

## A indústria de laticínios da zona da mata mineira e campo das vertentes

**Publicado:** 12/09/2013

**Autor/s. :** Kennya Beatriz Siqueira, Alziro Vasconcelos Carneiro, Glauco Rodrigues Carvalho, Marcos Cicarini Hott e Caio César Oliveira Lima, Embrapa Gado de Leite, e Airdem Gonçalves de Assis, Bolsista da Fapemig e Diretor Executivo do Polo de Excelência do Leite.

### Sumário

O Brasil é o sexto maior produtor mundial de leite e Minas Gerais se destaca como o maior produtor de leite do Brasil. Dentro de Minas Gerais, a Zona da Mata e o Campo das Vertentes produzem juntos, o equivalente a 15% da produção total do Estado. Diante disso, realizou-se pesquisa de campo em 113 laticínios da Zona da Mata Mineira e Campo das Vertentes com o objetivo de traçar o perfil da indústria de laticínios desta região. Com esta pesquisa constatou-se que na região predominam laticínios menores que se concentram principalmente no centro-sul da Zona da Mata. Com relação à capacidade de processamento diário do leite pelos laticínios, destacam-se os municípios de Muriaé e Lavras. E o principal derivado lácteo produzido na região é o queijo.

**Palavras-chave:** indústria de laticínios, Zona da Mata, Campo das Vertentes

### INTRODUÇÃO

O Brasil é um grande produtor mundial de leite. Em 2008, o País ficou na sexta posição no ranking mundial de produção de leite e entre 2000 e 2008, a produção brasileira passou de 19,7 bilhões de litros para 27,6 bilhões de litros, um aumento de 29% [1]. No País, Minas Gerais se destaca como o maior produtor de leite com 7,7 bilhões de litros produzidos em 2008. Minas Gerais também é o estado da região Sudeste que obteve maior expansão percentual na produção entre 2000 e 2008: 23,5%. A produção do estado cresceu tanto pelo aumento no número de vacas ordenhadas quanto pelos ganhos de produtividade. O estado possui o maior número de vacas ordenhadas do país: 5.143.689 cabeças. A produtividade em Minas é de 1.489 litros/cabeça.ano. No Brasil apenas os estados da Região Sul e o Distrito Federal possuem produtividades maiores [2].



Link recomendado

MEPRON®



Dentro de Minas Gerais, as microrregiões da Zona da Mata e do Campo das Vertentes produzem, juntas, cerca de 1.084 milhão de litros de leite, o equivalente a 15% da produção total do Estado. Em relação à produtividade, a região do Campo das Vertentes tem o melhor aproveitamento estadual, de 2.049 litros por vaca, já a Zona da Mata fica abaixo com produtividade de 1.583 litros/vaca. No entanto, ambas estão acima da produtividade média de Minas Gerais, mostrando o grande potencial dessas mesorregiões.

Com relação ao número de estabelecimentos produtores de leite, a Zona da Mata Mineira possui 28.448 fazendas produzindo leite, enquanto que no Campo das Vertentes este número é de 8.704. Isto corresponde a 16,7% do número total de estabelecimentos de produção primária do estado. Dentro dessas mesorregiões, a microrregião de Juiz de Fora possui o maior número de estabelecimentos: 5.166. Juiz de Fora também apresenta a maior produção, 226 milhões de litros, e o maior número de vacas ordenhadas, 128.146. Já a microrregião de Lavras apresenta a maior produtividade, 2.400 litros/cabeça.ano e a maior média de produção por estabelecimentos, 63,9 mil litros/ano. Em relação aos municípios, Leopoldina possui a maior produção de leite, 50,4 milhões de litros, com 703 estabelecimentos produtores tendo uma produção média de 71,7 mil litros/ano.

