



Acphotographer/Shutterstock

Não é só na hora de comprar leite, margarina e outros produtos básicos que é preciso observar os rótulos dos alimentos. Quem deseja incrementar o sanduíche ou a pizza com mussarela de búfala também deve ficar de olho nas inscrições da embalagem. Nas gôndolas das seções de laticínios, ao lado das típicas bolinhas brancas de mussarela feitas com 100% de leite de búfala, é possível encontrar queijos de cor e formato idênticos, acondicionados em embalagens muito parecidas, mas que, na verdade, trazem em seus ingredientes uma boa parte de leite bovino.

Em geral, a inscrição mais visível nos saquinhos desses produtos é a palavra “mozzarella”, sem especificar a partir de qual leite ela é obtida. Ao verificar a lista de ingredientes, no entanto, é possível observar a porcentagem de leite de búfala que há no produto –muitas vezes, não passa de 25%.

A vantagem deles é o preço: como a produção do leite de vaca é maior do que a do leite de búfala, as mussarelas misturadas custam mais barato. No entanto, algumas características da mussarela de búfala pura, como textura macia, miolo úmido e sabor suave, são menos acentuadas nesses produtos. “A mussarela de búfala é conside-

rada uma iguaria. Tem sabor mais leve, é mais digestiva e acaba sendo um produto de qualidade superior”, afirma Paulo Roberto Rodrigues Ramos, professor do departamento de física e biofísica do Instituto de Biociências da Unesp (Universidade Estadual Paulista).

Ramos é responsável pelo laboratório de fracionamento de proteínas, no qual são feitas pesquisas para detectar misturas de leite bovino em mussarelas de búfala. Um dos estudos, feito em conjunto com uma veterinária, mostrou que 20% das mussarelas do mercado que se declaravam apenas de búfala tinham leite bovino.

Ele lembra que, se na Itália é proibido o uso do nome “mozzarella” em produtos que não sejam elaborados apenas com o leite de búfala, no Brasil não há essa regra. “O que se exige é que os constituintes do produto constem no rótulo”, explica.

Para ajudar o consumidor na hora da escolha, a ABCB (Associação Brasileira de Criadores de Búfalos) criou um selo de pureza atribuído aos laticínios que são 100% feitos com leite de búfala. Atualmente, dez produtores têm o distintivo. “O Selo de Pureza da ABCB garante que o produto não tem leite de vaca em sua composição”, afirma Maria Cecília Prado, membro da diretoria da ABCB.