas? A segurança de alimentos está relacionada com os riscos à saúde do consumidor e é de responsabilidade de todos os setores da cadeia produtiva, do campo até a prateleira do supermercado.

A consultora em qualidade e segurança de alimentos, **Vanessa Gass da Silveira**, fala sobre as mudanças ocorridas nos últimos anos, principalmente no setor lácteo, no que se refere à implantação de melhorias e aos cuidados necessários em cada etapa da produção.

Leite&Queijos :: Quando o assunto é segurança de alimento, sobre o que exatamente está se falando? Como podemos conceituar isso?

Vanessa :: Segurança de Alimentos (*food safety* em inglês) é o termo utilizado para fazer referência à prática de medidas que permitam o controle da entrada de qualquer agente (físico, químico ou biológico) no alimento que possa promover risco à saúde ou à integridade física do consumidor. Pode-se dizer que é a consequência do controle do produto desde o campo até a mesa do consumidor. Com o passar dos anos, foram criados grupos específicos para tratar de assuntos relacionados a este tema, bem como foram estabelecidos mecanismos de rastreabilidade a fim de reduzir o risco de alguma eventualidade. Corroborando essas estratégias foram criadas normas internacionais de gestão como a ISO 22000, desenvolvida por profissionais da indústria de alimentos em conjunto com especialistas de organizações internacionais. Seu principal objetivo é o de especificar requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos, em que uma organização, na cadeia produtiva, precisa demonstrar sua habilidade em controlar os perigos, a fim de garantir que o alimento estará seguro no momento de consumo.

L&Q :: Quais os cuidados necessários quando se fala em lácteos?

Vanessa :: Especificamente na cadeia de lácteos, a desconfiança dos consumidores frente às operações de combate a fraudes no leite levou a algumas mudanças de comportamento em todos os setores envolvidos. Para tanto, profissionais de diversas áreas foram necessários para atuarem desde a implantação de melhorias junto ao produtor de leite até a implantação de mecanismos mais rigorosos de rastreabilidade dos produtos. Conjuntamente, os órgãos públicos têm atuado para aumentar o rigor da lei e da fiscalização em prol do combate às fraudes. O leite possui um alto teor de nutrientes, sendo considerado um alimento completo e imprescindível para todas as fases da vida. E justamente essa composição faz dele um ótimo meio para o desenvolvimento de microrganismos deteriorantes e patogênicos que podem alterar a qualidade e diminuir o tempo de prateleira do leite e de seus derivados. Além disso, a contaminação pode ocorrer em qualquer processo de sua cadeia produtiva (desde a produção, transporte, processamento, armazenamento até o produto consumido) e a qualidade do produto depende de fatores críticos estabelecidos durante suas diversas etapas de manuseio.

Vanessa Gass da Silveira

Consultora em qualidade e segurança de alimentos



ARQUIVO PESSOAL

L&Q :: Como ocorre a avaliação em cada etapa da cadeia produtiva de alimentos?

Vanessa :: No Rio Grande do Sul está o leite mais fiscalizado do Brasil. De acordo com o Codex Alimentarius, no momento em que for disponibilizado aos consumidores, o leite não deve conter nenhum contaminante em níveis que coloquem em risco a saúde deles. Esse processo de controle se inicia com a ordenha dos animais, em que os aspectos higiênico-sanitários são extremamente importantes, garantindo um produto de melhor qualidade e com maior valor agregado, o que se torna um diferencial competitivo na produção.

Durante os processos de coleta e transporte, a implantação de sistemas de segurança e rastreabilidade contribuem para que a contaminação do leite seja evitada. Ações simples, porém eficazes, como a correta higiene dos veículos e dos utensílios, a otimização do tempo de transporte e o controle da temperatura do leite, minimizam a proliferação de microrganismos.

Na indústria, segurança e qualidade estão ligadas e dependem também da cultura e do conhecimento de todos os colaboradores envolvidos. É imprescindível que haja a implantação e, sobretudo, a manutenção de programas de qualidade e de autocontrole, investimento em novas tecnologias de produção e embalagens, bem como interação entre laboratórios oficiais e a inserção no contexto

global. Além disso, a competitividade e a sobrevivência das indústrias, independente do porte, estão diretamente ligadas à sua gestão da qualidade. Um problema de não conformidade em algum processo pode afetar de maneira importante a imagem de uma marca consolidada no mercado.

Os estabelecimentos comerciais também possuem um papel importante para garantir a segurança dos produtos lácteos. A adequação dos espaços, o controle da temperatura de conservação dos produtos, a higiene das instalações e dos equipamentos, bem como a capacitação dos funcionários responsáveis pelos setores são fatores imprescindíveis para garantir um produto seguro e com a mesma qualidade garantida pelo fabricante.

L&Q :: O consumidor está mais atento ao que consome?

Vanessa :: A mudança dos hábitos dos consumidores – que têm se tornando mais críticos e exigentes nos últimos anos – fez com que os empresários das

indústrias de alimentos e os órgãos públicos passassem a compreender de forma mais efetiva a importância da segurança de alimentos e suas responsabilidades quanto ao assunto.

Quando os produtos chegam ao consumidor final, aspectos como segurança, qualidade, higiene e confiabilidade – antes pouco valorizados –, cada vez mais são fatores de grande peso para a tomada de decisão no momento da compra. Esse novo consumidor está mais preocupado em saber de onde vem o alimento e como ele é produzido. Com isso, seu papel passa a ser fundamental no que se refere à segurança dos alimentos.

Embora a situação tenha melhorado muito nos últimos 20 anos, o Brasil ainda enfrenta grandes desafios no que se refere à qualidade e à segurança de alimentos de uma forma geral. Sendo assim, as indústrias que se destacarem nesse processo, buscando aprimoramento dos sistemas, certificações, interação com o meio científico e uma melhor comunicação com o consumidor, conseguirão um alcance maior no mercado. 🏠



Inovações em EPI's

www.botanicaepis.com.br



Luva Nitrilo com a sensação do Látex

Nitrilo Blue Supermax

SEGURANÇA
ELASTICIDADE
FLEXIBILIDADE



TOTALMENTE
LIVRE DE PÓ
POWDER FREE

LATEX FREE

Distribuidor autorizado

Nova tecnologia.
Supermax inovando sempre

55 3744 1087

55 98417 1087

imagens ilustrativas

Capa

A qualidade que conquista novos mercados e agrega valor aos produtos

Pesquisadores da Universidade Federal de Santa Maria desenvolvem produtos industrializados ricos em ômega 3 e 6, entre outros, para agregar maior valor de mercado.

A qualidade dos alimentos começa no campo, passa pela indústria e se reflete no dia a dia, na mesa do consumidor. Cada etapa deve ser acompanhada de perto por profissionais qualificados e atentos a todos os detalhes. A qualidade do produto, além de conquistar a fidelidade do cliente, também pode significar novos mercados e, consequentemente, rentabilidade ao produtor e à indústria.

A busca pela qualidade do leite é tão importante que se tornou tema de estudo e pesquisa da professora Neila Richards, Doutora em Tecnologia Bioquímica Farmacêutica, na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), onde busca melhorias para a cadeia produtiva do leite, desde a matéria-prima até os produtos finais. A pesquisadora destaca que o leite, além de trazer benefícios à promoção da saúde, tem custo acessível à



Leite & Queijos

população. “Primeiramente precisamos lembrar que qualidade é saúde. Mas se formos pensar no mercado, esses produtos diferenciados, além de atenderem as expectativas do consumidor, irão agregar valor para seus fornecedores”, explica.

Os pesquisadores defendem que a qualidade dos produtos lácteos começa no campo, ainda na cadeia primária, onde vários fatores podem ser determinantes para resultado final da qualidade do leite. Para que o leite chegue na indústria com qualidade, é preciso investir na sanidade dos animais, principalmente na sanidade da glândula mamária, e também na higiene durante a ordenha, destaca a pesquisadora da UFSM. A contaminação microbiana ocorre desde a obtenção do leite até o seu processamento. Quanto menor a quantidade de células somáticas e bactérias totais presentes no leite, maior a qualidade deste alimento nobre. Resíduos de substâncias utilizadas na higienização dos utensílios e equipamentos, praguicidas e medicamentos devem estar ausentes no leite. Para isso acontecer, um controle rigoroso deve ser estabelecido pelo produtor. “Por isso, o tipo de ordenha, a refrigeração e o transporte são fatores que devem ser observados para a melhoria da qualidade do leite. A produção higiênica, do campo até a indústria, é o segredo da qualidade”, ressalta a pesquisadora. O leite com baixa qualidade tem sua vida útil diminuída e, conseqüentemente, limita a produção de derivados lácteos com maior valor agregado, como a manteiga, os queijos finos e produtos diferenciados à base de soro.