## METODOLOGIA

As informações descritas a seguir referem-se à pesquisa de campo, realizada ao longo do primeiro semestre de 2009, junto a cento e treze laticínios do Campo das Vertentes e Zona da Mata. Também foram utilizados dados secundários do IBGE e da Embrapa Gado de Leite. Esta pesquisa foi encomendada pelo Polo de Excelência do Leite à cooperativa do IFET (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sudeste de Minas Gerais – Campus Rio Pomba) e analisada pela Embrapa Gado de Leite.

# Pecuária de leite

[Iniciar sessão](#)

Link recomendado



Agrifirm do Brasil

## RESULTADOS

Os laticínios da região concentram-se principalmente no centro-sul da Zona da Mata (Figura 1). Dentre os municípios com maior número de estabelecimentos estão Juiz de Fora, Muriaé e Rio Pomba com 5 laticínios cada. Em seguida vem Barbacena e Guiricema com 4 laticínios. Com 3 laticínios instalados estão os municípios de Lima Duarte, Mercês, Miraf, Santana de Cataguases, Tabuleiro e Viçosa .

Com relação à capacidade de processamento diário do leite pelos laticínios (Figura 2), destacam-se os municípios de Muriaé e Lavras com volumes diários acima de 400 mil litros de leite. Leopoldina e Antônio Carlos possuem capacidade de processamento entre 200.000 e 400.000 litros diários.

Neste ponto é interessante notar que Juiz de Fora, apesar de concentrar amplo volume de produção, grande número de estabelecimentos de produção primária e grande parte dos laticínios, apresenta uma capacidade de processamento muito pequena. Já Lavras e Muriaé apresentam uma capacidade de processamento muito superior à produção dos municípios (apesar de serem grandes produtores de leite da região), o que indica que importam leite das cidades vizinhas.

Segundo os dados levantados pela Embrapa Gado de Leite, estima-se um parque industrial ativo com uma capacidade real de processamento de leite da ordem de 2.997 mil litros/dia para processamento atual de 1.783 mil litros/dia. Em média, a capacidade de processamento é de 27.741 litros/dia por laticínio, porém o processamento atual (2009) está, em média, em 16.663 litros/dia.

Em termos de funcionários, 100 laticínios empregam em conjunto 2.856 pessoas, o que corresponde a uma média de, aproximadamente, 28,5 funcionários por laticínio. No entanto, o número de funcionários variou muito na região. Dos laticínios que participaram da pesquisa, 7 empregam mais de 100 funcionários, 12 disseram ter entre 50 e 99 funcionários, 13 tinham entre 20 e 49 empregados e os demais (68

## Pecuária de leite

[Iniciar sessão](#)

localizados na Zona da Mata, nos municípios de Muriaé, Leopoldina, Lima Duarte, Guiricema, Patrocínio do Muriaé, Juiz de Fora e Antônio Carlos.



Link recomendado



Yara Brasil

No que tange aos controles realizados na empresa, 88% dos respondentes fazem o controle de qualidade, 81% fazem o de segurança do trabalhador, 73% fazem o controle financeiro e 71% fazem o controle ambiental. Com relação ao controle financeiro, é interessante observar que nem todos os laticínios realizam este tipo de atividade. Num ambiente capitalista, onde os agentes visam o lucro, o controle financeiro tornase essencial. Em relação à qualidade dos produtos comercializados, a análise do leite é muito importante e a maioria dos produtores a executam. Porém existem diferentes tipos de análises realizadas, merecendo destaque as relacionadas ao alizarol, com 89% dos entrevistados participando, em seguida, a densidade, com 87%, e a acidez, com 85%.

Outro quesito importante para a qualidade do produto final é o estado de conservação dos equipamentos utilizados na produção. A idade média das máquinas e equipamentos utilizados na produção dos lácteos é de 8 anos, sendo que as iogurteiras são as mais novas, tendo, em média, 6 anos e as máquinas de fabricação de doce de leite são as mais velhas, com média de 11 anos. Os equipamentos encontrados no maior número de laticínios são os de recepção do leite, a câmara fria e os equipamentos utilizados na fabricação de queijos.

