

NÓS AMAMOS LEITE!

SILEMGEMAÇÃO

SETOR LÁCTEO: RETROSPECTIVA SOBRE O MERCADO EM 2021



O mercado para as indústrias de laticínios em 2021 foi mais uma vez desafiador e as perspectivas de mudanças – principalmente positivas - ainda permanecem incertas até o final de 2021. Bastante influenciado pelos impactos da pandemia de Covid-19, toda a cadeia do leite ainda vive os reflexos advindos da crise sanitária, além de ter enfrentado outros momentos delicados ao longo do ano.

RETROSPECTIVA: OPORTUNIDADES

Apesar do cenário incerto, o ano reuniu grandes oportunidades para o setor. Neste mesmo período, o Silemg se uniu a outros segmentos industriais de Minas Gerais, para ressaltar a qualidade e variedade dos produtos fabricados no estado. A ação coletiva doou cestas com produtos fabricados em Minas para representantes dos três poderes, em Brasília (DF). A intenção foi mostrar para os representantes políticos e figuras de destaque que a indústria mineira é diversa, gera emprego e fabrica produtos de qualidade.

Outro ponto de destaque ao longo do ano, foi em junho, mês que marca o Dia Mundial do Leite. Para celebrar a data, o Silemg preparou um vídeo especial em homenagem aos associados e demais profissionais do setor.

Durante a Minas Láctea 2021, realizada em julho, destacam-se duas importantes iniciativas apoiadas pelo Silemg para fomentar a inovação e negócios: o **Inova Lácteos**, projeto com entidades públicas e privadas com potencial de oferecer todos recursos necessários para o rápido desenvolvimento de empresas embrionárias; e o **Hub Conecta Leite**, que ao longo de dois dias, contou com rodadas de negócios para aproximar a cadeia do leite às universidades e centros de pesquisa agropecuária.

O mercado mineiro de exportações de lácteos também foi pauta de um evento promovido pelo Governo do Estado, por meio da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa) e pela Secretaria de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais (Sede), onde foram debatidas as reais oportunidades comerciais internacionais para as indústrias mineiras de lácteos.

A necessidade de maior conscientização das empresas com relação a pautas socioambientais também esteve no centro dos assuntos ao longo do ano. Os motivos para isso são o desgaste ambiental cada vez maior, o aumento da consciência social quanto a esses aspectos e a consequente necessidade de evolução nos padrões de produção e consumo.

Outra iniciativa que merece destaque, foi o reencontro dos empresários do setor leiteiro e representantes do governo de Minas Gerais e do Legislativo, durante a Assembleia Geral do Sindicato da Indústria de Laticínios de Minas Gerais (SILEMG) no evento “Minas: A Casa do Leite”, realizado na Federação das Indústrias de Minas Gerais (FIEMG), em outubro. O objetivo foi retratar o cenário da cadeia do leite ao longo de 2021, ao mesmo tempo em que puderam alçar iniciativas e ações em conjunto para valorizar a produção e comercialização do leite e seus derivados em Minas.

RETROSPECTIVA: DESAFIOS

Por outro lado, o cenário de desafios para o setor lácteo também começou cedo. Ao longo do 1º trimestre de 2021 (janeiro a março), a indústria do leite foi impactada pelo aumento dos custos de produção e pelo enfraquecimento da demanda, influenciada pela redução do poder de compra das famílias no contexto da pandemia, conforme apontou o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), na Pesquisa Trimestral do Leite.

No mês de junho, o mercado de queijos, em especial, também enfrentou a baixa demanda devido às dificuldades de escoamento da produção e à pressão por baixa nos preços. Neste período, de acordo com levantamento semanal do MilkPoint Mercado, os preços do quilo da muçarela saíram de R\$ 28,00 na 1ª semana de junho para R\$ 26,20 na última semana.

Em julho, com o crescimento da produção nos Estados Unidos, Nova Zelândia, Argentina e Uruguai no primeiro semestre de 2021, e o aumento das cotações de leite dos países exportadores, o Brasil registrou uma nova queda nos preços dos lácteos. A exemplo do leite em pó integral, cotado a US\$ 3.864/ton; uma taxa 4,9% inferior que a registrada em início de junho. Estes dados foram divulgados pelo leilão da *Global Dairy Trade* (GDT).

Outra dificuldade enfrentada por toda a cadeia do leite ao longo do ano foi relacionada às condições climáticas desfavoráveis. A seca dos pastos devido à escassez de chuvas impactou negativamente toda a cadeia produtiva, industrial e de consumo, tanto do leite, quanto de seus derivados.

“Embora os desafios tenham sido enormes em 2021, mais uma vez toda a cadeia do leite se manteve unida, em busca de soluções e alternativas para minimizar os impactos advindos das questões climáticas, queda nos preços, entre outros elementos. Nosso objetivo é refletir sobre as lições, aprendizados e oportunidades que 2021 nos trouxe, para nos guiar positivamente rumo ao ano seguinte”, enfatiza Guilherme Abrantes, Presidente do Silemg.



