Leite em NÚMEROS

ROSÂNGELA ZOCCAL

MERCADO DE QUEIJO E DE SORO

O Brasil importa soro de leite em pó de diversos países, uma prática exemplar de desperdício já que por aqui esse produto, na forma *in natura*, é muitas vezes jogado fora

A produção nacional de leite ainda não atende à demanda interna, fazendo com que o Brasil importe produtos lácteos, tornando a balança comercial do setor desfavorável nos últimos anos (figura 1). Nos primeiros seis meses de 2013 importamos 43,1 mil t de leite em pó, 16,9 mil t de queijo, 11,7 mil t de leite UHT, 11,4 mil t de soro em pó, 2,8 mil t de manteiga, 523,6 mil kg de produtos lácteos para a alimentação infantil, 408 mil kg de doce de leite e 350 mil kg de iogurte. No citado período, pagamos por todos esses produtos US$ 305.293.241, ou seja, cerca de R$ 700 milhões.

A importação de diferentes tipos de queijo representou cerca de 20% do total de produtos lácteos em 2012 e tem crescido nos últimos anos. O maior volume importado foi, em 2011, de 38,8 mil t, equivalente a 310 milhões de litros de leite. O soro também é um produto importante na pauta do mercado internacional de lácteos, sendo que em 2008 chegou a representar 49% dos produtos comprados pelo Brasil (figura 2). O soro de leite em pó, utilizado na fabricação de diversos produtos, aponta tendência de aumento no volume das importações.

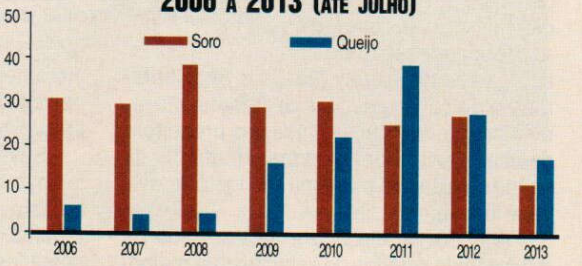
A estimativa para o ano de 2012 é de que o Brasil tenha produzido 33,7 bilhões de litros de leite e que, deste volume, 22,3 bilhões de litros tenham sido vendidos para 2.075 indústrias que possuem inspeção federal (881), estadual (911) ou municipal (283). O leite não contabilizado nessas empresas soma 11,4 bilhões de litros, o que representa 34% da produção nacional.

A fabricação de queijos nas empresas com SIF foi estimada em 876 mil t, incluindo o queijo fundido. Se considerarmos, em média, a necessidade de oito litros de leite para a produção de um quilo de queijo e que dessa fabricação resultam 6,4 litros de soro, temos uma produção nacional de 5,6 bilhões de litros de soro líquido ou a possibilidade de produzir 373,8 mil t de soro em pó.

FIGURA 1
BALANÇA COMERCIAL DE LÁCTEOS, 2000 A 2013 (ATÉ JULHO)

Fonte: Ministério da Indústria e Comércio

FIGURA 2
IMPORTAÇÃO DE QUEIJO E SORO EM PÓ, 2006 A 2013 (ATÉ JULHO)



Fonte: Ministério da Indústria e Comércio.

SORO DE LEITE AGREGA VALOR - O leite que não foi processado em estabelecimentos com inspeção, que totaliza 11,4 bilhões de litros, é utilizado, em sua maior parte (70%), na fabricação de queijos. Do processamento nas queijarias artesanais, domésticas e não contabilizadas pelo IBGE na pesquisa trimestral do leite, resulta um potencial de produção de 425 mil t de soro em pó.

O soro de leite tem alto potencial de agregação de valor na elaboração de produtos lácteos, como, por exemplo, o *whey protein*, isolado e hidrolisado proteico, queijo tipo ricota, bebidas lácteas, e pode ser usado também na agroenergia, mas a maior parte tem servido para a alimentação animal ou é descartado, causando graves problemas ao meio ambiente.

Atualmente o Brasil conta com 15 empresas instaladas com capacidade de produzir soro em pó, as quais processam cerca de 120 mil t, porém essa quantidade ainda é insuficiente para atender ao mercado interno.

A origem do soro importado pelo Brasil, no primeiro semestre de 2013, foi da Argentina (67%), da França (10%), do Uruguai (10%), dos Estados Unidos (7%), do Canadá (3%) e da Nova Zelândia (2%).

Acredito que o mercado internacional de soro de leite em pó é um bom exemplo de desperdício, já que jogamos fora um produto com alto valor nutricional, para depois importar. Em uma empresa de secagem de soro na Argentina, verifiquei o processamento do soro oriundo de várias queijarias e imaginei que em pouco tempo os sacos de soro em pó estariam no Brasil.