Já a qualidade do leite indústria dentro, além de atender todos os cri-

térios de inspeção e fiscalização, também deve atender alguns critérios que interessem ao consumidor, quanto à saciedade, por exemplo, como explica Neila. “Se quero um produto que agrade o consumidor e ofereça saciedade, então tenho de produzir um produto que seja gostoso e que tenha saciedade alta, como o iogurte grego, por exemplo, que tem um teor de gordura razoável e também açúcar que melhoram o paladar e geram saciedade.” Outro exemplo em que qualidade, saúde e agregação de valor caminham juntos foi a iniciativa da Mólico, que lançou no mercado um leite com zero lactose e que oferece 10 g de proteína por copo de 200 mL. “Isso representa 50% mais proteína quando comparado ao leite UHT Zero Lactose da própria marca. Além disso, o produto também é rico em cálcio e nas vitaminas D, C e K. É perfeito para os consumidores mais exigentes, especialmente para os intolerantes ou alérgicos à lactose, e que desejam fazer uma manutenção do peso corporal”, lembra a pesquisadora.

A pesquisa para obtenção de produtos industrializados diferenciados e que agreguem valor é uma constante na UFSM. Entre os produtos que estão sendo desenvolvidos na Universidade estão os iogurtes ricos em ômega 3 e ômega 6, e mais recentemente, um requeijão probiótico inédito no mercado gaúcho. “Estamos desenvolvendo um requeijão probiótico com vida útil de 60 dias e antagonico à bactéria. Todo esse trabalho de pesquisa tem o objetivo de melhorar a qualidade de vida e promover a saúde do consumidor”, revela Neila. Todas as pesquisas desenvolvidas pela Universidade, quando publicadas, ficam à disposição da comunidade e também das indústrias

interessadas em lançar os produtos no mercado. No entanto, muitas empresas interessadas nos projetos acabam esbarrando na dificuldade de adaptação industrial para implantar a produção.

QUALIDADE NÃO É UM DIFERENCIAL, É UMA OBRIGAÇÃO

Na Laticínios Kiformaggio, empresa associada da Apil/RS, o engenheiro de alimentos Willian Matana, responsável pelo controle de qualidade da empresa, destaca os investimentos feitos na área. “Dentro da indústria, foi ampliado o laboratório de microbiologia e físico-químico para realizar as análises necessárias de cada produto. Então hoje temos um laboratório com capacidade de fazer todas as análises do leite, do processo e do produto acabado”, explica o engenheiro.

A empresa também aderiu ao programa Leite Mais Saudável, por intermédio do Ministério da Agricultura, e também implantou um programa interno próprio, o Quali Ki, que abrange todos os produtores ligados à Kiformaggio.

A qualidade do leite *in natura* é um dos principais fatores que interfere na qualidade do produto final, embora qualquer outra etapa do processo que não seja bem executada possa acabar prejudicando o produto que vai parar na mesa do consumidor, destaca Willian. Um alimento de qualidade se reflete na saúde pública também, e os consumidores estão escolhendo melhor seus produtos, mesmo pagando um pouco mais por eles. “A gente entende que o consumidor está cada vez mais exigente, apesar do preço. A aparência é importante,



Um alimento de qualidade se reflete na saúde pública também. Além disso, os consumidores estão escolhendo melhor seus produtos, mesmo pagando um pouco mais por eles.

mas a qualidade é fundamental para manter os clientes atuais e conquistar novos”, garante o gerente da Kiformaggio, Humberto Brustolin. A qualidade pode fidelizar o cliente, que paga um pouco mais caro por um produto em que pode confiar. “O novo cliente vai experimentar o produto e se ele não gostar, já não faz a segunda compra. Por isso a importância de manter sempre um padrão de qualidade”, finaliza o gerente.

A FISCALIZAÇÃO

Para atestar toda essa qualidade, seja do leite ou dos produtos lácteos, a produção de alimentos de origem animal passa pela fiscalização do Ministério da Agricultura (MAPA) e pelos órgãos ligados à Secretaria de Agricultura do Estado (SEAPI). Toda a inspeção e fiscalização é realizada com base em legislação estadual e federal com o objetivo de coibir fraudes e promover a produção de alimentos seguros quanto à sua inocuidade. A Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA)

é o órgão da SEAPI-RS responsável pela fiscalização e inspeção de produtos de origem animal no estado. O intuito é preservar a saúde pública, autorizando o funcionamento de empresas, avaliando e fiscalizando as condições higiênico-sanitárias e operacionais dos trabalhos, normatizando o registro de produtos e rótulos e também fiscalizando o trânsito desses alimentos, como explica a Médica-veterinária e Fiscal Estadual Agropecuária Karla Oliz. “A inspeção em indústrias de laticínios inicia desde o recebimento do leite pelo estabelecimento, com o acompanhamento do controle da temperatura e da realização das análises diárias obrigatórias da matéria-prima (leite cru). A partir da internalização do leite, o Serviço de Inspeção Oficial passa a realizar a verificação das condições higiênico-sanitárias e do processo de produção de cada derivado lácteo, o que abrange, também, insumos e embalagens utilizados, até a estocagem e expedição do produto final”, destaca a fiscal.

Para Alexandre Leal, veterinário e Auditor Fiscal Federal Agrope-

cuário, o essencial é que os animais estejam saudáveis, bem alimentados e tratados adequadamente, respeitando os princípios de bem-estar animal. “Quanto à saúde do rebanho, é fundamental que o produtor adote um programa sanitário, incluindo vacinações e demais procedimentos necessários, sempre sob orientação do Médico-veterinário”, destaca Alexandre.

Outra ferramenta que auxilia muito a produção de leite de qualidade é a adoção de programas de boas práticas agropecuárias na produção de leite. Esses programas auxiliam o produtor a controlar todas as etapas de produção, sempre visando à eficiência da propriedade e à obtenção de leite de qualidade. “Como exemplo de práticas recomendadas nesse programa, podemos citar a cloração da água e a anotação de informações como a data de troca de teteiras e mangueiras. Há vários modelos de programas de boas práticas agropecuárias, como por exemplo as da EMBRAPA e do PAS Leite”, acrescenta o fiscal. 📄



Segundo pesquisas, o brasileiro consumiu, em 2017, 1,8 kg de manteiga por domicílio ao ano; aumento de 8,9% em relação a 2016.

Manteiga

Um mercado que volta a crescer com força total

Preparada pelo homem há mais de 10 mil anos, a manteiga já foi vista como vilã para a saúde devido ao seu alto teor de gordura, que pode chegar a mais de 80%. A preocupação era de que esse número elevado de gordura saturada contribuisse para o aumento de doenças cardiovasculares. Com isso, a manteiga perdeu espaço para a margarina e outros cremes vegetais, ricos em gordura trans, essa sim, prejudicial à saúde.

Hoje, na contramão dos produtos com altos processos industriais, os derivados lácteos ganham cada vez mais espaço no mercado mundial, uma vez que a população está em busca de uma alimentação mais saudável e natural. Na Europa e nos EUA, e, nos últimos anos também no Brasil,

acontece uma migração das gorduras vegetais para as gorduras lácteas.

Estudos vêm mostrando que a gordura da manteiga não está associada ao desenvolvimento de problemas de saúde como se pensava até há pouco tempo. Ao contrário, o consumo da manteiga vem se aliando às preferências de consumidores que buscam produtos menos industrializados para consumo no dia a dia. Ainda mais no Brasil, onde o café da manhã não dispensa aquele pãozinho com manteiga (ou margarina), ou até para a produção de bolos e bolachas caseiras. Dados da empresa de pesquisa de mercado Kantar WorldPanel mostram que o brasileiro consumiu, em 2017, 1,8 kg de manteiga por domicílio, o que representa 8,9% a mais do que em 2016.

GORDURA LÁCTEA É ALIADA DE UMA DIETA SAUDÁVEL

Pesquisas vêm comprovando que o consumo de gordura de origem animal, principalmente a gordura láctea, é aliada de uma dieta saudável e esse fato está atrelado a um componente presente na gordura dos leites e derivados, o CLA (ácido linoléico conjugado).

Quem explica essa informação é a Professora Daniela Buzatti Cassanego, Doutora em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, que ministra a disciplina de Tecnologia de Cremes e Manteigas do curso de Laticínios da SETREM (Sociedade Educacional de Três de Maio). “O CLA é encontrado naturalmente nos ali-

mentos provenientes de ruminantes, como a carne, o leite e seus derivados, e é produzido pelo processo de bio-hidrogenação bacteriana no rúmen. O CLA tem sido investigado por inúmeros pesquisadores pelos seus efeitos benéficos na prevenção e tratamento de uma diversidade de doenças, incluindo obesidade, câncer, diabetes e doenças cardiovasculares”, comenta Daniela. Dentre os derivados lácteos, a manteiga contém o maior teor de CLA, fator ligado ao processo de elaboração do produto que concentra a gordura do leite, consequentemente, aumentando o teor de CLA.