No âmbito do portfólio de produtos elaborados pelos laticínios (Tabela 1), a maioria das empresas trabalha com queijo minas frescal, mussarela, ricota, queijo minas padrão e manteiga. Os queijos são os principais derivados lácteos produzidos na Zona da Mata e Campo das Vertentes. Dentre os 10 produtos com maior frequência de produção nas mesorregiões, 6 são queijos. Considerando todos os tipos de queijos fabricados pelos laticínios, destacam-se os municípios de Antônio Carlos, Lima Duarte, Mercês, Patrocínio do Muriaé e Guiricema (Figura 3). Alguns desses



Link recomendado



VICTAM LatAm 2023

Os produtos lácteos fabricados são distribuídos predominantemente em escala nacional. A atuação em termos regionais e estaduais também é relevante, mas poucas empresas possuem somente presença municipal. Dentre os principais mercados consumidores dos laticínios entrevistados estão, respectivamente, Rio de Janeiro, Juiz de Fora, São Paulo e Belo Horizonte. Para a venda dos produtos os principais canais de distribuição utilizados são supermercados, mercearias e padarias.

## DISCUSSÃO E CONCLUSÕES

Como a produção de leite na Zona da Mata e Campo das Vertentes tem crescido continuamente, com taxas de produtividade maiores que as médias nacionais e estaduais pode-se esperar maior oferta do produto na região nos próximos anos. Além disso, a produção será incentivada pelo aumento da demanda de lácteos previsto para o Brasil, além da expectativa da ampliação do consumo de lácteos pela população local, consequência dos recentes incentivos do governo estadual para a região gerando mais emprego e renda. Com isso, a capacidade de processamento dos laticínios deve ser ampliada, aumentando, assim a sua representatividade no mercado lácteo do Estado.

Apesar do cenário favorável para o setor, muitos laticínios entrevistados ainda não realizam controles de qualidade e financeiro, tornando-se necessário investir em qualidade e gestão das propriedades e dos laticínios. Isso significa atuar na melhoria da qualidade da matéria-prima e dos produtos processados, na melhoria da tecnologia de processamento pela maioria das empresas, no desenvolvimento de novos produtos, além da melhoria na gestão industrial e uma estratégia de distribuição mais eficiente.

Link recomendado



MEPRON®

## REFERÊNCIAS

[1], [2], IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Sistema de recuperação de informações – SIDRA. Disponível em: <<http://www.sidra.ibge.gov.br>>. Acesso em: 30 maio 2010.

## ANEXOS

**Figura 1** - Distribuição espacial dos laticínios na Zona da Mata e Campo das Vertentes

**Figura 2** – Capacidade de processamento de leite na Zona da Mata e Campo das Vertentes.



**Figura 3** – Distribuição espacial da produção total de queijo da Zona da Mata e Campo das Vertentes

**Tabela 1** - Principais produtos elaborados pelos laticínios entrevistados



**Agradecimentos:** à Fapemig pela concessão da bolsa de iniciação científica.

**\*\*\*O trabalho foi originalmente publicado pela Embrapa Gado de Leite, coordenado pelo Centro de Inteligência do Leite (CILEite) / Apresentado no 8º Congresso Internacional do Leite - Julho,2010 \* Juiz de Fora-MG**

**Autor/s. :**

**Glauco Rodrigues Carvalho**

Siga

**Kennya Beatriz Siqueira**

Siga

**Alziro Vasconcelos Carneiro**

Siga

**Marcos Cicarini Hott**

Siga



2271

4

Estatísticas



Ver todos os comentários



# Pecuária de leite



Iniciar sessão

Potencial de aplicação de microcápsulas de óleo essencial de orégano em queijo Quark



SÃO PAULO - BRASIL  
03-05 DE OUTUBRO DE 2023

