Fórum das Américas: Leite e Derivados
8º Congresso Internacional do Leite
12 a 15 de julho de 2010 - Juiz de Fora/MG

EMBRAPA GADO DE LEITE
NÚCLEO DO CONHECIMENTO DO AGRONEGÓCIO DO LEITE

A INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS DA ZONA DA MATA MINEIRA E CAMPO DAS VERTENTES

Kennya Beatriz Siqueira, Alziro Vasconcelos Carneiro, Glauco Rodrigues Carvalho, Marcos Cicarini Hott, Caio César Oliveira Lima, Airdem Gonçalves de Assis
Pesquisadora da Embrapa Gado de Leite, Analista da Embrapa Gado de Leite, Pesquisador da Embrapa Gado de Leite, Pesquisador da Embrapa Gado de Leite, Bolsista da Fapemig e Diretor Executivo do Polo de Excelência do Leite

Juiz de Fora - MG
2010

A Embrapa não se responsabiliza pelo conteúdo deste trabalho que é de exclusiva responsabilidade do autor.

Resumo

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

Abstract

Brazil is the sixth in the world ranking of milk production and Minas Gerais is the greatest milk producer of the country. In Minas Gerais, Zona da Mata and Campo das Vertentes produce together 15% of the milk production of the state. So, an interview was made with 113 dairy processors in Zona da Mata e Campo das Vertentes in order to have a perfil of the dairy industry in this region. The research showed that there more small producers in the region and that they are located mainly in the center and south of Zona da Mata. Regarding to the diary processing capability, Muriaé and Lavras are the most important cities. The mainly dairy product in the region is cheese.

Keywords: dairy industry, Zona da Mata, Campo das Vertentes

A Embrapa não se responsabiliza pelo conteúdo deste trabalho que é de exclusiva responsabilidade do autor.

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].

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 numero 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.

A Embrapa não se responsabiliza pelo conteúdo deste trabalho que é de exclusiva responsabilidade do autor.

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.

A Embrapa não se responsabiliza pelo conteúdo deste trabalho que é de exclusiva responsabilidade do autor.

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, Miraí, 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 laticínios) possuíam menos de 20 trabalhadores. Com isso, é possível perceber que na região predominam laticínios menores. Os laticínios maiores estão quase todos localizados na Zona da Mata, nos municípios de Muriaé, Leopoldina, Lima Duarte, Guiricema, Patrocínio do Muriaé, Juiz de Fora e Antônio Carlos.

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 torna-se 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 municípios coincidem com os que apresentaram maior capacidade de processamento: Guiricema e Patrocínio do Muriaé.

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.

A Embrapa não se responsabiliza pelo conteúdo deste trabalho que é de exclusiva responsabilidade do autor.

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, consequencia dos recentes incentivos do gorverno 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.

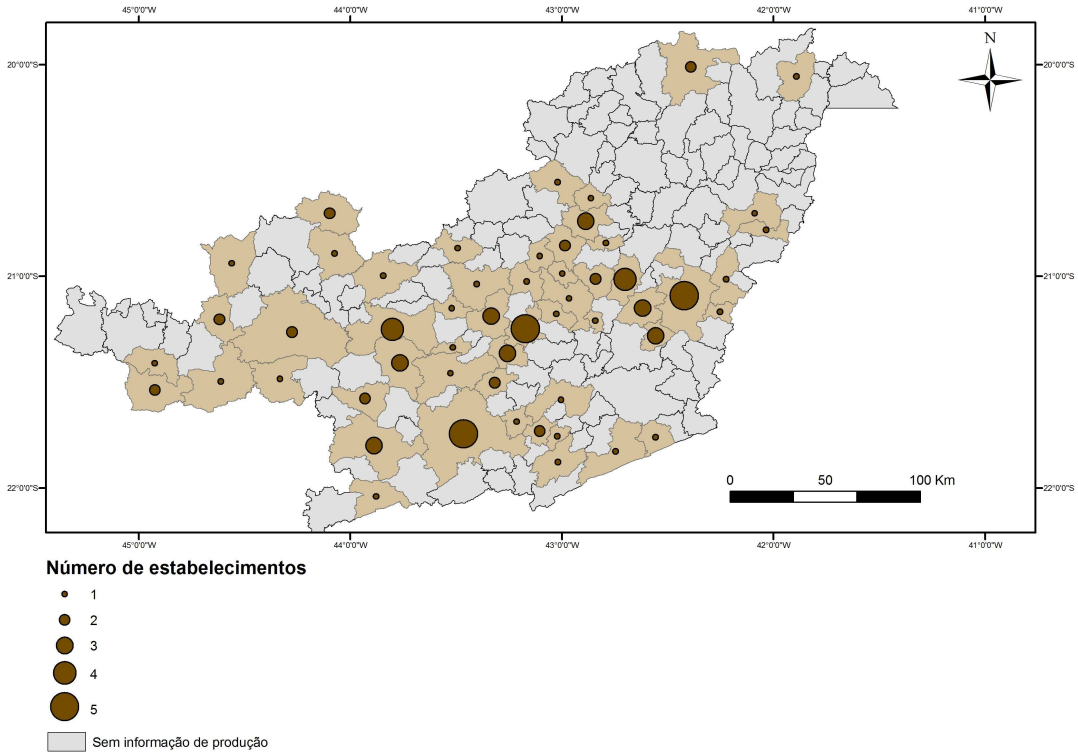
A Embrapa não se responsabiliza pelo conteúdo deste trabalho que é de exclusiva responsabilidade do autor.

