

O SELO DE PUREZA 100% BÚFALO NO CONTEXTO ATUAL DA BUBALINOCULTURA BRASILEIRA

SALVADOR, Amanda Semariah de Souza¹
NASCIMENTO, Willian Gonçalves do²

RESUMO

Com o considerável crescimento do rebanho bubalino brasileiro que já ultrapassa de um milhão de cabeças, e o notável potencial produtivo da espécie, surgiram no Brasil grupos empenhados em desenvolver a bubalinocultura dentro de sólidos padrões de qualidade, visando estruturar a cadeia produtiva como meio de garantir a expansão da comercialização dos produtos bubalinos no mercado interno. O búfalo é um animal extremamente adaptável as diversas condições de ambiente e clima, além de dar origem a um leite mais nutritivo e com maior rendimento na produção de derivados quando comparado ao bovino. Neste contexto, o selo de pureza 100% búfalo, criado pela Associação Brasileira de Criadores de Búfalos, tem por objetivo certificar as empresas que produzam derivados de leite de búfala sem adulterações, como a adição de leite de vaca à matéria prima, por exemplo, e o projeto tem conquistado importantes adeptos, haja vista que apenas em 2016 as empresas certificadas pelo selo processaram 7.691.186 litros de leite. Além disso, cabe ainda salientar que mais do que a tradicional *mozzarella*, o leite de búfala pode ser usado na produção de ricota, doce de leite, provolone, iogurte, queijo tipo minas frescal, entre outros derivados.

PALAVRAS-CHAVE: Controle de Qualidade, leite, búfalo, agronegócio.

1. INTRODUÇÃO

Atualmente o Brasil conta com 1,37 milhões de cabeças de búfalos (IBGE, 2016), sendo representadas por quatro raças reconhecidas pela Associação Brasileira de Criadores de Búfalos (ABCB): Mediterrâneo, Jafarabadi, Murrah e Carabao. Cerca de 30% do rebanho nacional têm por função a produção de leite (ABCB, 2018), o qual apresenta, em comparação ao leite de vaca, um percentual maior de gordura, proteína, extrato seco total e vitaminas (VERRUMA & SALGADO, 1994). Essas características do leite de búfala o tornam extremamente interessante do ponto de vista comercial, apresentando rendimento superior na produção de derivados quando em comparação ao leite bovino (BERNARDES, 2010).

Tendo em vista a qualidade do leite, carne e demais produtos advindos do búfalo, em 1960 foi fundada no Brasil a Associação Brasileira de Criadores de Búfalos (ABCB), que atualmente conta

¹ Discente do curso de Medicina Veterinária da Universidade Federal do Paraná – Setor Palotina. E-mail: amandasemariah@gmail.com

² Docente do Departamento de Zootecnia da Universidade Federal do Paraná – Setor Palotina. E-mail: williangoncalves@ufpr.br

com 80 associados e continuamente se dedica ao fomento tecnológico e comercial dessa cadeia produtiva, compilando dados e emitindo boletins, organizando eventos e oferecendo serviços genealógicos aos seus associados (ABCB, 2018).

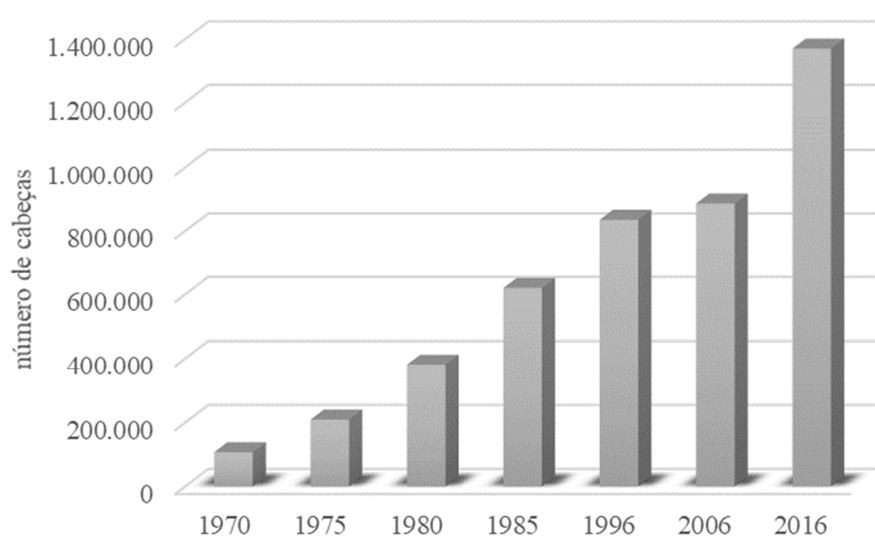
Em 2013 o selo de pureza 100% búfalo foi formalizado, após 13 anos de procedimentos burocráticos e logísticos, esse selo visa certificar os laticínios que comercializam produtos com leite de búfala, afim de garantir ao consumidor final a qualidade e procedência do produto, bem como, às empresas certificadas um novo tipo de publicidade e nicho de mercado (SELO DA BÚFALA, 2018).