Os alunos do curso superior em Laticínios da SETREM estão elaborando pesquisas para desenvolver manteigas diferenciadas para atrair os consumidores e ampliar esse mercado. Além da manteiga, os alunos também pesquisam outros derivados lácteos com alto teor de gordura diferenciados, como nata, creme de leite e creme de ricota, buscando sabores inovadores a fim de ajudar a impulsionar o consumo. No ano passado, a manteiga em embalagem de 200 g foi a mais procurada, seguida da embalagem de 500 g. Esses segmentos totalizam 96% do consumo de manteigas no país. “Nosso papel, de defensores dos lácteos, é de mos-

trar aos consumidores os benefícios do consumo da manteiga para que, no momento da compra, prefiram

trocar margarinas e cremes vegetais por esse derivado lácteo”, finaliza a professora Daniela. 🏠

Vitaminas e ácido graxo encontrados na manteiga

VITAMINA A A vitamina mais abundante na manteiga. Uma colher de sopa (14 g) pode fornecer cerca de 11% da dose diária recomendada.

VITAMINA D A manteiga é uma boa fonte de vitamina D.

VITAMINA E Um antioxidante poderoso, muitas vezes encontrada em alimentos gordos.

VITAMINA B12 Também chamada de cobalamina, a vitamina B12 só é encontrada em alimentos de origem animal, como ovos, carne e produtos lácteos.

VITAMINA K2 Pode proteger contra doenças cardiovasculares e osteoporose.

A manteiga também é rica em **ômega 6**, considerado um ácido graxo essencial para uma boa performance do organismo, combatendo até os altos níveis de glicose no sangue.

Fonte: Site Dicas de nutrição.



Autoridades participam da reunião de associados da Apil/RS

Assuntos como tributação, serviço de inspeção, qualidade e produtividade devem dominar, em 2018, as atenções e ações da diretoria da Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil/RS). Já na primeira reunião do ano em Esteio, na sua sede, o encontro de associados e parceiros tratou com profundidade desses temas, inclusive contando com a presença do então Secretário de Agricultura, Pecuária e Irrigação do Estado do RS (SEAPI), Ernani Polo, e sua equipe técnica, do Superintendente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Bernardo Todeschini, do Delegado Federal da Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD) no RS, Márcio Madalena, do Deputado Federal Alceu Moreira, e do Deputado Estadual Zé Nunes, além de representantes da Federação dos Trabalhadores na Agricultura no RS (FETAG), do Instituto Gaúcho do Leite (IGL) e da Associação Gaúcha de Laticínios (AGL).

SISBI – Entre os principais questionamentos durante a reunião esteve o SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), por ser uma questão essencial para o desenvolvimento e sobrevivência dos laticínios no mercado lácteo. “O motivo de termos convidado a SEAPI e o MAPA foi porque precisamos ter tranquilidade e segurança para a tomada de decisões e investimentos”, destacou o presidente Wladimir Dall’Bosco.

A Veterinária Beatris Sonntag Kuchenbecker, que responde pelo SISBI, falou que a legislação que trata desse assunto, existente desde 2006, deixa claro que esse não é um serviço de inspeção, mas sim um Sistema de Equivalência entre serviços de inspeção – municipal, estadual e federal. Ou seja, o estado e os municípios podem solicitar a equivalência dos seus Serviços de Inspeção e, para obtê-la, é necessário comprovar que têm condições de avaliar a qualidade e a inocuidade dos produtos de origem animal com a mesma eficiência do MAPA. Para o Superintendente do MAPA, Bernardo Todeschini, a importância das inspeções está em, justamente, garantir a qualidade dos produtos,

visando sempre à saúde pública, resultando também na satisfação de quem produz e comercializa.

Para o presidente Dall’Bosco, com um mercado cada vez mais exigente e competitivo, a solução é investir. “Apesar de todas as dificuldades, não temos escolha: ou se investe e se avança, ou se está fora do mercado”, ressaltou. Assim, nos próximos meses, novos associados da Apil/RS devem aderir aos SISBI, conforme depoimento do Diretor da SEAPI, Antônio Carlos de Quadros Ferreira Neto. “Estamos assumindo um compromisso de indicar mais quatro indústrias para o SISBI, situação que deve acontecer até a realização da próxima Expointer”, disse Ferreira Neto.

USO DE CAIXAS PLÁSTICAS – Outro assunto abordado junto aos representantes da SEAPI foi o da utilização das caixas plásticas para secagem de queijos, tendo em vista que a Portaria 240/2017 que autoriza esta prática estabeleceu o prazo de 30 de junho próximo. “Já estamos trabalhando para resolver definitivamente esta questão, uma vez que a vigência da portaria vai esgotar em breve”, disse Ernani Polo.

PROGRAMA LEITE MAIS SAUDÁVEL – Com relação ao prazo de protocolo junto à Receita Federal do Programa Mais Leite Saudável, Polo afirmou que, juntamente com o Deputado Alceu Moreira, apoiador do setor na Câmara dos Deputados, estão trabalhando para que aconteça o ajuste no Decreto, solucionando a questão pendente. O assunto também está sendo acompanhado pelo Secretário-Executivo do MAPA, Eumar Novacki.

FISCALIZAÇÃO – Em um dos seus últimos atos participando como Secretário de Estado, Ernani Polo reafirmou o compromisso da SEAPI com o novo sistema de fiscalização que dará mais celeridade aos processos, tendo em vista a falta de servidores e estrutura. Ele ressaltou que o processo está na etapa de abertura de edital visando à capacitação dos profissionais. “É importante a presença da SEAPI e do MAPA junto à Apil/RS para discutir o dia a dia do setor lácteo”, finalizou Polo.



Presidente da Apil/RS, Wladimir Dall’Bosco fala aos presentes.



Bernardo Todeschini, superintendente do MAPA, esclareceu dúvidas sobre os níveis de inspeções.

I Encontro do Produtor de Leite APIL/RS na EXPOLEITE/FENASUL

Durante a Expoleite/Fenasul, que acontece 16 a 20 de maio no Parque Assis Brasil, a Apil/RS realiza o I Encontro do Produtor de Leite APIL/RS. A programação está prevista para o dia 17 de maio:

Manhã – em diversos horários.

- Dinâmica na pista de julgamento para grupos de produtores com técnicos que explicarão sobre as características da raça holandesa.

Tarde – 13h30min.

Palestra: Utilização do ozônio na pecuária leiteira.

Local: Auditório do Centro Administrativo do Parque de Exposições Assis Brasil.

Médica-veterinária: Diana M. Tolotti.

Produtora de leite: Irdes Simon.

Especialista em Ozônio: Ivanildo Lins.

4º concurso estadual de queijos e 4ª curso de Juizes de queijos

Tanto o Curso quanto o Concurso serão realizados no dia 6 de julho, em Carlos Barbosa (RS), durante o 29º Festiqueijo. O curso de juizes inicia a partir das 9h, e à tarde, a partir das 14h, começam os julgamentos dos queijos. Este ano, serão incluídos alguns quesitos de avaliação como fatiamento e derretimento do queijo. A mesa será composta por jurados internacionais, com os mais reconhecidos juizes da Argentina, Brasil e Uruguai. A premiação ocorre na mesma noite, às 20h, no Festiqueijo, seguindo as normas internacionais, com medalhas de ouro, prata e bronze. Interessados em participar podem entrar em contato pelos seguintes e-mails:

secretaria@apilrs.com.br
agl.poa.rs@gmail.com
luis.ipar@hotmail.com

Viagem Técnica da Apil/RS ao Uruguai

Também no mês de maio, está prevista uma viagem técnica ao Uruguai. No roteiro, que inicia em 27 de maio e vai até 01 de junho, estão visitas a indústrias lácteas de pequeno e médio porte que elaboram diferentes tipos de produtos, tambos tradicionais, estabulados e robotizados; também uma visita ao LATU – Laboratorio Tecnológico del Uruguay, ao Instituto Nacional de Investigación Agropecuária, à Escuela de Lechería de Colonia Suiza (tambo, nova fábrica e museu dos lácteos) e a hipermercados. Dentre as cidades por onde passará o roteiro da visita técnica estão Maldonado, Montevideo, Durazno, Nueva Helvecia e Colonia del Sacramento.

Envase 2018

A associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil/RS) participa, pela terceira vez, da Envase Brasil, evento que comemora 20 anos em 2018 e reúne o melhor da tecnologia, embalagens e processos para as indústrias de bebidas e alimentos. A 13ª edição da Envase acontece de 24 a 27 de abril, no parque de Eventos em Bento Gonçalves (RS), e receberá o público das 14 às 21h. A entidade contará com um estande na Feira, onde será realizada uma mostra de produtos e degustações das variedades de queijos produzidos pelos associados. Os laticínios ligados à Apil/RS são responsáveis por mais de 50% do queijo consumido no Rio Grande do Sul. Na abertura do evento será realizado um jantar italiano que também contará com produtos das empresas associadas da Apil/RS.