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.

A Embrapa não se responsabiliza pelo conteúdo deste trabalho que é de exclusiva responsabilidade do autor.

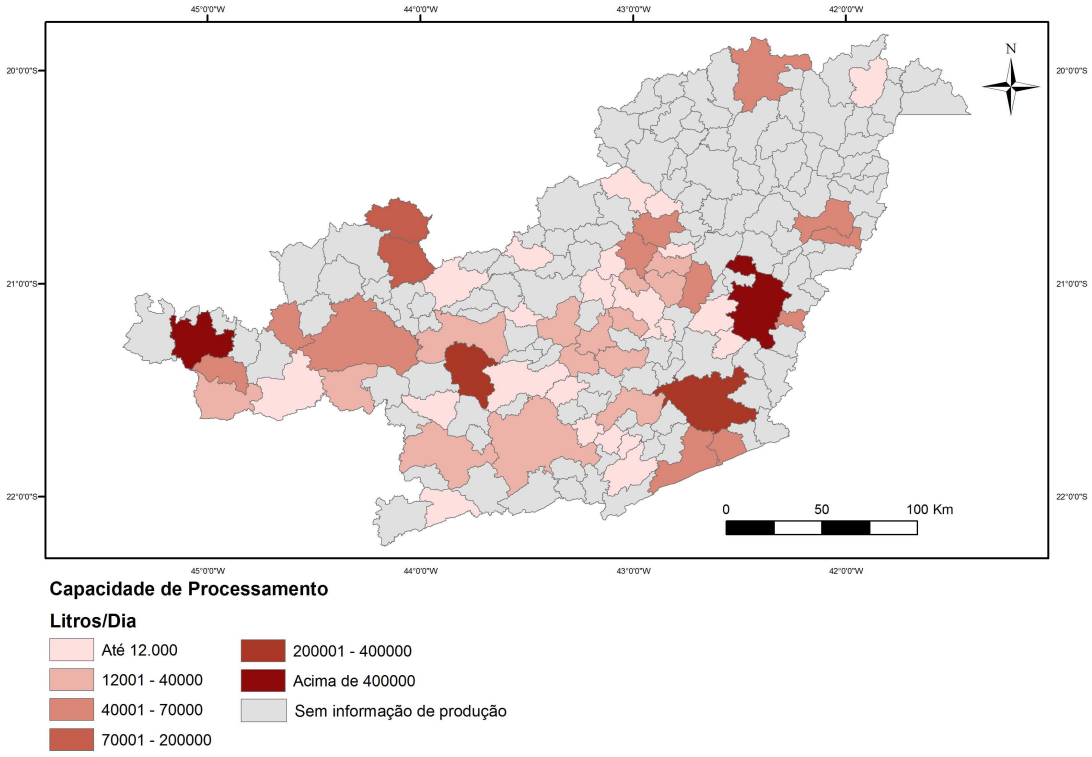
ANEXOS



Fonte: dados da pesquisa. Elaboração: Embrapa Gado de Leite.