EM DESTAQUE

NOVAS EVIDÊNCIAS DE QUE O CONSUMO DE LATICÍNIOS COM TEORES REGULARES DE GORDURA FAZ BEM PARA O CORAÇÃO



Um recente estudo internacional, realizado por pesquisadores do *The George Institute for Global Health*, revelou que a gordura presente nos laticínios, como queijos e iogurtes, é uma importante aliada na redução do risco de doenças cardiovasculares.

O estudo, que investigou a associação entre o consumo de gordura láctea e o risco de doenças cardiovasculares, mescla resultado de um estudo condutor com mais de 4 mil adultos suecos, com dados de outras 17 pesquisas similares realizadas em outros países.

Para o Dr. Marco Gama, pesquisador da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), doutor em Nutrição Animal pela Esalq (USP), zootecnista, coordenador do subcomitê brasileiro de nutrição e saúde da FIL-IDF (Federação Internacional do Leite), os possíveis efeitos protetores da gordura láctea sobre a saúde cardiovascular podem estar relacionados a uma série de compostos bioativos com propriedades benéficas à saúde encontrados na fração lipídica do leite.

“A gordura do leite apresenta uma natureza química complexa e peculiar. Alguns compostos benéficos à saúde, como o ácido butírico (um ácido graxo saturado de cadeia curta), o ácido rumênico (um ácido linoleico conjugado, conhecido como CLA), ácidos graxos de cadeia ímpar e ramificados (ex.: C15:0, ácido fitânico) e os fosfolípidos encontrados em membranas do glóbulo do leite, são ausentes ou pouco comuns em outras fontes de gordura dietéticas”, pontua.

Ainda de acordo com Dr. Marco, a pesquisa ajuda a desmistificar a crença, por parte de muitos consumidores, de que a gordura do leite é prejudicial à saúde por ser predominantemente saturada. “O preconceito ainda existe, mas um número cada vez maior de evidências científicas tem mostrado que não faz mais sentido falar em gordura saturada total, sem considerar os diferentes tipos de ácidos graxos saturados que compõem essa fração, já que eles apresentam efeitos distintos sobre os marcadores de risco cardiometabólico. Além disso, a melhor ciência disponível também já reconhece que a matriz alimentar, ou seja, o tipo de alimento consumido, tem grande influência sobre os possíveis efeitos à saúde associados, por exemplo, à ingestão de gordura saturada”, explicou.

“Em outras palavras, a ingestão de uma mesma quantidade de gordura saturada a partir de alimentos diferentes pode ter efeitos distintos sobre a nossa saúde. Portanto, não faz mais qualquer sentido, à luz da ciência moderna, falar em teor de gordura saturada como um indicador de risco à saúde sem considerar os diferentes tipos de ácidos graxos saturados presentes e a matriz alimentar na qual a gordura está contida”.

NOSSO ASSOCIADO

LATICÍNIOS COALHADA'S COMEMORA TRÊS DÉCADAS DE HISTÓRIA

A história da Laticínios Coalhada's começou em 1990, em Juiz de Fora, interior de Minas Gerais, fabricando, inicialmente, o produto que dá nome à marca. Com 30 anos de história, a empresa celebra sua trajetória tendo como prioridade, o compromisso com a qualidade e bem-estar de seus consumidores, que é ressaltado em seu slogan: “Com amor, pra você!”, fazendo referência ao cliente.



Após a produção inicial de coalhada, a marca, posteriormente, passou a produzir seu macio e saboroso Queijo Minas Frescal, um dos seus produtos, mais famosos. Desde seu início, a Coalhada's teve e ainda mantém como missão, produzir derivados lácteos de excelência, capazes de equilibrar artesanaria e alta tecnologia.

Atualmente instalada no Bairro Retiro, Zona Sudeste de Juiz de Fora, a fábrica produz e comercializa produtos divididos em três linhas: tradicional, light e zero lactose, que estão presentes em vários supermercados, padarias, bistrôs, restaurantes e confeitarias de Minas Gerais e também do Rio de Janeiro. O mais recente lançamento da Laticínios Coalhada's é o Queijo Minas Meia Cura, com maturação de 40 a 50 dias, que garante um sabor marcante ao produto.

“O Laticínios Coalhada's comemora suas primeiras três décadas como uma marca que está comprometida com a excelência. Nossa perspectiva futura é nos consolidarmos ainda mais nas praças onde atuamos e, ao mesmo tempo em que mantemos essa alta qualidade com que fabricamos e atendemos nossos clientes”, detalha Louise de Souza da Fonseca, fundadora e diretora da empresa.

A Coalhada's está presente nas redes sociais: @laticinioscoalhadas e laticinioscoalhadas, no Instagram e no Facebook, respectivamente, canais onde dão dicas de bem-estar, receitas e também contam um pouco sobre o universo dos derivados lácteos.

Para conhecer a marca e todos os produtos, acesse:

<https://www.coalhadas.com.br/>