PROGRAMAÇÃO DA APIL/RS NA ENVASE

Quinta-feira, dia 26 de abril

- 12h – Visita técnica e almoço na empresa Águia Inox, com apresentação da linha automática de fabricação de queijos.
- 14h30 – Reunião mensal da Apil/RS – Auditório 2.
- 16h30 – Palestra RIISPOA: Principais Mudanças para os Lácteos, com a especialista Maíra Magalhães da Cap-Lab – Auditório 2.
- 18h30 – Queijos & Cia – Degustação harmonizada com cerveja artesanal.



Comércio e Representações

A ORVELUP

representa as melhores empresas fornecedoras da mais completa e versátil linha de máquinas para fatiar, interfolhar, embalar e termoformar (vácuo) com ATM, além de formas injetadas para queijos, as quais dão uma performance de excelência para o fatiamento. Nossas embalagens possuem alta resistência, brilho e transparência para máquinas de vácuo e termoformadoras.

Conte com nosso *expertise*.



TECNOLOGIA E INOVAÇÃO SOB MEDIDA

ROOL
MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

TERMOFORMADORA TFR - 32

- Elevado desempenho de produção
- Soluções personalizadas ao produto
- Segurança de processos conforme normas regulamentadoras
- Durabilidade
- Utilização eficiente de filme e energia
- Diversas configurações e possibilidades de expansão e abastecimento
- Equipamento modular, integrado ao produto ou processo
- Facilidade e rapidez na troca dos moldes

Rua México, 1234 Cep. 17606-010 Parque Industrial I - Tupã - SP
 +55(14)3496-5757 | 3496-5502 | 3496-3396
 rool@rool.com.br | vendas@rool.com.br | comercial@rool.com.br

De uma apresentação com qualidade para a seu praduta, embale com

INOVA

INOVA EMBALAGENS

SOMOS A MESMA EMPRESA, MAS TEMOS UMA NOVA MARCA.

(43) 3027-6670
 WWW.INOVAEMBALAGENS.COM | INOVA@INOVAEMBALAGENS.COM
 RUA ANTÔNIO PIOVEZAN, 365 | PARQUE INDUSTRIAL BETEL | LONDRINA | PARANÁ

INJESUL LANÇAMENTO **30 ANOS** EXCLUSIVIDADE INJESUL **ISO 9001**

WWW.INJESUL.COM.BR TELEVENDAS: (35) 3271-6930

FORMA DE QUEIJO PRATO E MUSSARELA PARA FATIAMENTO EM ESCALA

O maior benefício dessa nova forma é a diminuição em mais de 50% na perda da produção devido ao seu comprimento que é de 600mm, ou seja, maior que o convencional, e isso permite que a sobra/ponta do queijo no ato do fatiamento seja a mínima possível. Possui prensador e dessorador opcionais para uso de queijo prato.

PRESA PNEUMÁTICA
 Construída em Aço Inox 340 reforçada para aplicação dessa nova forma de queijo.

Dimensões da Forma
 Largura Interna: 92mm
 Comprimento Interno: 600mm
 Altura Prensada: 92mm
 Altura Interna: 120mm

Imagens meramente ilustrativas
 Cor das Formas: Branco Natural

DESCONTO ESPECIAL NA COMPRA DO CONJUNTO PRESA E FORMAS

FTI-150 E

Fatiadora com interfolhadora DUPLA de queijos para peça inteira com esteira de elevação



NR-12 QUALIDADE

UNIAS DIRETAS: FINAME, ENVI, PROGER, CAIXA, EMPRESA HABILITADA, CREA-SC

Equimatec
 Indústria de Máquinas
 www.equimatec.ind.br



ORVED BROCK

Líder mundial. Qualidade é aqui.

ORVELUP – Representante das marcas Rool, Orved Brock, Inova, Injesul e Equimatec

Assistência Técnica Autorizada Orved Brock

orvelup@orvelup.com.br | www.orvelup.com.br

Clebes Pereira: 51 9 9968 9793 | 51 9 8308 8600 | Alexandra Pereira: 51 9 9998 1104

Os segredos da prosperidade do setor lácteo catarinense

Com a produção de 3,4 bilhões de litros em 2017, Santa Catarina já é o 4º maior produtor de leite do país, tendo participação de 9,5% na produção nacional.

A produção de leite é a atividade agropecuária que mais cresce em Santa Catarina há mais de uma década. Ela saltou de 1,7 bilhões de litros em 2006 para 3,4 bilhões de litros em 2017, dobrando o volume em 11 anos e fazendo com que os catarinenses assumissem a quarta posição na produção nacional de leite. Em 2017, a produção cresceu mais de 9% em relação ao ano anterior, passando a ter participação de 9,5% na produção nacional de leite.

Um dos principais fatores que tem impulsionado esse crescimento é o investimento em tecnologia e em melhoramento genético pelos produtores rurais, principalmente por

aqueles que se dedicam exclusivamente à essa atividade. O acesso às tecnologias de ponta para produção de pastagens em maior quantidade e qualidade também contribuíram muito para o desenvolvimento da atividade no estado. Com o melhoramento genético do rebanho, melhorou a conversão de pasto em leite e a melhoria das instalações e equipamentos resultou em humanização do trabalho e em aumento do rendimento da mão de obra.

Exemplo disso é a Cabanha Guinther, em Braço do Norte (SC), onde são produzidos cerca de 800 litros de leite por dia. São 44 vacas em lactação a pasto, silo e ração. Mas

com a entressafra das pastagens e com a vinda de aveia e azevém, a tendência é aumentar a média. Para produzir bem e com qualidade, Maria Rosinete Souza Effting, proprietária da cabanha, garante que o mais importante são os cuidados com o animal e a tecnologia utilizada. “Estou construindo um *free stall* climatizado porque vi que minhas vacas têm ótima genética, têm nutrição balanceada, mas ainda andam muito no calor do verão e no frio do inverno, então vamos regular isso”, garante a pecuarista.

A PARCELA DE CONTRIBUIÇÃO DO ESTADO

Tão importante quanto a tecnologia empregada na atividade leiteira são os estímulos das políticas públicas e das empresas de laticínios, especialmente em forma de fomento e assistência técnica e em adoção de tecnologias que resultaram em aumento de produtividade. O Governo de Santa Catarina, através da Secretaria da Agricultura e da Pesca, executa o programa Terra Boa, que oferece aos agricultores familiares, com subsídios, calcário e sementes de milho de alto potencial produtivo para produzir silagem e alimentação para o gado leiteiro, conta o Secretário Adjunto da Secretaria da Agricultura e da Pesca de Santa Catarina, Airton Spies. O governo também oferece o progra-

ma Kit Forrageiras com o objetivo de incentivar os produtores de leite a implantar pastagens com orientação técnica e manejo correto. “Os técnicos da Extensão Rural utilizam essas unidades como referência para ensinar aos demais agricultores a produzir mais pasto e de melhor qualidade, com um amplo efeito multiplicador”, destaca o Secretário Adjunto.

EMPRESAS E DIVERSIFICAÇÃO DE PRODUTOS

Em Santa Catarina existem três grandes empresas processadoras de leite e um grande número de médios e pequenos laticínios. Atualmente, a capacidade de processamento de leite dessas empresas é estimada em 10 milhões de litros por dia, mas Mas, de acordo com a Secretaria de Agricultura já existem novos projetos em implantação que pretendem elevar essa capacidade, em breve, para 12 milhões de litros por dia. “Esse é um grande estímulo para a produção de leite, que atualmente está em 9,3 milhões de litros diários. O Oeste Catarinense está se transformando em uma grande bacia leiteira, impulsionado pelas empresas de laticínios como Tirol, Aurora, Piracanjuba, Gran-Mestri e outras que se instalaram na região”, explica Spies.

O estado produz 2,5 vezes a

O estado produz 2,5 vezes a quantidade de leite que os 7,1 milhões de catarinenses consomem. Assim, a maioria do leite produzido abastece outros mercados consumidores do Brasil.



Airton Spies
Secretário Adjunto da
Secretaria da Agricultura
e da Pesca de Santa Catarina

quantidade de leite que os 7,1 milhões de catarinenses consomem. Assim, a maioria do leite produzido abastece outros mercados consumidores do Brasil. Frente a isso, as empresas de laticínios estão investindo cada vez mais em derivados de leite que agregam valor e estimulam o consumo, como o doce de leite, queijos, iogurtes e bebidas lácteas, além de leite em pó. Com essa estratégia de diversificação e agregação de valor, os lácteos catarinenses se tornam competitivos em mercados mais distantes. Há um grande mercado de produtos especiais como queijos fi-

nos e derivados especiais do leite que se encaixa bem para pequenas e médias indústrias que pretendem investir fora do mercado das *commodities* tradicionais.

