

NÓS AMAMOS LEITE!

SILEMG EM AÇÃO

INOVAÇÃO EM DEBATE



Yago Sartori Galoti da Silveira, Diretor de Tecnologia do Silemg e Gerente de Captação e Fomento da Embaré Indústrias Alimentícias S.A.

Superando o desafio de ser realizado em formato virtual, com o intuito de garantir a segurança e saúde dos participantes, mais uma vez a Minas Láctea 2021 mostrou sua capacidade de mobilizar entidades públicas e privadas e promover importantes pautas para a indústria laticinista.

Durante a última edição do evento, realizada no começo do mês, destacam-se duas importantes iniciativas apoiadas pelo Silemg para fomentar a inovação e negócios, e aproximar as empresas do setor mineiro de lácteos, startups e instituições de pesquisas: o Inova Lácteos, projeto de aceleração de startups, liderado pela Agência de Inovação Polo do Leite, com apoio do Governo de Minas, por meio da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa) e Secretaria de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais, e recursos da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig) e também, o Hub Conecta Leite, uma rodada de inovação e negócios que tem como objetivo discutir soluções, inovações tecnológicas e a geração de projetos para o setor laticinista nacional. O Hub é promovido pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa) e pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais (Sede), em parceria com a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), Sindicato das Indústrias de Laticínios do Estado de Minas Gerais (Silemg), Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg) e Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais (Fiemg), Yago Sartori Galoti da Silveira, Diretor de Tecnologia do Silemg e Gerente de Captação e Fomento da Embaré Indústrias Alimentícias S.A.

O executivo explica que o crescente investimento feito pelas indústrias faz com que se destaque cada vez mais a diferença conceitual entre invenção e inovação.

“A primeira, invenção, geralmente é relativa a algo que atrai curiosidade, são engenhocas com pouco ou nenhum impacto na sociedade. A segunda, inovação, diz respeito a mudanças profundas e que causam transformações extensiva à sociedade como um todo. Geralmente, essa transformação conta com a fundamental participação das indústrias de excelência, que cumprem o seu papel social, aperfeiçoando cada vez mais os meios de produção”, explica.

NOVIDADES À VISTA

Com o lançamento do sistema Inova Lácteos será possível acelerarmos cada vez mais este processo de inovação. O projeto possui entidades públicas e privadas com potencial de oferecer todos recursos necessários, criando mecanismo para o rápido desenvolvimento de empresas embrionárias. Em três anos cerca de 120 startups estarão trabalhando na busca de soluções para os diversos setores da cadeia do leite.

“Qualquer aplicação inovadora dentro de uma cadeia de produção, seja para reduzir o tempo de fabricação, ampliar a qualidade do produto, garantir sua conservação ou facilitar a distribuição, faz com que haja ganhos não só para a indústria laticínios, mas para a toda a sociedade”, reflete Yago.

Outra iniciativa de extrema importância foi a realização do Hub Conecta Leite. Ao longo de dois dias, ocorreram rodadas de negócio para aproximar a cadeia do leite às universidades e centros de pesquisa agropecuária. O resultado foi tão positivo que reuniu 12 empresas do setor de lácteos, 20 startups e 13 pesquisadores em seis horas de encontro virtual. No total foram 27 desafios para soluções tecnológicas e 12 para pesquisa.

“Os dados mostram o sucesso das iniciativas e que cada vez mais precisam criar oportunidades como essas para que a indústria possa evoluir com as soluções tecnológicas ou acadêmicas para os gargalos enfrentados no seu dia a dia, de modo a torná-las mais inovadoras e competitivas no mercado”, conclui o diretor do Silemg.

A abertura da Minas Láctea contou com a participação do Governador de Minas Gerais Romeu Zema e da Secretária de Agricultura de Minas Gerais, Ana Maria Valentini. O vídeo está disponível no YouTube e você pode assisti-lo clicando [aqui](#).

AINDA DÁ PARA PARTICIPAR

A Exposição de Máquinas, Equipamentos, Embalagens e Insumos para a Indústria Laticinista (Expomaq) e a Exposição de Produtos Lácteos (Expolac) conta com estandes virtuais que ficarão disponíveis até o mês de outubro - clique [aqui](#) para acessar e conhecer a apresentação de maquinários, tecnologias, ingredientes e produtos.

