

Dia Mundial do Leite: Minas Gerais faz parte desta história

Sáb 01 junho

Primeiro de junho é o Dia Mundial do Leite. Minas Gerais, principal bacia leiteira do país, tem muitas histórias para contar e conquistas para celebrar. Uma das atividades mais importantes do setor agropecuário mineiro, a pecuária leiteira deu um salto tanto na produção quanto na produtividade.

Uma das atividades mais tradicionais do meio rural mineiro, a pecuária de leite está presente em 216,4 mil propriedades rurais mineiras (36% do total). A secretária de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Ana Valentini, ressalta a importância econômica e sociocultural do segmento no estado. “O leite gera emprego e renda, envolvendo desde produtores especializados até pequenos produtores sazonais, que fazem da produção uma atividade complementar à agricultura ou à pecuária de corte, conferindo um peso significativo na renda das famílias no campo”, explica.

Segundo a série histórica do IBGE, iniciada em 1974, a produção mineira saiu dos 2 bilhões de litros anuais para 9 bilhões de litros por ano em 2017, último registro do instituto. O crescimento foi de mais de 300% no período, em pouco mais de quatro décadas.

Profissionalismo em crescimento

Na avaliação do diretor técnico da [Emater-MG](#), Feliciano Nogueira de Oliveira, uma composição de fatores contribuiu não só para o aumento da produção e da produtividade, mas também para a profissionalização do setor. “O fim do tabelamento do leite, na década de 1990, trouxe um grande impacto, porque estimulou a concorrência e a busca pela oferta de um produto de melhor qualidade. Com isso, vieram as normatizações do Ministério da Agricultura, estabelecendo parâmetros de qualidade, a introdução dos tanques de resfriamento em substituição aos latões de leite, a chegada dos caminhões isotérmicos para o transporte, além da ordenha mecânica e os cuidados na higienização do animal durante o processo. Tudo isso influenciou na profissionalização do setor, com a participação da extensão rural, responsável pela assistência técnica e difusão de tecnologias junto ao produtor rural”, relembra.

Garantir a qualidade do produto, visando ao consumo seguro, é uma meta que envolve todo o sistema da Agricultura e os órgãos vinculados, abrangendo tanto os segmentos de pesquisa ([Epamig](#)) e extensão rural (Emater-MG), quanto o trabalho de vigilância e fiscalização sanitária feito pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

Os estabelecimentos que industrializam leite e derivados, cujo comércio se restringe ao estado de Minas Gerais, devem ter o registro da atividade e de seus produtos no [IMA](#), instituição que cuida da inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.

O IMA também é o responsável pela execução do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose no estado, doenças que podem ser transmitidas do animal para o ser humano e pelo consumo de leite cru ou seus derivados.

A estruturação do Conselho Paritário de Produtores e Indústrias de Leite (Conseleite-MG), processo que envolveu as entidades de classe e o Governo de Minas, representado pela Secretaria de Agricultura, foi mais um passo importante neste processo de profissionalização. Uma das atribuições do Conseleite é estabelecer um preço de referência, que serve de parâmetro para as negociações de preços entre produtores e indústrias, uma demanda antiga do setor. “Nos estados onde os conselhos funcionam há mais tempo, eles foram agentes provocadores de mudanças e acreditamos que o mesmo cenário vai se repetir aqui em Minas. O Conseleite vai ser um diferencial muito grande nessa caminhada de profissionalização da cadeia produtiva do leite no estado”, afirma o diretor técnico Feliciano Oliveira.

Pesquisa e Inovação

A Epamig vem desenvolvendo, ao longo dos anos, várias pesquisas voltadas ao melhoramento genético do rebanho leiteiro e manejo de pastagens, estabelecendo tecnologias para os diferentes tipos de sistema pecuário, dos mais rústicos aos mais sofisticados. Entre elas, pode-se destacar os estudos que estabeleceram o gado F1, cruzamento das raças Gir e Holandês, que apresenta maior produtividade; as pesquisas em Integração Lavoura Pecuária Floresta (ILPF) e o estabelecimento da palma forrageira como alternativa para alimentação de rebanhos em áreas do semiárido mineiro.

Outro projeto inovador foi o desenvolvimento de uma bebida láctea produzida à base do soro de leite que é descartado na produção de queijos, mas rico nutricionalmente. No final do processo, obtém-se um produto semelhante ao refrigerante em sabor e consistência. O trabalho é resultado de projeto de pesquisa da Epamig/Instituto de Laticínios Cândido Tostes, com apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa (Fapemig).

O leite na alimentação

O leite faz parte da categoria dos alimentos minimamente processados, os alimentos in natura, que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas. De acordo com o “Guia Alimentar para a População Brasileira”, essa categoria deve formar a base de uma alimentação saudável.

Segundo a referência da Coordenação de Alimentação Adequada e Saudável e Atividade Física da Secretaria de Estado de Saúde (SES), Laís Santos Antero, o leite é um alimento rico em nutrientes, tais como vitamina A, B12, D, carboidratos, fósforo, selênio, magnésio, proteína, zinco e riboflavina. “O cálcio, principal nutriente contido no leite, é essencial para o crescimento e o desenvolvimento adequado da estrutura óssea”, explica.

A referência técnica ressalta, ainda, que a alimentação é mais do que a ingestão de nutrientes. “A promoção da alimentação saudável envolve mais do que a escolha de alimentos adequados. O processo relaciona-se com o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento, além do estímulo à cozinha típica regional, contribuindo desta forma para o resgate das tradições e o prazer da alimentação, finaliza”.