De acordo com os especialistas, para que a produção de leite continue crescendo, a região Sul do Brasil precisa se preparar para exportar lácteos. Para isso, será necessário produzir leite de alta qualidade, com custo competitivo e organizado em uma cadeia de logística eficiente, que seja capaz de suprir o mercado de qualquer lugar do mundo. Atualmente, o leite produzido na Nova Zelândia tem 31% a

mais de gordura e proteína quando comparado ao leite médio brasileiro e isso representa uma enorme diferença em termos de rendimento industrial.

Para o presidente do Sindileite de Santa Catarina, Valter Antônio Brandalise, a confiança que o produtor deposita nas empresas instaladas no estado é um aspecto importante, tendo em vista que tais empresas deram o suporte necessário para o crescimento do campo. “As indústrias investiram em alta tecnologia para transformar o leite em produtos de valor, alcançando os lares de

todo Brasil”, destaca o presidente. Ainda de acordo com a entidade, o sistema de produção foi formado por pequenas propriedades, com grande capacidade de expansão, muito em função do relevo, e a concorrência com outras atividades – como grãos – não ser tão agressiva como em outros estados. O eixo do leite no Brasil está se deslocando para a região Sul: estima-se que até 2025 a região estará produzindo mais de 50% do leite brasileiro. O leite é candidato a ser a nova estrela do agronegócio do Sul do país, no entanto, ainda há um longo caminho a percorrer. 🏠

Mercado projeta aumento de até 7% no preço médio do leite em 2018

Recuperação seria consequência do aumento dos volumes de consumo, após mais de dois anos de retração.

Apesar de ser um grande importador de lácteos, o Brasil abriga um dos maiores rebanhos produtivos do mundo, com cerca de 23 milhões de cabeças, ficando atrás somente da Índia, de acordo com dados da Embrapa Gado de Leite (MG). Sabendo da importância de atender o mercado interno em qualidade e quantidade, os produtores estão atentos à oscilação do setor.

Os primeiros dois meses de 2018 foram marcados por preços baixos aos produtores – na média, 16% mais baixos do que no ano passado – e rentabilidade na produção de leite também abaixo da obtida no ano passado (cerca de -21%). Ao mesmo tempo, os preços dos lácteos no atacado (venda da indústria ao varejo) ainda estão baixos quando comparados com 2017:

- Leite UHT: -14%.
- Muçarela: -4,1%.
- Leite em pó fracionado: -11%.

No entanto, os preços do litro de leite para 2018 devem registrar uma recuperação de 5 a 7% na média do ano, consequência do aumento do consumo de lácteos pelos brasileiros, que começa a mostrar sinais de crescimento de volumes após dois anos de recessão, conforme a projeção do agrônomo e CEO da AgriPoint, empresa de Piracicaba (SP) especialista em informação para o agronegócio, Marcelo de Carvalho. O primeiro semestre, segundo ele, terá crescimento de preço por conta de três fatores: aumento

do consumo de lácteos pelos brasileiros, produção interna menor na comparação com o início do ano passado e importações reduzidas, graças aos preços internos baixos. “Todos os fatores que causaram cenário de crise em 2017 estão diminuindo”, analisou Carvalho. Para o segundo semestre, Carvalho diz que é mais difícil fazer uma projeção, uma vez que, historicamente, há elevação da oferta de leite. “Mas, se o consumo estiver indo bem, podemos ter uma aterrissagem suave nos preços”, estima.



Nossas “Possibilidades sem limites” também embalam os sonhos dos nossos clientes.

GRÁFICA
noschang
POSSIBILIDADES SEM LIMITES

www.graficanoschang.com.br

Fone: 51 3661.2370

Tramandaí/RS | Porto Alegre/RS



Resumo dos preços de referência para o Rio Grande do Sul de março de 2017 a março de 2018

	MAIOR VALOR DE REFERÊNCIA	PREÇO DE REFERÊNCIA	MENOR VALOR DE REFERÊNCIA
Março/2018*	1,1386	0,9901	0,8911
Fevereiro/2018	1,1102	0,9654	0,8689
Janeiro/2018	1,0705	0,9309	0,8378
Dezembro/2017	0,9561	0,8314	0,7483
Novembro/2017	1,0008	0,8702	0,7832
Outubro/2017	0,9536	0,8292	0,7463
Setembro/2017	0,9831	0,8549	0,7694
Agosto/2017	1,0251	0,8914	0,8023
Julho/2017	1,0814	0,9403	0,8463
Junho/2017	1,1371	0,9888	0,8899
Mai/2017	1,1906	1,0353	0,9317
Abril/2017	1,2089	1,0512	0,9461
Março/2017	1,1882	1,0332	0,9299

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

Com o quadro que se apresenta até agora, as perspectivas do mercado interno para o ano, de acordo com os especialistas da AgriPoint, são de custos de produção na fazenda em alta. “Apesar da recuperação do consumo de lácteos, também pode ocorrer um aumento nos custos de produção puxado pelos preços do milho e da soja. Com

CONSUMO E IMPORTAÇÃO

No ano passado, as importações de lácteos caíram em volume e seguem caindo em 2018: os volumes (em equivalente leite) importados em janeiro e fevereiro deste ano são quase 50% menores do que no mesmo período do ano passado. As importações são relevantes quando os preços

CUSTOS DE PRODUÇÃO

Os custos de produção da pecuária leiteira subiram em fevereiro pelo quinto mês consecutivo, seguindo o movimento de valorização do concentrado, iniciado também em outubro de 2017. De janeiro para fevereiro, o custo operacional efetivo (COE), que considera os gastos correntes da propriedade na “média Brasil” (BA, GO, MG, PR, RS, SC e SP), subiu 0,16% e o custo operacional total (COT), que engloba pró-labore e depreciações, 0,26%.

Essa alta dos custos se deve, principalmente, ao grupo de concentrados, que se valorizou 0,2% de janeiro para fevereiro, refletindo as recentes elevações nos preços do milho e da soja. Também para o mês de fevereiro foram observados aumentos de 0,39% nos custos com adubos e corretivos, e de 0,57% nos insumos destinados a limpezas e desinfecção de materiais de ordenha. Por outro lado, suplementação mineral registrou queda de 0,23% na “média Brasil”.

Quanto à receita do produtor, o preço médio líquido do leite (sem frete e impostos) subiu 3,8% de janeiro para fevereiro, considerando-se a “média Brasil”. A recuperação do preço pago ao produtor está atrelada à queda na captação e à demanda um pouco mais firme em relação aos meses anteriores. Apesar da ligeira melhora na receita, muitos produtores estão desestimulados com a atividade pelos constantes aumentos nos custos de produção.



ARQUIVO PESSOAL

Valter Galan
Analista de mercado

isso, a produção deve crescer menos este ano”, destaca o analista de mercado Valter Galan. No entanto, o analista reforça que a tônica para o restante de 2018 será mesmo a recuperação do consumo após anos de queda. “Com a recuperação dos volumes de consumo, espera-se aumento de preços ao longo da cadeia”, projeta.

internos são bem elevados, o que não é o caso atual (tendem a serem mais elevados em determinados meses).

De acordo com o Conselho Paritário de Produtores e Indústrias de Leite do Rio Grande do Sul (Conceleite), a disparidade nos preços e os prejuízos do setor são consequências do pior momento dos últimos 12 anos no setor. Segundo o Conceleite, o cenário se agravou principalmente pela crise nacional e pela diminuição de consumo. Para Galan, a questão da queda do consumo é real e aconteceu fortemente nos dois últimos anos. “No início de 2017, tínhamos a produção crescendo mais fortemente e o consumo em queda, o que levou à redução dos preços. Neste momento, temos produção em desaceleração e consumo em elevação, o que deve fazer os preços aumentarem”, destaca o especialista.

Em relação à formação dos preços no Rio Grande do Sul, Galan chama a atenção para o fato de o Estado exportar cerca de 64% do leite produzido, abastecendo principalmente o mercado paulista. “O leite do Rio Grande do Sul que abastece, hoje, o mercado de São Paulo e outros mercados importantes como o Nordeste brasileiro, compete com outras origens, como o leite de Minas Gerais e de Goiás, que também são estados “exportadores” de leite para outras regiões consumidoras. Assim, o que acontece com o consumo em São Paulo e, até mesmo, o que acontece com a produção e os preços em Minas e Goiás contribuem para determinar os preços aos produtores gaúchos”, explica.

RELAÇÃO DE TROCA

Analisando os dados de relação de troca do concentrado com 22% de proteína bruta do produtor mineiro, em fevereiro, foram necessários 53,55 litros de leite, em média, para adquirir um saco de 40 kg do insumo, 2,1% a mais que em janeiro de 2018 e 15,9% a mais do que no mesmo período do ano passado. Já para o sal mineral com 90 g de fósforo, foram necessários 79,42 litros de leite para comprar um saco de 30 kg em fevereiro, quantidade 2,6% inferior no comparativo mensal, mas 20,1% superior no comparativo anual.

