

COMIDA

gato por lebre?

Mussarela de búfala fresca,
que deve ser consumida
em até sete dias



No período em que as búfalas não dão leite, a produção de derivados cai; na mesma época, algumas empresas acrescentam leite de vaca à mussarela de búfala, sem declarar a mistura no rótulo

LUIZA FICAROTTA
DA REPORTAGEM LOCAL

As búfalas estão descansando. Neste período de entressafra, que vai da desmama dos filhotes até o nascimento da próxima cria — um ciclo que acontece normalmente entre novembro e janeiro —, os animais não produzem leite. E é justamente no verão, época de maior demanda pela mussarela de búfala, um queijo leve e fresco, que a produção escasseia.

Para manter o mercado abastecido, no entanto, alguns produtos são adulterados e fabricados com uma porcentagem de leite de vaca (mais abundante e barato), não indicada no rótulo. Foi por isso que a Associação Brasileira de Criadores de Búfalo lançou, em 2000, o Selo de Pureza 100% Búfalo, na época aprovado pelo Ministério da Agricultura (leia ao lado).

"Quando um laticínio quer participar do selo, ele paga uma taxa e assina um contrato no qual se compromete a trabalhar somente com leite de búfala", diz a coordenadora do selo de pureza, Marcia Cecilia de Almeida Prado. A empresa também tem de passar por uma avaliação técnica, e seus produtos, por análise. Somente depois é concedida a permissão de uso do selo.

Quatro vezes ao ano são recolhidos produtos derivados de leite de búfala no mercado e encaminhados para o Instituto de Biociência da Unesp, em Botucatu (SP). Lá, as amostras passam por um teste de pureza que detecta se há ou não presença de leite de vaca.

"Levamos três anos padronizando a técnica, com base no que é feito na Europa. Hoje, o resultado é próximo a um código de barras, que mostra a mistura exata dos leites das diferentes espécies", diz Paulo Ramos, zootecnólogo responsável pelo procedimento, mestre e doutor em genética. Segundo ele, um trabalho similar feito no laboratório da universidade apontou que, dentre as marcas sem o selo de pureza, 20% apresentavam mistura.

"Na entressafra, a mistura é muito maior", diz a coordena-

dora do selo. "No começo do ano passado, cerca de 60% dos produtos analisados que não possuíam o selo apresentaram misturas de até 80% de leite de vaca." Ela não revela, porém, quais são as marcas que apresentaram adulteração.

Leite bovino

Com o acréscimo de leite bovino, a mussarela fica menos macia e levemente mais ressecada. "Para o bom conhecedor, a mussarela de búfala tem um aspecto mais fibroso, consequência de cadeias mais longas de proteína. Uma bola se desfaz em camadas, mais ou menos como uma cebola. Quando feita com leite bovino, se esfala", diz Claudio Varela Bruna, engenheiro agrônomo, sócio e gerente do laticínio La Vera.

O leite de vaca também torna o produto final mais amarelado, mas, segundo os criadores, algumas empresas utilizam substâncias branqueadoras para camuflar a mistura. "São produtos específicos para despigmentar o queijo", diz o agrônomo.

Apesar disso, há aqueles que não se preocupam com a certificação. Gianni Auricchio, proprietário do laticínio La Bufalina, há dez anos no mercado, não tem interesse em adquirir o selo. "Nosso produto é artesanal e controlado. Fazemos purificação do leite a cada mês", diz Auricchio.



Para o bom conhecedor, a mussarela de búfala tem um aspecto mais fibroso, consequência de cadeias mais longas de proteína. Uma bola se desfaz em camadas, mais ou menos como uma cebola. Quando feita com leite bovino, se esfala

CLAUDIO VARELA BRUNA
engenheiro agrônomo, sócio e gerente
do laticínio La Vera

Mussarela perfeita

Veja quais as características de uma boa mussarela de búfala, segundo especialistas

- >> Cor branca, como porcelana
- >> Massa lisa e brilhante
- >> Aroma de leite fresco
- >> Sabor suave e adocicado
- >> Textura macia, mas consistente
- >> Alto teor de umidade em seu interior

Leite de búfala

Conheça particularidades do produto, em relação ao leite de vaca

- >> É mais rico em cálcio e em proteínas
- >> Tem menos colesterol
- >> É mais calórico e mais nutritivo
- >> Tem melhor digestibilidade

Foto: Jéf Regis Lourenço, visita de obra "Queijos Da Casa à Mesa", Claudio Varela Bruna, responsável técnico, selo da Associação La Vera (Itapetininga), Purificação Federal, proprietária da Laticínio Bufala Tradado

Você sabia?

>> Búfalos se adaptam bem em variadas regiões — desde as terras frias da Sibéria até as áreas equatoriais da Venezuela

>> Cerca de 98% do rebanho bubalino do mundo está concentrado na Ásia; na Índia, mais da metade do leite consumido é de búfalas

>> No Brasil, por volta de 60% do rebanho encontra-se na região Norte; no Sudeste, está concentrada a produção de leite, onde há maior demanda e poder aquisitivo

>> O crescimento acumulado do rebanho entre 1961 e 2005, no Brasil, foi de 1.806 %

>> Desde 2001, o crescimento na demanda por derivados de leite de búfalas, no Brasil, alcança taxas acima de 20% ao ano

Foto: Otávio Bernardino, presidente da Associação Brasileira de Criadores de Búfala e de conselheiro administrativo da Associação Brasileira da mesma categoria

Ministério aprovou selo, mas não se responsabiliza

Apesar de o Selo de Pureza 100% Búfalo ter sido criado pela Associação Brasileira de Criadores de Búfalo — e ser de sua "inteira responsabilidade", segundo o governo —, o Ministério da Agricultura recebe todos os laudos elaborados pela Unesp, que mostram se há ou não mistura de leite de vaca na mussarela de búfala, e analisa os resultados.

Se forem constatadas irregularidades, o produto será "condenado e não poderá ser comercializado". A empresa pode ainda ser autuada e multada. Outra medida é a "suspensão da linha de produção até que

sejam confirmadas as garantias do produto".

O ministério declara que não houve autuações em 2009 no setor (mussarela de búfala), pelo menos na esfera federal, de sua responsabilidade.

Paralelamente, o ministério diz que visita indústrias de produtos de origem animal no mínimo uma vez por mês, para fiscalizar suas condições. Reitera que é fundamental observar a presença de um Selo de Inspeção Federal (SIF) no rótulo para se certificar de que a matéria-prima utilizada corresponde ao que está sendo informado pelo fabricante. (F)