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

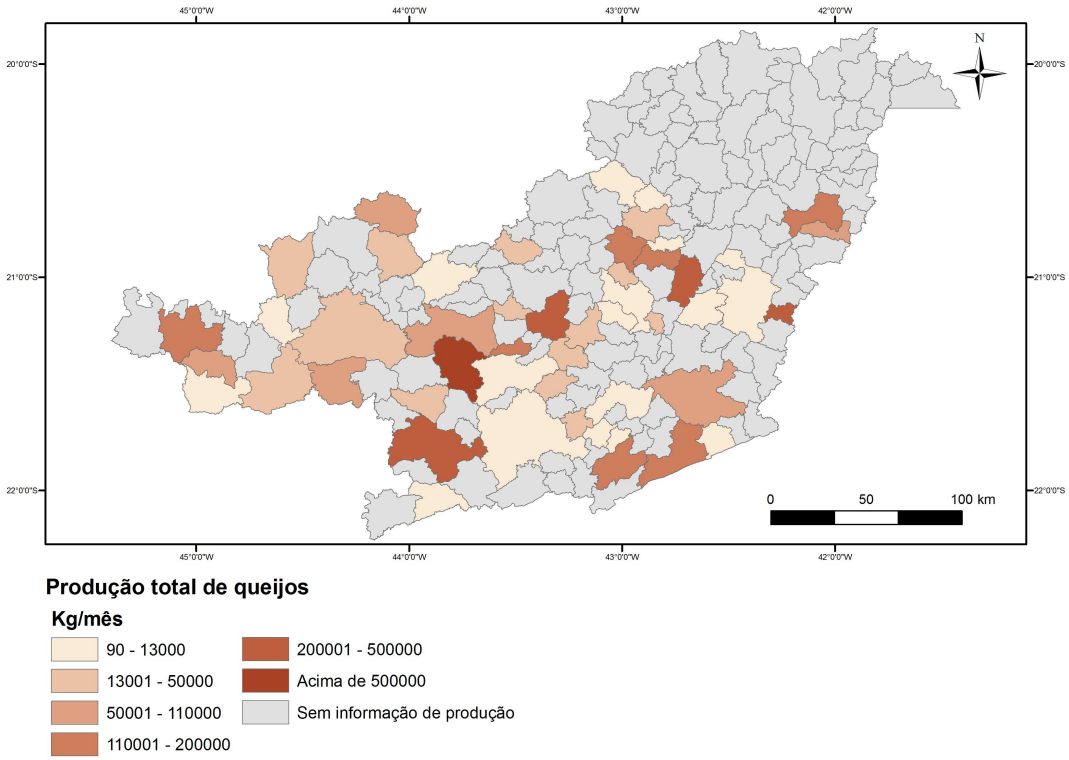
A Embrapa não se responsabiliza pelo conteúdo deste trabalho que é de exclusiva responsabilidade do autor.



Fonte: dados da pesquisa. Elaboração: Embrapa Gado de Leite.

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

A Embrapa não se responsabiliza pelo conteúdo deste trabalho que é de exclusiva responsabilidade do autor.



Fonte: dados da pesquisa. Elaboração: Embrapa Gado de Leite.

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

Frequência de Produção	Produtos
Produtos com alta frequência na produção	Queijo Minas Frescal, Queijo Mussarela, Ricota, Queijo Minas Padrão e Manteiga
Produtos com média frequência na produção	Queijo Prato, Requeijão Pastoso, Iogurte, Doce de Leite e Leite Pasteurizado
Produtos com baixa frequência na produção	Requeijão Culinário, Queijo Parmesão, Queijo Provolone, Bebida Láctea, Queijo do Reino, Queijo Minas com e sem mofo e Leite Longa Vida

Fonte: Dados da pesquisa. Elaboração: Embrapa Gado de Leite.

A Embrapa não se responsabiliza pelo conteúdo deste trabalho que é de exclusiva responsabilidade do autor.

Agradecimentos: à Fapemig pela concessão da bolsa de iniciação cientifica.

A Embrapa não se responsabiliza pelo conteúdo deste trabalho que é de exclusiva responsabilidade do autor.