Rosângela Zoccal é pesquisadora da Embrapa Gado de Leite, de Juiz de Fora-MG; e-mail: rosangela.zoccal@embrapa.br.

Ano 49 – Nº 588 – outubro 2013 – R$ 10,50 – www.baldebranco.com.br

Embrapa

BALDE BRANCO

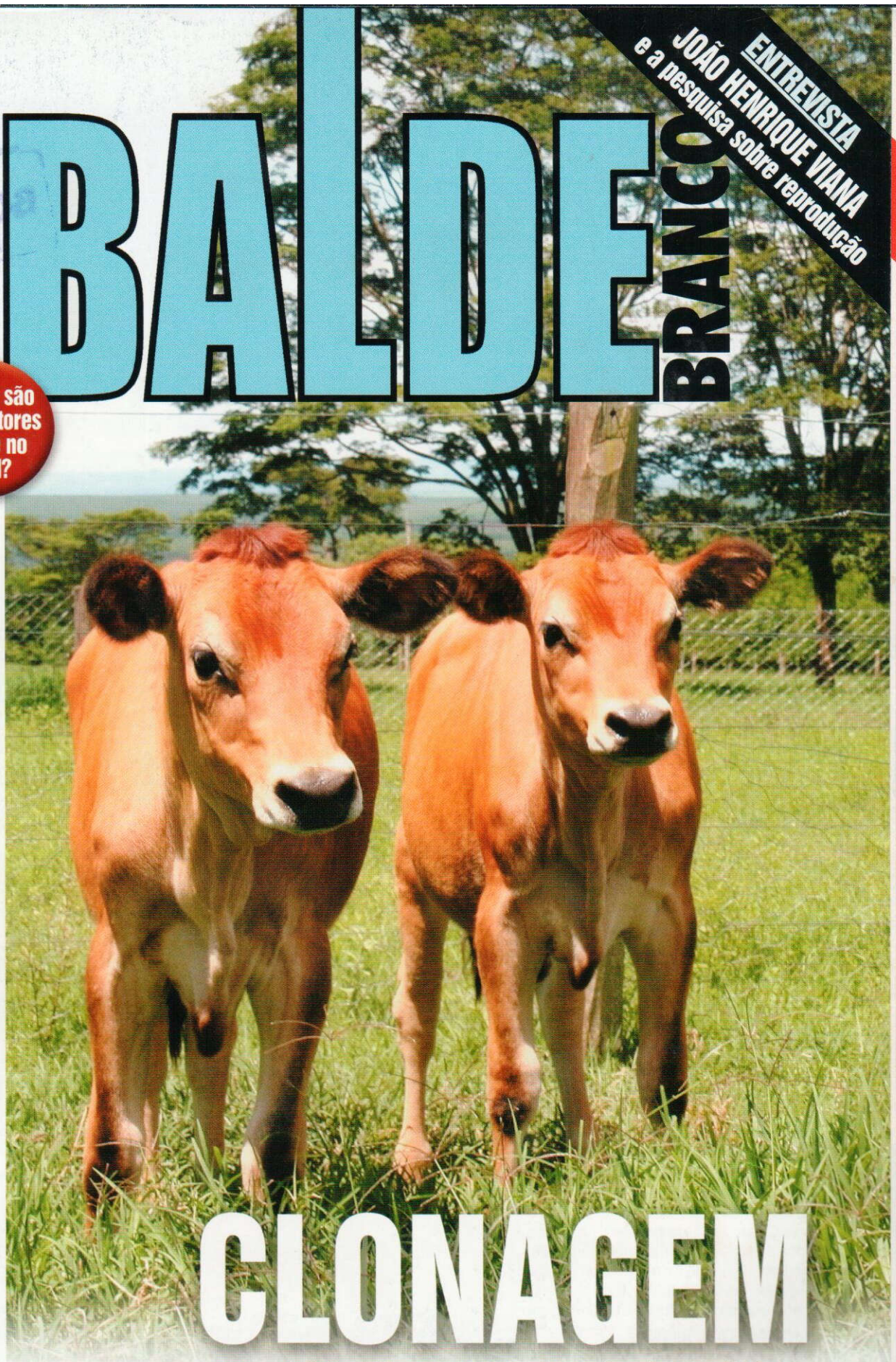
ENTREVISTA
JOÃO HENRIQUE VIANA
e a pesquisa sobre reprodução

Quantos são os produtores de leite no Brasil?

Custos de produção e a definição da rentabilidade

Empregados capacitados e comprometidos: veja como tê-los

Ordenhadeiras: dicas para não ter prejuízos na hora da compra



CLONAGEM

com registro abre espaço nos rebanhos leiteiros. Com isso, a genética top amplia as possibilidades de reprodução e garante continuidade no aproveitamento de fêmeas excepcionais