Se por um lado as perspectivas do mercado são otimistas para o restante de 2018, por outro lado elas ainda são tidas como tímidas, depois de quase três anos amargando preços baixos. Para o Presidente do Conceleite e Secretário-Geral da Fetag/RS, Pedrinho Signori, a projeção é quase “frustrante”. “A estimativa de recuperação é muito baixa perto da queda da renda de quase 20% que o produtor de leite teve no ano passado”, disse. 🏠

Leite ao produtor CEPEA/ESALQ – Preço bruto de março de 2017 a março de 2018

	MG	RS	SP	PR	GO	BA	SC	BRASIL
mar/2018	1,2223	1,0859	1,2426	1,1613	1,1866	1,1938	1,1460	1,1751
fev/2018	1,1500	1,0803	1,1861	1,1045	1,0621	1,1628	1,0930	1,1199
jan/2018	1,1114	1,0546	1,1623	1,0709	1,0261	1,1707	1,0530	1,0874
dez/2017	1,1408	1,0589	1,1821	1,0819	1,0484	1,1887	1,0386	1,1035
Nov/2017	1,1476	1,0560	1,1955	1,0760	1,0467	1,2060	1,0245	1,1040
Out/2017	1,1392	1,0550	1,2182	1,1028	1,0514	1,2089	1,0244	1,1076
Set/2017	1,2080	1,1592	1,2835	1,1990	1,1324	1,2411	1,1109	1,1890
Ago/2017	1,2671	1,2323	1,3441	1,2837	1,1872	1,2950	1,2335	1,2608
Jul/2017	1,3602	1,3213	1,4012	1,3700	1,2768	1,2899	1,3258	1,3448
Jun/2017	1,4002	1,3578	1,4277	1,3928	1,3247	1,2897	1,3677	1,3806
Mai/2017	1,4137	1,3782	1,4095	1,3854	1,3283	1,2770	1,3645	1,3851
Abr/2017	1,4036	1,3493	1,3833	1,3610	1,3287	1,2842	1,3379	1,3688
Mar/2017	1,3630	1,3440	1,3614	1,3260	1,2936	1,2806	1,3281	1,3409

Fonte: Cepea (<https://www.cepea.esalq.usp.br/br/indicador/leite.aspx>).

O assunto qualidade do leite é antigo e recorrente no Brasil. Alvo de discussões técnicas e de muito estudo científico, o assunto é exaustivamente tratado em congressos em todas as bacias leiteiras do país.

Qualidade do leite tratada de forma prática e objetiva

por Andrew Jones

É anseio dos integrantes da cadeia láctea produzir leite de qualidade, começando pelos produtores, passando por transportadores, indústria, órgãos federais, estaduais e municipais. Teoricamente, todos nós almejamos o produto “leite *in natura*” sendo produzido sob regras de “Boas Práticas Agropecuárias” dentro das propriedades e transformado em produtos saudáveis e saborosos colocados na mesa dos consumidores.

Também são conhecidas as vantagens de a indústria láctea receber em seus silos leite *in natura* dentro dos limites mínimos de qualidade indicados pela legislação. Leite com qualidade proporciona maior rendimento industrial, redução de perdas ao longo do processo, maior tempo de validade do produto acabado, características organolépticas agradáveis, tais como sabor, odor e cor. Enfim,

ter um produto final com qualidade e aceitabilidade pelo consumidor.

É de nosso conhecimento que o Brasil praticamente não existe no cenário mundial como exportador de lácteos, porém, no momento em que o país começa a aparecer neste cenário de forma competitiva, as exigências sanitárias e de qualidade serão as primeiras a se tornarem barreiras aos nossos produtos. Isso significa dizer que nosso “telhado é de vidro” neste setor e que, se desejamos nos tornar *players* deste ramo do agronegócio mundial, as “pedradas” atingiriam nossa vidraça com facilidade, pegando em cheio em nossas fragilidades internas de produção.

ENTÃO, POR QUE EVOLUIR NO QUESITO “QUALIDADE” TEM SIDO TÃO DIFÍCIL?

1. Cultura de qualidade ainda é

nova no Brasil e tem custo: vale ressaltar que não tem “cafezinho de graça”. Muito embora produzir leite de qualidade deveria ser uma cultura da cadeia, isso tem custo atrelado. Devemos lembrar que, num passado ainda recente, o leite era coletado quente em tarros na beira das estradas pelo Brasil e transformado em produtos consumíveis para a população. Para mudar esse cenário, legislações foram criadas. A partir daí, leite só deveria sair da fazenda para a fábrica depois de resfriado. Isso foi um passo à frente, uma evolução sem sombra de dúvida. Porém, só o resfriamento não é suficiente para garantir a qualidade do leite.

2. Legislação para contagem bacteriana total (CBT) e contagem de células somáticas (CCS) com

parâmetros frouxos e não aplicada na prática: não vou entrar no mérito dos índices preconizados pela legislação atual, porém, sabidamente, leite de qualidade deveria ter índices de CBT abaixo de 20.000 UFC/mL e CCS abaixo de 200.000/mL. Porém, entendo que a legislação é branda para dar tempo aos produtores se adequarem. Enfim, criaram legislações para CBT e CCS que, no meu ponto de vista, são ainda bem frouxas, mas nem assim conseguimos efetivá-las.

3. Falta de ação dos laticínios sobre a qualidade do leite produzido em seus fornecedores: muitos laticínios ainda não possuem nenhum programa de trabalho a campo atrelado a programas que incentivem o produtor a investir nesse quesito. E pior, os laticínios que são exigentes em relação à qualidade da matéria-prima dos seus fornecedores, rotineiramente perdem volumes de leite para os laticínios que não utilizam parâmetros de qualidade para receber o leite. Isso por si só já se torna um desestímulo à adoção de boas práticas na produção leiteira.

4. Erro na forma de abordagem técnica do assunto CBT e CCS junto ao produtor: para ter su-

cesso nesse processo dentro das propriedades, precisamos separar CBT e CCS. Fundamentalmente, estas duas siglas são a base para a produção de leite com qualidade. Porém, são dois assuntos com diferentes abordagens técnicas e com diferentes graus de complexidade na sua solução.

No meu ponto de vista, reside nessa área a maior possibilidade de ganhos em melhoria da qualidade do leite e não há como fazer esse trabalho dentro das propriedades sem equipe técnica treinada para tal. Esses profissionais deverão ter conhecimentos sobre máquina de ordenha/resfriador, manejo do rebanho e fisiologia da vaca. A forma como o técnico de campo atua dentro da propriedade merece ser repensada e redesenhada. Nesse contexto entra a principal ferramenta para o sucesso deste trabalho, que é uma grande dose de “vitamina BS” (bom senso). E para trabalhar esse assunto precisamos separar CBT de CCS.

Minha humilde crença e experiência é de que, quando possuímos pessoas preparadas para fazer este trabalho, com uma boa dose de vitamina BS (bom senso), se obtêm

Fundamentalmente, CBT e CCS são a base para a produção de leite com qualidade. Porém, são dois assuntos com diferentes abordagens técnicas e com diferentes graus de complexidade na sua solução.



Andrew Jones
Diretor da AJAGRO – empresa de consultoria especializada em pecuária leiteira

PRA PENSAR

PRODUTOR: Eu consumiria o leite que produzo em minha fazenda?

LATICINISTA: Eu consumiria os produtos de um laticínio que não tem interesse na qualidade de sua matéria-prima?

DICAS PARA OBTER MELHORIA DE QUALIDADE, INICIANDO PELA CBT

Treinar os técnicos de campo dentro da metodologia: formação da carteira de produtores, identificação do perfil de produtores e forma de atuar nesses diferentes perfis de produtores. Comprar o "kit de qualidade" para munir os técnicos de campo com as ferramentas básicas e necessárias para realizar o trabalho com eficácia. Não abordar o assunto CBT e CCS no mesmo período de trabalho (visita). Começar apenas com a CBT, a qual será resolvida em poucas atuações do técnico. Somente depois abordar o assunto CCS. Mostrar como "fazer" é mais importante do que "falar como fazer". Deixar as recomendações técnicas de limpeza de ordenha e resfriador à mostra na sala de leite. Criar um protocolo de compromisso entre as partes: produtor e técnico de campo. Com a CBT em níveis aceitáveis, você ganhou a confiança do produtor. Somente a partir daí se tratará o assunto CCS.

