

Negócios, máquinas e queijos na

MINAS LÁCTEA

Feira dirigida à indústria de laticínios reúne 10 mil visitantes em busca de novidades para a produção de lácteos. Em paralelo, um concurso elege os melhores queijos do País

RUBENS NEIVA

Utilizando pela primeira vez a denominação Minas Láctea, a tradicional exposição da Epamig atraiu cerca de 10 mil visitantes e movimentou em torno de R\$ 200 milhões entre os dias 16 e 18 de julho, em Juiz de Fora-MG. Organizado pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes, este é considerado o principal evento laticinista da América Latina.

Na realidade, trata-se de vários eventos reunidos em um só espaço: Exposição de Máquinas e Equipamentos (Expo-maq), Exposição de Produtos Lácteos (Expolac), concurso de produtos lácteos, palestras, além de reuniões paralelas. “O nome Minas Láctea surgiu para que pudéssemos abrigar os diferentes interesses e segmentos do setor”, diz o presi-

dente da Epamig, Marcelo Lana Franco.

Ao todo, 130 empresas de vários países estiveram presentes no espaço. Além dos produtos lácteos, os visitantes conferiram inovações nos setores de peças e equipamentos, embalagens, aditivos, refrigeração e análise do leite. A discussão mais técnica ficou por conta do Lac’ideia, um circuito de palestras sobre insumos, equipamentos e técnicas para a produção de lácteos.

O tradicional Concurso Nacional de Produtos Lácteos deste ano reuniu 54 empresas de oito estados do Brasil, concorrendo nas categorias: doce de leite, manteiga, requeijão e queijos gouda, prato, gorgonzola, minas padrão, provolone, reino e parmesão. Segundo o analista da Embrapa Gado de Leite, José

Roberto Ferreira, jurado há 12 anos, o concurso avalia critérios como cor, textura, aroma, sabor e consistência do produto.

Participam dos julgamentos especialistas de várias instituições do País. Ferreira atesta que os produtos lácteos nacionais têm melhorado sua qualidade a cada ano e que são compatíveis com o que é produzido em outros países. Mas um dos grandes gargalos ainda se encontra no setor primário: a qualidade do leite. “Não é possível produzir derivados lácteos bons se o leite também não for bom”, afirma Ferreira.



Ferreira: só um leite bom faz um queijo também bom

O professor do ILCT, Paulo

Henrique Costa Paiva, coordenador do concurso há sete anos, sustenta que concursos como o de Juiz de Fora são uma oportunidade para conscientizar a cadeia produtiva a respeito de questões, como qualidade do leite e dos lácteos produzidos no País. Paiva organiza concursos regionais de produtos lácteos há onze anos, em vários estados, principalmente na região Nordeste.

No Minas Láctea deste ano, na categoria Destaque Especial, que reuniu 23 laticínios na disputa pelo título de melhor produto inovador, o queijo A Lenda, do Laticínios Cruziliense, de Cruzília-MG conquistou o primeiro lugar. Gotas de Iogurte Grego, produzido pelo Laticínios Carolina, do Paraná, ficou em segundo lugar, enquanto o queijo Canestrado, fabricado com fermento típico do norte da Itália pela Usina de Beneficiamento Paiolzinho, também de Cruzília, conquistou o terceiro lugar. Foram premiados ainda os três primeiros lugares de cada uma das outras 11 categorias.

O evento da Epamig abre novas perspectivas para a produção láctea, revelando que as empresas expositoras deram um grande salto tecnológico, fabricando novos equipamentos para um processamento mais compacto e automatizado. Mas tal como ocorre no setor primário, a indústria também reclama que há carência de mão de obra especializada.

CONDIÇÕES FAVORÁVEIS PARA CRESCER - Durante os três dias do Minas Láctea ocorreram também ações paralelas, como o Fórum das Américas: Leite e Derivados, iniciativa da Embrapa Gado de Leite, com o objetivo de fomentar debates sobre os aspectos econômicos e a sustentabilidade da cadeia produtiva.

Em sua terceira edição, o encontro



FOTOS: R. NEIVA

Uma comissão de jurados avaliou diferentes tipos de queijos de 23 laticínios

abrigou o Workshop Brasil, uma ação do Projeto Setorial para os Lácteos Brasileiros (PS Lácteos). Criado no final de 2012, o PS Lácteos é o resultado da parceria entre a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) e a OCB-Organização das Cooperativas Brasileiras, com apoio do MDA-Ministério do Desenvolvimento Agrário e da Embrapa Gado de Leite.

Como estratégia para aumentar as exportações, o PS Lácteos convidou para o evento representantes de mercados estratégicos, como Venezuela, Argélia, Emirados Árabes Unidos, e de cooperativas e laticínios brasileiros. Durante a abertura da reunião, o chefe-geral da Embrapa Gado de Leite, Duarte Vilela, citou que há um aumento da demanda global por produtos lácteos, resultado da melhoria do poder aquisitivo do consumidor e da mudança no hábito alimentar das pessoas.



Exposição de máquinas apresentou inovações e atraiu muitos laticinistas

Segundo Vilela, a produção mundial ultrapassou 730 milhões de t/ano. A expectativa é de que a demanda continue aquecida e os preços pagos ao produtor se mantenham elevados. "Em 2023, quando a produção mundial atingir 1 bilhão de t de leite, o País deverá estar entre os maiores exportadores globais. A Embrapa tem investido no desenvolvimento de tecnologias que permitirão tor-

nar esta expectativa uma realidade", declarou o dirigente.

O diretor de exportação da Tirolez, Paulo Hegg, explicou os motivos para que o Brasil tenha recuado como exportador de leite e derivados: "Nosso produto ficou em torno de 20% a 30% mais caro que o dos concorrentes internacionais. Isto se deu em função da forte demanda do mercado interno, da posição cambial da moeda brasileira e da crise econômica mundial". Para Hegg, a retomada das exportações depende principalmente do aumento da produtividade nacional.

Já o coordenador da Câmara Técnica de Leite da OCB, Vicente Nogueira, foi otimista em suas avaliações. "Em 10 anos, a produção nacional cresceu 52%, o equivalente a toda a produção da Argentina. Nas últimas duas décadas nossa produção vem crescendo todos os anos, provando a vocação do Brasil para o crescimento sustentável e progressivo do agronegócio do leite".



Especialista em nutrição para bovinos de leite

A mais completa linha de nutrição animal que promove a saúde ruminal, otimiza a reprodução e a produção de leite de qualidade.



www.nutrifarma.ind.br - (47) 3562 - 8200

ENTREVISTA
MARCELO P. XAVIER
e o novo patamar da raça Jersey

BALDE BRANCO

Leite de Minas assume novo projeto de qualidade

Planejamento define a eficiência reprodutiva

Os 90 dias mais importantes na vida da vaca

As práticas que fazem a pecuária leiteira sustentável

GENÉTICA

A Alemanha, principal país produtor de leite europeu, consolida seu projeto genômico, após confirmar bons resultados na melhoria dos rebanhos. Com isso, uma nova relação se estabelece entre centrais e criadores