

» Notícias
» Dia-a-dia Interpack 2008
» Acervo Fispal
» Colunas
» Clipping

Você está em: Notícias

Notícias**Criadores de búfalos intensificam campanha por pureza de derivados do leite**

Com a promoção de ações de conscientização por meio de relacionamento mais constante com o público consumidor e formadores de opinião, a ABCB (Associação Brasileira de Criadores de Búfalos) irá intensificar a campanha do Selo de Pureza '100% Búfalo' até o final deste ano.

Lançado em 2000 o selo foi criado para dificultar a constante falsificação de derivados do genuíno leite de búfala, presentes em muitas prateleiras, sobretudo em forma de mozzarella e é conferido ao produtor, após inspeção dos estabelecimentos e fiscalização dos produtos colocados à venda, para certificar que o queijo ou demais derivados comercializados como provenientes de bubalinos, são realmente livres de substâncias químicas branqueadoras ou de misturas com outros tipos de leites.

Para os fabricantes da mozzarella de búfala, falsificações desse tipo de queijo causam um prejuízo para os produtores que prezam pela qualidade e investem na tradicional fabricação da verdadeira mozzarella, que segue os padrões italianos de pureza. Para conseguir as propriedades que só o produto genuíno de búfala apresenta, o custo de produção chega a ser de 80 a 100 % maior que o da mozzarella comum, feita com leite de vaca, o que explica as tentativas de fraudes diante dos consumidores desinformados.

Já para o consumidor, a vantagem ao adquirir um produto feito com 100% de leite de búfala, garante as propriedades nutritivas especiais da mozzarella de búfala, como maior concentração de proteína e menor índice de colesterol. Segundo a ABCB, muitos consumidores estão sendo prejudicados pela falta de informação e chegam a consumir, como mozzarella de búfala pura, produtos adulterados com até 75% de leite de vaca.

A associação também prevê que, com a crescente procura pelo selo de qualidade por parte dos produtores, haverá uma maior profissionalização na elaboração e comercialização da mozzarella de búfala no país. Outro fato importante é que a industrialização do leite de búfalas nos estabelecimentos que adquiriram o selo apresentou um crescimento médio superior a 30% desde as adesões ao selo. A bubalinocultura é hoje um mercado em expansão para novos investidores – há cerca de 3,5 milhões de cabeças de búfalo no Brasil (contra os 150 milhões de bovinos) e estima-se um crescimento de 3 a 5% ao ano. Atualmente, a produção de leite de búfalas no Brasil cresce cerca de 30% ao ano.

Expansão do mercado – A Associação Brasileira dos Criadores de Búfalos foi fundada em 1960 e congrega hoje 80 associados de todo o território nacional. O objetivo da entidade é incentivar a bubalinocultura no Brasil, defendendo o interesse dos criadores de búfalos e promovendo a congregação de seus associados, nas atividades que tenham como finalidade o aprimoramento técnico-científico sobre a cultura de bubalinos e produção leiteira, expandindo o mercado do setor.

(05.05.2008)