PARA OS TRABALHOS COM CCS

O tema CCS é mais complexo de ser trabalhado, dependendo do nível de CCS da propriedade e dos agentes infecciosos nela presentes. Será necessário, inicialmente, uma "radiografia" da propriedade, a qual engloba diversos pontos de checagem, culminando com os dados individuais de CCS de vacas e exames laboratoriais diversos.

De posse da "radiografia" da propriedade, com enfoque na sanidade de úbere, um "Plano de ação detalhado" deverá ser desenhado junto com o produtor, explicando a ele o passo a passo e as metas a serem atingidas na linha do tempo.

Como podem ver, este é um assunto bastante técnico e de média/longa duração de trabalho em que os resultados não aparecerão rapidamente como no caso da CBT. Para tanto, é importante ter o apoio de um especialista no assunto como suporte aos técnicos de campo.

resultados significativos na melhoria da qualidade do leite produzido nas fazendas em um curto período de tempo no que se refere à CBT, e a médio/longo prazo em se tratando de CCS.

Mas vale ressaltar que produzir leite de qualidade não é para todos. Existirão produtores sem interesse

no assunto, sendo aceitos por laticínios com o mesmo perfil.

A decisão final é do laticínio:

- Quanto vale uma linha de coleta de leite com 7 produtores, sendo 6 enquadrados nos parâmetros de qualidade e 1 produtor contaminando todo o caminhão?

- Quanto vale produzir e comercializar um produto que você tem segurança e prazer em consumir, fidelizando o seu cliente? 🏠

www.ajagro.agr.br

Leite & Queijos

Queijos

passam de coadjuvantes a protagonistas

Seguindo os passos de chocolates e cafés, o queijo vem se inserindo no mercado *gourmet*, buscando mais espaço na mesa dos brasileiros.

A arte de fabricar e apreciar bons queijos acompanha a humanidade em sua evolução. Desde os tempos mais remotos, o homem aprendeu a dominar as técnicas de cultivar a terra e domesticar os animais para obter sua fonte de alimentação. Na revolução industrial, que também atingiu o setor alimentício, surgiram as indústrias dividindo espaço com a fabricação artesanal, e foi-se descobrindo novas variedades, sendo que hoje são encontrados mais de 700 tipos de queijos ao redor do mundo. Na França, por exemplo, existe um tipo de queijo para cada dia do ano.

Com o surgimento de diferentes variedades de queijos, o produto passou a ser companhia garantida na mesa de muitos brasileiros, estando presente em pelo menos uma refeição ao longo do dia. No café da manhã, almoço e jantar, além de ser consumido como petiscos e em *happy hours*, o queijo tem lugar garantido, se mantendo em alta nesse mercado dinâmico dos lácteos.

Por isso, a tendência desse nicho é crescer e se expandir ainda mais. Na onda do mercado *gourmet*, o queijo pode ser o mais novo "queridinho" entre os alimentos considerados sofisticados. A expressão *gourmet* está associada a uma ideia de alta cozinha, culinária feita de forma criteriosa e criativa, com produtos de altíssima qualidade e grande valor agregado. A grande arma dos *gourmets* são as variedades infinitas de sabores que o queijo oferece à culinária, e também à palatabilidade e digestibilidade deste alimento.



Para a Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ), esse processo de “*gourmetização*” dos queijos no Brasil refere-se a uma maior conscientização e aumento de consumo de queijos com sabores diferenciados, pouco usuais no dia a dia dos consumidores. “Faz parte de todo um movimento de valorização de novos sabores, novos padrões de qualidade e diversidade de vários alimentos como café, cerveja, azeite, chocolates e pães. Inclui também os queijos puros para degustação, ou como ingrediente para enriquecer a gastronomia”, destaca Silmara Figueiredo, consultora de marketing da ABIQ.

São alimentos de produção milenar, que resgatam a história, somada de características de sofisticação, mas que ainda não estão tão presentes na maioria dos lares dos consumidores brasileiros, muito, pela falta de conhecimento dos produtos e de suas características. Para a ABIQ, os queijeiros estão atentos a esse processo, preparando queijos especiais, mas ainda há um longo caminho a ser trilhado para entrar de vez no cardápio rotineiro do consumidor, levando em conta todo um processo de divulgação para atrair os clientes. “Devemos levar em conta que o aumento da compra desses itens faz parte de uma evolução de hábitos de consumo. A incorporação de novos queijos nos lares precisa ser estimulada junto ao consumidor para que os inclua em seus hábitos alimentares. Devemos lembrar, con-

tudo, que a legislação brasileira para a produção de queijos é bastante regulamentada e temos todos de trabalhar para aprovar as inovações”, acrescenta Silmara.

A oferta, assim como a demanda, aumentou no Brasil nos últimos cinco anos. Queijos com mofos azuis ou brancos, queijos com olhaduras, defumados e duros tiveram um aumento de consumo como parte desse processo *gourmet* e do maior poder de compra da população. Mas esses queijos representam ainda apenas cerca de 7% de todo o mercado brasileiro de queijos. Os queijos classificados como *gourmet* são queijos fabricados com ingredientes selecionados, além de serem produzidos seguindo métodos muitas vezes passados de geração para geração e com tempo certo de maturação, que pode variar entre três meses e dois anos.

Conforme relatos de Natália Pezzi, Professora da Área de Gastronomia do Senac Caxias do Sul, e de José Luis Ipar, da Ipar Queijos Artesanais – empresa especializada em produzir queijos finos –, os queijos, em geral, têm se tornado cada vez mais populares na mesa de qualquer país. O brasileiro, por exemplo, consome, em média, 5 kg/ano, o que é pouco se comparado ao francês, que consome em torno de 22 kg/ano, e o Argentino e Uruguaio que consomem mais de 9 kg/ano. Porém, esse número vem aumentando. “Os queijos brasileiros estão conquistando muito espaço em todos os mercados. Eles também estão ganhando premiações fora do país, e os concursos estaduais como o que é feito em Carlos Barbosa, junto com o Festiqueijo, evento que este ano vai para a sua 29ª edição e foi criado para promover os queijos, bem como à sua utilização em cozinhas premiadas”, relata Ipar.

A tendência para o mercado mundial no setor queijeiro é o aumento do consumo de queijos ditos mais saudáveis – com baixo teor de gordura, menos sódio, artesanais e orgânicos – em virtude da preocupação crescente com saúde e

bem-estar. Estão em alta também queijos aromatizados com especiarias e envelhecidos, que são disputados nas grandes cozinhas, agregando muito valor ao produto, destaca Natália. Já o diretor do Laticínio Nova Alemanha, de Ivoti (RS), Rodrigo Staudt, destaca a importância do queijo na cozinha *gourmet*. “Profissionais da alta gastronomia que muitas vezes não olham tanto para o custo do produto, mas sim para o que esse produto vai agregar ao prato, gerando uma composição de sabores mais harmônica e complexa ao mesmo tempo, onde o queijo muitas vezes é a estrela”.

Apesar de queijos mofados (gorgonzola, brie, camembert) ocuparem boa parte desse mercado, há uma tendência muito forte para queijos maturados e com olhaduras, lembra o diretor da Nova Alemanha. “Um exemplo clássico disso são as hamburguerias, que hoje se popularizaram ao oferecer um produto mais elaborado e com ingredientes especiais, e o queijo, obviamente não poderia ficar de fora do *chessburger gourmet*. Com uma tendência forte no *emmental* e no *gouda* para esse mercado, especialmente utilizado por grandes redes como o MC Donald’s”, observa Staudt.

Outra linha de produtos que vem despertando grande procura por parte dos consumidores e também dos profissionais da gastronomia são os queijos de cabra e ovelha, com preços de mercado que variam de R\$ 60 a R\$ 125 o kg. “Embora exista pouca produção, podemos observar



Rodrigo Staudt
Diretor da Laticínios Nova Alemanha com seu queijo *emmental* de sabor levemente frutado a picante, com maturação de aproximadamente 180 dias

que ela é crescente. Entre os tipos mais procurados e produzidos estão os de alta umidade, que são tipo pasta, como o *boursin* e o *labne*, os quais são muito usados em risotos e massas, além do pecorino que também é um queijo de sabor marcante e que vem se difundindo muito”, comenta Rodrigo Staudt.

Com foco no mercado estadual de queijos especiais, o Laticínios Nova Alemanha vem trabalhando na melhoria constante de seu sistema produtivo, bem como no controle de qualidade e aprimoramento de sua produção. O fruto desse trabalho foi a conquista do selo SUSAF RS (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte), em auditoria efetuada pelos técnicos da

Secretaria de Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul no decorrer do mês de março.

A empresa atua no ramo de queijos especiais com cerca de 10 tipos de queijos de leite de cabra, e mais de oito tipos de queijos de leite de vaca, além de iogurtes. Agora, com essa conquista, pretende ampliar sua comercialização para o estado, com foco principal no consumidor final e na cozinha especializada, fornecendo queijos de excelente padrão para confecção de variados pratos. “Acreditamos que o SUSAF é uma conquista muito importante para a pequena agroindústria, pois é um sistema que garante uma produção de excelente qualidade ao consumidor”, destaca o administrador Rodrigo Staudt. 🏠

Os queijos *gourmets* são fabricados com ingredientes selecionados, além de serem produzidos seguindo métodos muitas vezes passados de geração para geração e com tempo certo de maturação.



