

SEGUINDO EM FRENTE



ALEXANDRE M. PEDROSO
Eng. Agrônomo – Pesquisador do Depto.
de Zootecnia da ESALQ/USP

A qualidade do leite, novamente.

Muitos não admitem, mas cada vez mais os laticínios parecem interessados em alternativas para aumentar o teor de sólidos e melhorar a qualidade sanitária do leite que compram. Com relação aos sólidos, o foco de interesse é a proteína, componente fundamental para se conseguir elevado rendimento industrial.

Há alguns dias participei de um evento em Minas Gerais, cujo tema principal era a manipulação do teor de proteína do leite, e lá havia muita gente ligada às principais empresas captadoras de leite do Brasil. Também havia produtores, que estavam desconfiados e atentos. Será que produtores e indústrias dão a mesma importância a essa questão?

Aumentar o teor de proteína do leite não é fácil. Em artigo anterior, abordei algumas estratégias nutricionais para se conseguir isso. O maior problema é que aumentos no volume de produção dificilmente vêm acompanhados de aumentos no teor de proteína. Aliás, é comum vermos reduções nesse parâmetro à medida que o volume produzido aumenta. Dessa forma, qual o estímulo que o produtor tem para buscar esse objetivo? A única razão é econômica. É possível obter ganhos financeiros quando se aumenta o teor de proteína. No entanto, isso não acontece sempre, e o principal entrave é a timidez dos sistemas de bonificação dos laticínios.

Obviamente a definição do preço do leite e das respectivas bonificações não é coisa simples. O custo do processamento é elevado, o mercado é apertado etc. Mas eu acredito que há espaço para melhorar o prêmio por um leite de qualidade superior, especialmente no que se refere ao teor de proteína, face ao seu valor para a indústria.

Para produzir derivados, como queijos e iogurtes, as fábricas são obrigadas a adicionar leite em pó ao leite fluído para elevar o teor de sólidos da matéria-prima, a fim de conseguir o rendimento industrial necessário. Não sei quanto isso custa, mas imagino que para uma indústria que processe quantidades elevadas de leite ao dia seja um valor muito significativo. Há que se considerar o custo direto do leite em pó e também o custo de manutenção de um estoque mínimo desse produto nas fábricas.

Em razão disso, quanto vale aumentar o teor médio de proteína do leite de 3,1% para 3,2%? Em termos percentuais, representa pouco mais de 3% de aumento. E qual o tamanho do estímulo que o produtor tem para buscar essa melhoria na qua-

lidade do leite que produz? Avaliando-se os programas de pagamento por qualidade praticados no Brasil, sob a ótica do produtor, é pequeno. Mesmo assim, eu acho que essa “busca pela proteína” vale a pena, pois, ao adotar práticas que visem a aumentar o teor de proteína a chance de se aumentar o volume de leite produzido cresce bastante.

A manipulação do manejo nutricional das vacas leiteiras para aumentar a síntese de proteína na glândula mamária via de regra passa pelo fornecimento de mais energia e menos proteína na dieta, o que pode baratear o custo de alimentação. Essa estratégia normalmente resulta em aumento de produção, uma vez que a energia é o principal fator nutricional limitante à produção. Além disso, se o trabalho for bem feito, é possível produzir um leite com mais proteína e ganhar a bonificação por isso.

E o que dizer da qualidade sanitária? É igualmente importante à composição do leite? Não é preciso falar muito sobre os efeitos da contagem de células somáticas (CCS) sobre a produção de leite. Esse é um tema de conhecimento geral. Mas qual é o seu impacto na indústria? Níveis elevados de CCS no leite inibem a multiplicação dos microrganismos utilizados nas culturas lácteas, afetando diretamente o processo de coagulação, o que por sua vez, afeta o rendimento industrial na fabricação de queijos e iogurtes. Há diversos trabalhos de pesquisa mostrando reduções de 15% no rendimento de leites com CCS elevada.

Além de afetar a multiplicação microbiana das culturas lácteas, a CCS também afeta a composição do leite, por exemplo, ao diminuir a concentração de caseína como porcentagem da proteína total. Para esse tema o interesse da indústria é maior, vide os benefícios/penalizações que os produtores recebem pela CCS do seu leite. São bem mais “estimulantes” do que os adotados para teor de proteína do leite. Nesse quesito é mandatório cuidar da qualidade sanitária do leite.

É com satisfação que vejo empresas captadoras de leite fomentando programas para melhoria da qualidade, principalmente redução de CCS. Com o envolvimento de outras empresas com interesse nesse mercado (p.e. fabricantes de equipamentos de ordenha, fabricantes de rações etc) é possível desenvolver programas consistentes de fomento à produção com qualidade superior. Sem produzir leite de alta qualidade, vai ser impossível ao Brasil ter destaque no mercado internacional. ■

“ É possível obter ganhos financeiros quando se aumenta o teor de proteína. No entanto, isso não acontece sempre, e o principal entrave é a timidez dos sistemas de bonificação dos laticínios. ”