EM DESTAQUE

EMBRAPA LANÇA ANUÁRIO LEITE 2021



A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa lançou o Anuário Leite 2021 e trouxe como destaque os efeitos da pandemia sobre o cenário de produção e consumo de leite. A publicação é fundamental para conhecer o cenário do setor, apresenta números de produção, números de mercado, preços, insumos e custos. Aqui, compartilhamos alguns dos principais insights.



OFERTA DE LEITE

Em 2020, o ano de início da pandemia da Covid-19, a disponibilidade de leite no Brasil aumentou 2,8%, com volume de 734,08 milhões de litros superior a 2019. Desse aumento, cerca de 70% vieram da produção interna e 30% da importação líquida de lácteos, que é a diferença entre o volume importado menos o exportado.



DISTRIBUIÇÃO DEMOGRÁFICA

Os cinco maiores estados em produção concentraram quase 70% do total nacional, com Minas Gerais detendo participação de 27,11%, seguido do Paraná e Rio Grande do Sul, com 12,45% e 12,26%.



LEITES INSPECIONADOS

Apesar do incremento das importações, o desempenho da produção nacional foi robusto para um ano de tantas incertezas. Os últimos dados da Pesquisa Trimestral do Leite/IBGE, consolidando as importações referentes à produção inspecionada em 2020, mostrou produção recorde no país de 25,53 bilhões de litros.



PRODUÇÃO E CONSUMO DE QUEIJO

Como visto, o leite produzido sob inspeção no país, em 2020, cresceu 2,1% em relação a 2019, alcançando 25,526 bilhões de litros. O queijo teve destaque especial ao absorver para a produção 8,746 bilhões de litros em 2020, 2,8% a mais que o volume do ano anterior.

Para ler o Anuário do Leite de 2021 na íntegra, clique [aqui](#). E se você perdeu a live de lançamento da publicação, acesse o evento na página da Embrapa no [YouTube](#) e confira os principais momentos.

NOSSO ASSOCIADO

CATUPIRY® LANÇA FONDUE DE QUEIJO PARA MICRO-ONDAS



Os dias mais frios do inverno são uma boa pedida para aproveitar pratos típicos da estação. Aproveitando essa oportunidade, a Catupiry® retorna aos mercados com o Fondue de Queijo Catupiry®. Inspirado na receita tradicional, que é feita com os queijos Emmental e Gruyère, esse produto é a única opção com Catupiry® Original e queijos nobres.

O consumidor tem a possibilidade de escolher entre duas experiências de consumo: o cartucho de 400 g (serve até 4 pessoas), que é indicado para o consumo tradicional no aparelho de fondue e no preparo de receitas, e o pote de 250 g (serve de 1 a 2 pessoas) que vai do micro-ondas direto para a mesa. Ambos são opções para todos os tamanhos de família, aliando praticidade e conveniência, pois já veem prontos para consumo, basta aquecer.



“ Para esse novo momento, em que as pessoas estão mais em casa, buscamos diversificar as experiências, pensamos em algo de fácil preparo e delicioso para essa época do ano: um fondue para preparo em micro-ondas. E para os consumidores que adoram o ritual do preparo tradicional, continuamos com nossa versão em cartucho, com todos os queijos especiais na receita, além das especiarias da Catupiry®.

Ana Couceiro, gerente de Marketing e Trade da Catupiry®

A empresa é 100% nacional e seu nome significa excelente em tupi-guarani. Há 109 anos atrás, em Minas Gerais, o casal de imigrantes italianos Mário e Rosa Silvestrini fez nascer a Laticínios Catupiry®, um sonho que virou realidade em 1911 e na estância hidromineral de Lambari. A qualidade das matérias-primas e o rigor dos processos industriais fizeram da Catupiry® um ícone de sabor e excelência, garantia de um produto de alto padrão, sempre saboroso, cremoso e pronto para fazer seus momentos ainda mais gostosos. Em 2015 a marca se reposicionou como empresa de alimentos com o lançamento da linha de salgadinhos Quitutes. Ampliou, em 2018, seu portfólio com mini salgadinhos e pães de queijos saborizados. E, em 2019, revolucionou o segmento de congelados com o lançamento de pizzas artesanais em diversos sabores.