Desta forma o objetivo deste trabalho visa reunir dados referentes a contribuição do selo para o fortalecimento da bubalinocultura brasileira.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Apesar de o rebanho bubalino brasileiro ser muito menor que o de bovinos, seu crescimento chama a atenção (GRÁFICO 1), com um aumento representativo de 1.161% em pouco mais de quatro décadas, sendo que entre 2006 e 2016 o crescimento foi de 54,7%.

Gráfico 1: Evolução do rebanho bubalino no território nacional em número de cabeças.



Fonte: IBGE (2006; 2016).

Somando-se a isso, outro fator que contribui para a expansão da bubalinocultura, é a qualidade de seus produtos. O leite, especificamente, possui mais que o dobro de gordura, mais de 20% de proteína e é 1,65 vezes mais calórico do que o leite bovino, acarretando uma maior produção de derivados (VERRUMA & SALGADO, 1994). Entretanto não somente do ponto de vista industrial, mas em relação a questão da saúde humana, o leite de búfala pode ser classificado como “nutracêutico”, pois a sua composição em aminoácidos, minerais, vitaminas e CLA (ácido linoleico conjugado), em especial este último, tem sido amplamente relatado por seus efeitos benéficos a prevenção e tratamento de doenças, tais como, doenças cardiovasculares, câncer, obesidade e diabetes (OLIVEIRA, 2004; FUKU et al., 2014).

Tabela 1: Comparação entre percentuais de gordura e proteína, e valor calórico do leite de búfala e de vaca.

Composição Química	Leite	
	Búfala	Vaca
Gordura, %	8,16	3,68
Proteína, %	4,50	3,70
Calorias por 100 mL	104,29	62,83

Fonte: adaptado de VERRUMA & SALGADO (1994)

Paralelamente ao significativo crescimento populacional dos bubalinos no território nacional nas últimas décadas, a produção leiteira desses animais, foi de 301% nos últimos 50 anos, muito superior aos 59,3% da produção leiteira bovina no mesmo período (FAO, 2007 citado por PATIÑO, 2011).

Considerando o alto potencial produtivo da bubalinocultura, cada vez mais estudos surgem sinalizando diferenças e particularidades dos bubalinos, por conseguinte a ABCB desenvolveu o selo de pureza 100% búfalo como meio de valorizar os derivados de leite de búfala em relação aos dos bovinos, conferindo uma garantia de qualidade às empresas certificadas, bem como ao consumidor final, fortalecendo esse comércio no mercado nacional, evitando adulterações através de misturas de leite de búfala com o de vaca, embora a mistura entre o leite de vaca e o de búfala não seja proibida, a mesma quando ocorrer até o limite de 30% de leite bubalino ao de bovino, deve ser descrita no rótulo do produto conforme a Portaria nº236 da Secretaria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPA) (SELO DA BÚFALA, 2018).

3. METODOLOGIA

Com o apoio da Coordenação Executiva do Selo de Pureza da ABCB foi possível ter acesso a materiais referente à criação, desenvolvimento e vigência do mesmo, tornando possível a análise e interpretação dos dados levantados para a realização do presente trabalho.

Este selo foi idealizado pela ABCB e seu processo de criação teve início em 2000, quando o Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento reconheceu e autorizou o uso do selo para designar produtos 100% provenientes do leite de búfala. No mesmo ano, a ABCB entrou com pedido junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial para a criação de uma marca (SELO DA BÚFALA, 2018).

No período de 2000 a 2012 a entidade trabalhou na gestão interna da certificação e em setembro de 2013 firmou parceria com o Instituto *Totum*, uma empresa certificada pelo Inmetro que visa garantir que não haja conflitos de interesses quanto às certificações e confere idoneidade ao selo. Em janeiro de 2014 foi publicada as normas com as especificações de laboratório e regulamentos referentes ao selo. Neste mesmo mês, treinamentos foram realizados para os laboratórios e empresas credenciadas, denominadas coletoras, de modo que em março as coletas foram realizadas e os resultados foram divulgados em outubro deste mesmo ano para a imprensa. As empresas que não estavam em conformidade com as normas do selo, foram notificadas (SELO DA BÚFALA, 2018).

