

## CRESCER O CONSUMO DE MANTEIGA

**D**escobertas científicas recentes de que a gordura saturada da manteiga não está associada a problemas cardíacos, aliadas às novas preferências dos consumidores por produtos mais naturais e menos processados, têm impulsionado o consumo do produto. Com isso, nos Estados Unidos, a manteiga está voltando aos seus dias de glória.

Estima-se que o consumo americano aumente 8% este ano, atingindo 940 mil t.

É bem provável que essa tendência chegue também a outros países, inclusive ao Brasil. Por aqui, o consumo de manteiga deverá aumentar 3%

neste ano, chegando a 90 mil t, o que corresponde a 0,9% do consumo mundial do produto. Dentre os produtos lácteos monitorados pelo USDA, essa taxa de crescimento de consumo no Brasil só perde para a do leite fluido, que



Nos EUA, o consumo de manteiga cresceu 8%

deve aumentar 5%.

Com isso, as oportunidades são muitas para a indústria de manteiga. Considerando-se as grandes empresas de laticínios, só nos Estados Unidos, em 2016, foram lançados 16 novos tipos de manteiga e todos

os lançamentos seguem tendências marcantes de preferências do consumidor. A maior parte apresenta sabores diversificados, voltados principalmente para o uso culinário, já que chefs e consumidores redescobriram a manteiga como ingrediente que confere não só gordura, como também sabor diferenciado aos pratos.

Outra parcela significativa dos lançamentos no segmento de manteiga teve foco na nutrição e saúde que, segundo as pesquisas com consumidores, tem sido um dos principais motivadores de consumo atualmente. Nessa linha foram lançadas manteigas sem sal, manteigas orgânicas e manteigas sem lactose. - por *Kenny Siqueira, pesquisadora da Embrapa Gado de Leite.*

## FERRAMENTA DE DETECÇÃO DE SALMONELA

**P**esquisadores da China desenvolveram uma ferramenta molecular para detectar salmonela em produtos lácteos em pó. Suas descobertas foram publicadas na edição de maio do *Journal of Dairy Science*. Trata-se do método LAMP, que se baseia numa abordagem de amplificação de ácido nucleico que pode gerar até 109 cópias do DNA-alvo dentro de uma hora.

Dessa forma, os pesquisadores afirmam que se trata de um processo isotérmico rápido, que requer apenas um bloco de calor. Além disso, é robusto e oferece maior sensibilidade do que outros métodos comparáveis. A especificidade do método de detecção ficou perto de 100% utilizando 21 cepas de salmonela e 31 de bactérias que não são salmonela.

## CENTRAL APRESENTA SISTEMA CROSS VENTILATION

**A** central CRI Genética realizou um tour com produtores de leite pelas fazendas São Jorge, em São Pedro-SP, e Colorado, na cidade de Araras-SP. O objetivo da iniciativa foi promover o intercâmbio de conhecimento e serviços entre os participantes, conhecendo as estruturas das propriedades e o sistema *cross ventilation*, que ainda é novidade no Brasil.

O produtor Jorge Gonzalez acompanhou o grupo em um tour pelas instalações da fazenda São Jorge, explicando todo o desenvolvimento da estrutura, o ganho em ambiência e na produção de leite com o citado sistema, que controla a temperatura, proporcionando bem-estar animal e as condições ideais para a produção de leite.



Sistema promove ganhos em ambiência e na produção

visualizar que é possível trabalhar o sistema *cross ventilation* em pequena e em grande escala.

## FEDERAÇÃO PARA COOPERATIVAS DE LEITE DE MINAS

**C**ooperativas de produtores de leite de Minas Gerais constituíram uma federação visando ao fortalecimento do setor. Até agora são 22 que, reunidas, constituem a Fecoagro Leite Minas-Federação das Cooperativas Agropecuárias de Leite em Minas Gerais. Trata-se de uma ação voltada para resgatar a representatividade desse tipo de empresas no mercado de leite, cuja presença hoje não passa de 30%, enquanto há 10 anos atrás chegava a 54,2% no Estado.

É contra essa tendência que a nova entidade irá atuar no plano de representação política, social e de cooperação técnica, tendo a missão de integrar, orientar e coordenar atividades relacionadas às cooperativas agropecuárias singulares, mistas e centrais. A organização de defesa do setor foi formalmente registrada em março, ratificando um processo de sete meses de reuniões e tratativas

da antiga Comissão das Cooperativas Agropecuárias de Leite de Minas Gerais, com o apoio do Sistema Ocemg.

Para o diretor executivo do Consórcio Cooperativo do Grupo Cemil, Nidelson Teixeira, o trabalho que precedeu a criação da atual federação serviu de base para as tomadas de decisão do grupo. "A nova organização tem o intuito de fortalecer o segmento e fazer valer os anseios dos produtores de Minas Gerais, que têm uma participação significativa da produção de leite no País. Por isso, faz sentido a gente se organizar para que essa cadeia, cooperados e cooperativas estejam cada dia mais fortes", disse.

Na visão do vice-presidente da entidade, Luiz Gonzaga Viana Lage, o foco a partir de agora é que as 210 cooperativas agropecuárias de Minas Gerais façam valer o princípio da intercooperação. "Quando nos unimos, conseguimos ter uma visão mais ampla dos negócios. A Fecoagro Leite Minas representa um passo muito importante para o segmento cooperativista daqui para frente", frisou.

GENOMA E O GADO DE LEITE, POR FRANCISCO PEÑAGARICANO

# BALDE BRANCO

Ano 52 - número 631 - maio 2017 - R\$ 11,00 - [www.baldebranco.com.br](http://www.baldebranco.com.br)

## MAIS LEITE

É o que oferece Santa Catarina a cada ano, com a profissionalização dos produtores, melhoria da infraestrutura e apoio do governo. O Estado cresce em eficiência e já é o quarto no ranking nacional

**Alta genética**  
e muito leite com  
índices expressivos

**Bem-estar animal:**  
fatores que indicam  
condições favoráveis

**Práticas que sugerem**  
melhorias na criação  
e na reprodução