

# leite não nasce na caixinha!

O Leite e seus derivados fazem um longo caminho até chegar a sua casa.

Neste mapa vamos conhecer cada etapa deste processo.

Visite o caminho do leite junto com a gente!

## Vamos começar?

Fazenda . Indústria . Mercado . Sua casa

## O Programa Leite Seguro

O Programa Leite Seguro é um projeto em parceria entre o Laboratório Federal de Defesa Agropecuária do Rio Grande do Sul (LFDA/RS) e a Embrapa Clima Temperado, aprovado junto ao Ministério da Justiça e Segurança Pública (MJSP), no Fundo de Defesa de Direitos Difusos do Consumidor. Além disso, conta com a colaboração de outras unidades da Embrapa e diversas instituições parceiras (cooperativas, laticínios, empresas de assistência técnica, extensão rural e universidades).

Tiragem: 1000 exemplares (Fevereiro/2023) - Design: Nágila Rodrigues - CGPE 017824

Ilustrações: 1.Iconsy / 2.Sketchify / 3.Ivector / 4.Painting Tools/ 5.Deemakdaksina /6 InstaStudio / 7.VectorEng/ 8. Alexzel/ 9. Billion Photos / 10.Studiog / 11.Sparklestroke Global / 12. Pixabay / 13.DAPA Images / 14. Twemoji/ 15. Sevectors / © Canva.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA



Leite. Naturalmente!

# Uma aventura pelos Caminhos do Leite



# Fazenda



# Conheça os caminhos do Leite



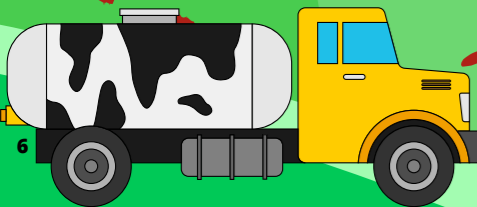
As vacas devem ser bem alimentadas para produzir leite nutritivo e saudável.



O leite é retirado (ordenhado) com higiene e conforto dos animais.



Após a ordenha, o leite é resfriado na fazenda e um grande caminhão refrigerado leva para a indústria.



## Indústria



Na indústria, o leite passa por vários processos que garantem segurança e qualidade. Além de ir para a caixinha, a partir do leite são feitos vários derivados.

Você consegue lembrar de algum?

## Derivados do leite

- Os derivados lácteos são fonte de minerais como o cálcio, fósforo e magnésio, importantes para deixar os ossos e dentes mais fortes.
- Um consumo adequado destes produtos ao longo da vida fornece aminoácidos e ácidos graxos essenciais para a saúde humana, favorecendo o desenvolvimento muscular, aumentando a energia, facilitando o aprendizado e outros benefícios.



## Do mercado para casa



No mercado encontramos muitos destes derivados.

Vamos conhecer os benefícios de alguns deles?

• No queijo temos proteínas de alta qualidade (caseínas), que possuem aminoácidos importantes para todo o corpo humano.



• A manteiga possui gordura saudável, o CLA (Ácido Linoleico Conjugado) que auxilia no controle da diabetes, doenças cardiovasculares e câncer.



• O iogurte é rico em bactérias do bem (lactobacilos vivos) que auxiliam na digestão e na absorção de nutrientes dos alimentos.



Além de todos os benefícios, os produtos lácteos são uma delícia!

