



Pedro Braga Arcuri

Pesquisador da
Embrapa Gado de Leite

400 em 1 e o 1 em 400

Os preços para manteiga na bolsa de mercadorias de lácteos, denominada Global Dairy Trade (GDT), aumentaram 42% desde o início deste ano, sem que os preços do leite tenham acompanhado tal aumento. De fato, a demanda por gordura de leite tem aumentado regularmente. Um fator de aumento da procura por manteiga é o enorme mercado consumidor chinês, ainda relativamente novo, com renda *per capita* e poder de compra crescentes. Porém, diversos analistas de mercado reconhecem que a maior demanda pela manteiga é resultante da tendência global dos consumidores por dietas que retomem produtos naturais. Sai a margarina, volta a manteiga.

Que diferença no comportamento dos consumidores! A razão original para essa mudança de comportamento são os resultados de pesquisas científicas sofisticadas que demonstram os benefícios da gordura do leite à saúde humana, publicadas por diferentes equipes de pesquisadores em todo o mundo. Os resultados surpreendem, porque durante muitos anos, os órgãos de saúde pública, acompanhados por indústrias de alimentos e pela maioria dos profissionais de saúde, recomendavam uma alimentação com teores reduzidos de gorduras, especialmente do colesterol. No passado, quaisquer gorduras de origem animal, mesmo em pequenas quantidades causariam doenças, especialmente as cardiovasculares. Hoje sabemos que não é bem assim, ao contrário: a manteiga, dentre outros componentes do leite, protege a saúde humana.

Estudos vêm demonstrando que o consumo de produtos lácteos ricos em gordura, como leite integral, queijos e manteiga, sempre associado a outros hábitos, tais como o consumo de fibras, a prática regular de exercícios físicos, não fumar etc. pode, na verdade, proteger o organismo humano contra doenças vasculares, diabetes tipo 2 e contra tipos de câncer. Uma das razões é a composição da manteiga, que contém mais de 400 tipos de ácidos graxos, o nome técnico para gorduras. Manteiga é o alimento "400 em 1"! Tem a composição mais complexa das gorduras do que qualquer outro alimento. Um dos seus componentes mais estudado é o ácido linoleico conjugado, ou CLA. É o componente "1 em 400", por se destacar quanto aos efeitos benéficos na saúde humana.

O CLA é produzido principalmente pela fermentação da forragem no rúmen e passa para o leite durante sua síntese. Por causa disso, animais alimentados com forragens, especialmente a pasto, produzem leite com maior teor de CLA. O tipo de forragem e certas alterações na dieta da vaca permitem aumentar a sua concentração, como foi demonstrado pela equipe da Embrapa Gado de Leite, seus parceiros, e por outros pesquisadores. Importante para os produtores brasileiros é que forrageiras tropicais têm o potencial de aumentar a concentração deste componente. E ainda, as raças zebuínas e seus mestiços podem produzir mais CLA.

Várias pesquisas estão em curso, desde a seleção genética para indicar animais produtores de maiores teores de sólidos no leite e na sua gordura, maiores teores do componente "1 em 400"; até aquelas que visam entregar aos produtores brasileiros boas práticas de produção de leite que seja naturalmente enriquecido com os componentes desejáveis para a saúde humana, associando genética animal e manejo da alimentação, incluindo forragens, óleos e aditivos naturais.

Afinal, a tendência detectada pelos analistas do mercado de lácteos pelo consumo de produtos naturais vai além daqueles tradicionais, pois muitos consumidores estão dispostos a pagar mais por produtos denominados funcionais, ou ainda, nutracêuticos. Por outro lado, a legislação brasileira ainda não permite que a manteiga ou outro produto sejam vendidos com a alegação de conter mais CLA. Como é uma tendência dos consumidores, a regulamentação ocorrerá no futuro. Fica a dica, conheça mais e prepare seu rebanho e sua propriedade para esse futuro. ■■

“No passado, quaisquer gorduras de origem animal, mesmo em pequenas quantidades causariam doenças, especialmente as cardiovasculares. Hoje sabemos que não é bem assim, ao contrário: a manteiga, dentre outros componentes do leite, protege a saúde humana.”

BALDE BRANCO



ENTREVISTA

Thomas Domhoff

Gestão Cooperativa
com um novo olhar
no mundo do Leite

ANO 55 • NÚMERO 657 • SETEMBRO/2019 • R\$ 11,00 • WWW.BALDEBRANCO.COM.BR



PATRIMÔNIO

Seguro pecuário, este desconhecido

Poucos produtores de leite contratam apólices para proteger seus rebanhos e patrimônio. O motivo vai desde a pouca divulgação do produto até verbas escassas para subvenção ao prêmio

SANIDADE

Vacinação do rebanho em dia: prevenir para não remediar

LEITE DE BÚFALAS

Lácteos com qualidade e inovação para atender a um mercado em crescimento

MAQUINÁRIOS

Tanques de resfriamento: saiba mais sobre este equipamento