

Mercado estimula criação no Rio Grande do Sul

Os criadores se movimentam para aumentar a oferta de carne e de lácteos



Bom rendimento industrial estimula procura pelo leite

Estimuladas pelo acelerado crescimento da demanda, de 30% ao ano, de produtos lácteos processados com leite de bubalinos, a Cooperbúfalo (Cooperativa Sul-Riograndense de Bubalinocultores) e a Ascribu (Associação Sulina de Criadores de Búfalo) desenvolvem um programa conjunto para aproximar os bubalinocultores do Estado e incentivá-los a aumentar a produção de carne e lácteos. Segundo Sérgio Souza Fernandes, que preside a Ascribu, “o aumento na demanda deverá manter-se, pois os produtos originários do búfalo têm mercado garantido”.

Fernandes se propôs, como desafio maior nos seus dois anos de mandato à frente da Ascribu, “estabelecer uma escala de abate programada, para que haja uma reposição regular dos produtos”. Para que isso venha a ocorrer, a entidade precisará ampliar seu quadro associativo. Fundada em 1978 por um grupo de 22 criadores, liderados pelo então secretário da Agricultura Getúlio Marcantônio, a Ascribu conta com cerca de 50 sócios ativos. As raças mais criadas no Estado são a Mediterrâneo e Murrah (leiteiras) e a Jaffarbaadi (para carne), esta em menor número. Também há muitos rebanhos com cruzados, em especial das duas primeiras raças, expediente utilizado pelos criadores para fugir à excessiva consanguinidade nos criatórios.

No total, o rebanho bubalino gaúcho é estimado em 80 mil animais, menor do que era há alguns anos, porque os criadores se

viram desestimulados na criação, pela coação de sua carne inferior à dos bovinos. Nos últimos anos, porém, o mercado consumidor passou a buscar o produto, cuja demanda superou a oferta, retomando-se o interesse pela atividade. Segundo a Cooperbúfalo, que responde por

80% da comercialização de produtos bubalinos, a média de produção e venda mensal da carne com sua marca foi de 58 mil kg, no segundo semestre de 2008, em rendimento de carcaça fria. No leite, o processamento da cooperativa somou a média de 27 mil litros, em 2008, com a fabricação de laticínios chegando a 4.100 kg mensais. São produzidos nove tipos de queijos, com destaque para a mussarela em barra e em bolas, produto disponível em supermercados e delicatessen e largamente utilizado nas pizarias. O primeiro encontro preparatório do movimento realizou-se em dezembro, na Fazenda Panorama, em Camaquã, de propriedade de Delfino Beck Barbosa. Ali se delinearam a estratégia e as ações para o decorrer deste ano. Decisões já tomadas são a modernização na Casa do Criador, em Esteio, e a reformulação dos sites mantidos na internet pela Ascribu e pela Cooperbúfalo. Fernandes quer uma “casa remodelada até o final do ano, para torná-la efetivamente uma extensão da casa de cada criador de búfalos”.

Quanto aos encontros com os criadores, o primeiro deverá acontecer em mar-

ço, na Estância da Praia, localizada no Balneário Cassino, de propriedade de Antônio Fetter. Criador de búfalos leiteiros, Fetter recebeu, no final de janeiro, certificado do Cispoa (Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal), da Secretaria da Agricultura do Rio Grande do Sul, que autoriza a comercialização da produção em âmbito estadual.

O credenciamento do laticínio para o comércio estadual animou seu proprietário, que já fala em aumentar o processamento diário de leite para 500 litros (hoje oscila entre 150 e 180 litros/dia), para passar a produzir 100 kg de queijos mussarela, Minas frescal e coalho. Fetter deu início à criação há quatro anos e conta com 400 cabeças. A motivação foi inusitada: os búfalos foram introduzidos na propriedade para driblar o abigeato (furto de animais), comum na região, de vocação turística.

Em cotejo com o leite de vaca, o leite de búfala apresenta teor de colesterol 33% menor, 48% mais proteína, 59% mais cálcio e 47% mais fósforo. No processamento industrial, seu rendimento é 40% superior. Principal unidade de pesquisa na rede oficial, a Embrapa Amazônia Oriental, com sede em Belém, PA, desenvolveu o queijo Cpatu Branco Macio (4,7 litros de leite de búfala fazem um quilo do produto). Para um quilo de mussarela, se requerem 5,5 litros; para um quilo de provolone, entre 6,5 e 7 litros. Nos laticínios que operam com leite de vaca, a fabricação de queijos em geral exige de 8 a 12 litros de leite para cada quilo de produto comercial. ■

80 mil
animais é o número estimado do rebanho bubalino gaúcho