QUEIJO GORGONZOLA: queijo de origem italiana com veios de mofos que variam do cinza ao azul, pode ser firme ou amanteigado, esfarelento e bem salgado, com alto teor de gordura.



QUEIJO MORBIER: queijo de origem francesa com sabor suave e textura cremosa. Tem como característica uma faixa de carvão vegetal que “parte” o queijo ao meio.

QUEIJO BOURSIN NOVA ALEMANHA: queijo de origem francesa, feito a partir de leite de cabra. Tem sabor sutil e refinado.



Sopa de queijo

Ingredientes

Molho Branco

- 1 L de Leite
- 2 col. (sopa) de manteiga
- 2 col. (sopa) de farinha de trigo
- Sal e noz-moscada a gosto
- ½ cenoura
- 1 cebola pequena
- 4 cravos-da-índia
- 1 folha de louro

Creme de queijo:

- 100 g de queijo provolone
- 50 g de queijo parmesão
- 100 g de queijo muçarela
- 3 col. (sopa) de requeijão
- Sal e tempero verde a gosto

Modo de fazer

Preparo do molho branco: Aqueça o leite, coloque nele a cenoura, a cebola espetada com os cravos da índia e o louro. Quando começar a ferver, desligue, coe e reserve. Em uma panela média, em fogo baixo, derreta a manteiga e adicione a farinha de trigo. Mexa sem parar com uma colher de pau ou fuê. Quando começar a borbulhar e ficar amarelo claro, retire a panela do fogo e vá adicionando o leite aos poucos e mexendo rapidamente para não empelotar. Volte com a panela para o

fogo e mexa até engrossar. Tempere com sal e noz-moscada. Caso fique muito espesso, acrescente mais um pouco de leite. Reserve.

Preparo do creme de queijo: Acrescente, na mesma panela do molho branco, o requeijão, todos os queijos e misture tudo. Volte ao fogo baixo até engrossar, corrija o sal se necessário. Coloque em uma sopeira ou caçarola e polvilhe o tempero verde. Sirva com pães e torradas. 🏠

Ingredientes

- 250 g de queijo colonial ralado
- 250 mL de água fervente
- 200 g de polvilho doce
 - 200 g de polvilho azedo
- 100 mL de azeite de oliva
- 1 ovo

Pão de queijo colonial

Modo de fazer

Na batedeira, com o batedor âncora, adicione os polvilhos, a água fervente, o azeite de oliva, o queijo e o ovo. Misture até acertar o ponto da massa e deixá-la homogênea. Leve para gelar por 4 horas. Após, faça bolinhas e congele.

Leve ao forno preaquecido por 5 minutos a 180 °C. Depois disso, aumente a temperatura do forno para 240 °C e deixe assar por mais 2 minutos. 🏠



LeiteQueijos

Queijo? Só se for

mandaká

alimentos

Novos produtos estão chegando à sua mesa, com a qualidade e o sabor incomparável da **Mandaká Alimentos**.

Os queijos mais premiados do Rio Grande do Sul, agora conquistando o **Brasil!**



muitas novidades para você!



🏠 www.mandakars.com.br f facebook.com/mandakaalimentos

📷 [mandaka_alimentos](https://instagram.com/mandaka_alimentos) 📞 (54) 3360-1050



PASTEURIZADOR A PLACAS X7

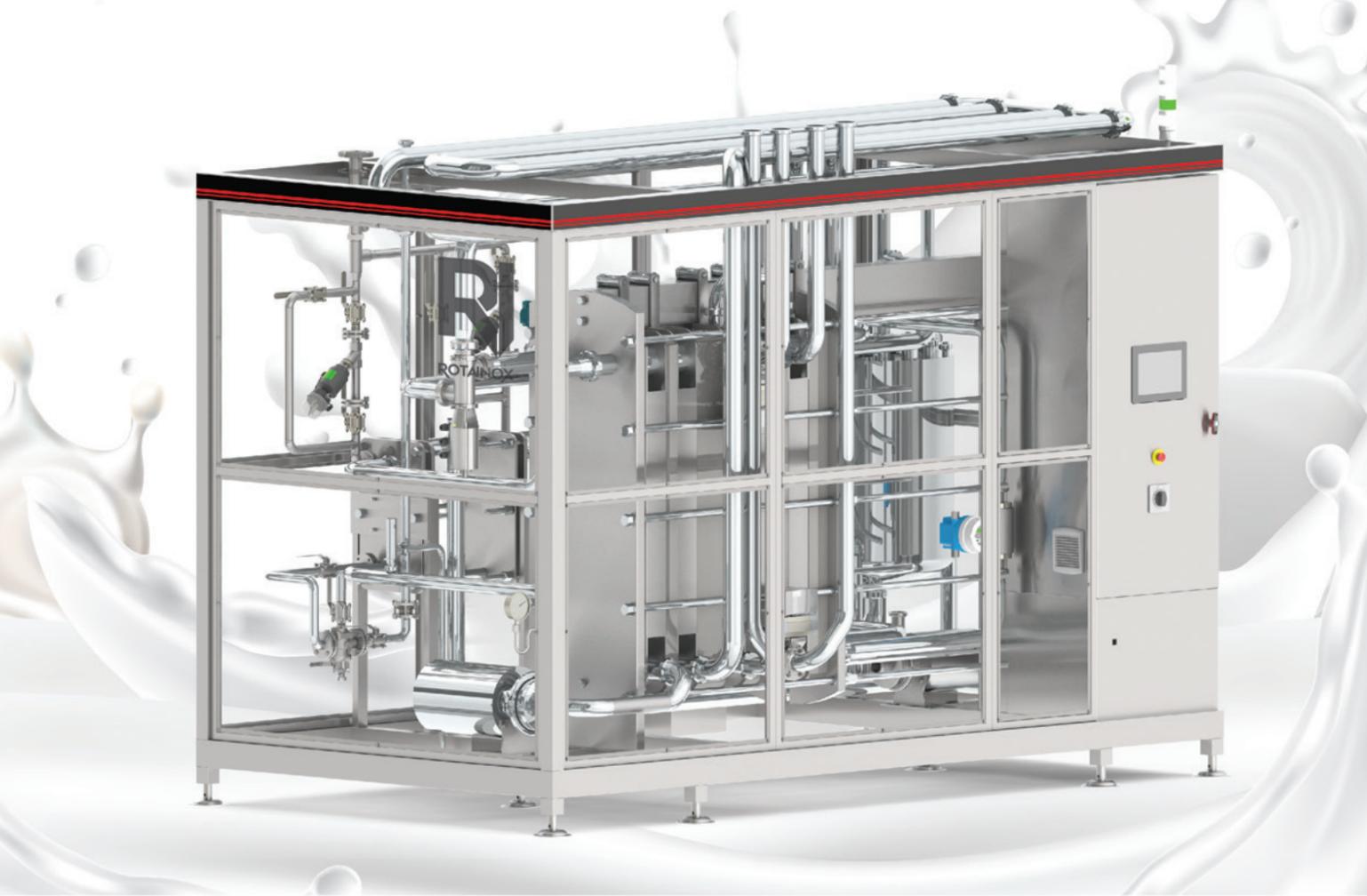
- ✓ Estrutura forte, compacta e com ajuste para desníveis de piso;
- ✓ É possível futuras ampliações para aumento de vazão;
- ✓ Painel de comando com IHM, que proporciona total comando do equipamento gerando feedback de gráficos e dados;
- ✓ Medidor de vazão na saída de produto;
- ✓ Sensores de nível,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

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

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

MODELOS

- PRNT50M
- PRNT50X
- PRNT80M
- PRNT100M
- PRNT100X



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

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

ROTA INOX
ALTA TECNOLOGIA EM SISTEMAS TÉRMICOS



A pecuária leiteira se desenvolve quando trabalhamos juntos.

Nós temos soluções completas para atender às suas necessidades de custeio, investimento e comercialização. Conte com a nossa parceria para aumentar a sua produção e crescer ainda mais.

| Crédito • Custeio Pecuário • Consórcios • Seguros

SAC Sicredi - 0800 724 7220 / Deficientes Auditivos ou de Fala - 0800 724 0525. Ouvidoria Sicredi - 0800 646 2519.

Esta peça contém informações gerais e indicativas. Os direitos e obrigações do consorciado e da Administradora de Consórcios Sicredi Ltda., além das características do plano e grupo de consórcio, estão definidos na proposta de participação e no regulamento geral disponível no site sicredi.com.br.