4. ANÁLISES E DISCUSSÕES

Os selos de pureza da ABCB, através de seus laboratórios credenciados, realizam análises de DNA nas amostras provenientes das empresas certificadas e das que buscam pela certificação, sendo capaz de identificar a presença de leite de outra espécie animal na amostra. A partir desses resultados, a empresa cuja amostra apresentou-se adulterada pela presença de leite de outra espécie que não a bubalina é notificada e terá 15 dias para solicitar uma contraprova. Em caso de resultado positivo para a adulteração, as penalidades variam de notificação até suspensão ou cancelamento da certificação (SELO DA BÚFALA, 2018).

Com o passar dos anos, o volume de produto certificado aumentou, em 2016, as empresas certificadas pelo selo processaram 7.691.186 litros de leite (SELO DA BÚFALA, 2018), mas ainda há um contingente muito grande de leite de búfala produzido e processado no Brasil sem a

certificação. Segundo Bernardes, estima-se que em 2011 a produção de litros de leite de búfala no país tenha sido de 156 milhões. Sugerindo, portanto, uma real possibilidade de expansão do selo, no intento de certificar mais empresas e garantir a procedência de seus derivados.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Selo de Pureza 100% Búfalo, em razão da franca ascensão da bubalinocultura no país, tem proposto um novo desafio aos profissionais da área, não só mais para discutir em nível de tecnologia de alimentos quanto à elaboração da legítima *mozzarella* bubalina dentre outros derivados, mas para suscitar discussões quanto ao manejo, tecnificação e bem-estar para a bubalinocultura, a fim de produzir mais e melhor, bem como agregar valor ao produto final.

AGRADECIMENTOS

A Associação Brasileira de Criadores de Búfalos (ABCB) e em especial a Coordenadora Executiva do Selo de Pureza a Dra. Mariana de Almeida Prado que deu todo o apoio para o desenvolvimento deste trabalho.

REFERÊNCIAS

ABCB, Associação Brasileira de Criadores de Búfalos. **Site oficial**. Disponível em <<http://www.bufalo.com.br/abcb.html>>. Acessado em 24 de abril de 2018.

AMARAL, F. B. *et al.* **Qualidade do leite de búfalas: contagem de células somáticas**. Rev Bras Reprod Anim, Belo Horizonte, v.29, n.2, p.101-105, abril/jun. 2005. Disponível em <<http://www.cbra.org.br/pages/publicacoes/rbra/download/RE014.pdf>>. Acessado em 25 de abril de 2018.

BERNARDES, O. **Bubalinocultura no Brasil e no Mundo. Perspectivas frente ao agronegócio**. I Simpósio de Ruminantes – Unesp Registro – 02 de setembro de 2010. Disponível em <file:///C:/Users/TEMP/Downloads/Buf_brasil_mundo.pdf>. Acessado em 24 de abril de 2018.

_____, O. **Produção de Búfalas Leiteiras**. 2nd 284 International Symposium of Dairy Cattle. Disponível em <<http://www.simleite.com/arquivosAnais/arquivo81>>. Acessado em 27 de abril de 2018.

FUKE G., NOVACK, M.M.E; CAUDURO L.; NÖRNBERG, J.L. **Eficácia do ácido linoléico conjugado (CLA) na saúde humana.** Revista do Centro do Ciências Naturais e Exatas - UFSM, Santa Maria. v. 18. Ed. Especial Mai. 2014, p.36-46

IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário 2006.** Disponível em <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/51/agro_2006.pdf>. Acessado em 24 de abril de 2018.

_____, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção da Pecuária Municipal.** Rio de Janeiro, v. 44, p.1-51, 2016. Disponível em <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/84/ppm_2016_v44_br.pdf>. Acessado em 24 de abril de 2018.

OLIVEIRA, R.L. Ácidos graxos de cadeia longa (CLA) no leite e seus benefícios para o consumo. **In: Congresso Nacional de Zootecnia**, 14. Brasília, 2004.

PATIÑO, E. M. Leite de Búfala. In: JORGE, A.M., COUTO, A.G., CRUDELI, G.A., PATIÑO, E.M. **Produção de búfalas de leite.** Botucatu: FEPAF, 2011. p.79-108.

SELO DA BÚFALA, **Boletim Bimestral julho/agosto.** N. 1, 2017. Disponível em <<https://readymag.com/u51840262/819613/>>. Acessado em 24 de abril de 2018.

VERRUMA, M. R; SALGADO, J. R. **Análise Química do Leite de Búfala em Comparação ao Leite de Vaca.** Sociedade Agrícola de Piracicaba, p. 131- 137, 1994. Disponível em <<http://www.journals.usp.br/sa/article/viewFile/20174/22291>>. Acessado em 24 de abril de 2018.