

LATICÍNIOS

Whey dita o ritmo da indústria leiteira

Empresa chegará à capacidade de processar até 2 milhões de litros de soro diariamente

Eduardo Torres

Um ano após o início da produção em Palmeira das Missões, a Whey do Brasil – resultado da união entre sete laticínios da região – está em processo de ampliação e avanço no plano de entrada no cada vez mais atraente mercado de proteína isolada a partir do soro do leite. Na chamada fase 2 do projeto, são desembolsados R\$ 55 milhões para erguer uma nova torre de filtragem de processamento do soro e em cinco novos concentradores, além de mais automação na planta industrial. A nova torre, que vai dobrar a capacidade de processamento da indústria, deve estar operando em abril de 2027.

Com isso, a Whey do Brasil chegará à capacidade de processar até 2 milhões de litros de soro diariamente. A meta é chegar à formulação da proteína a até 95% de concentração, considerado o mais alto padrão. “Sabíamos que tínhamos um mercado muito competitivo e com preços em crescimento pela alta demanda. Temos buscado todas as oportunidades para nos firmarmos como um ativo importante neste mercado”, diz o proprietário da Mandaká, um dos laticínios sócios do projeto, Wladimir Dalbosco.

Somente no Rio Grande do Sul, são pelo menos quatro indústrias ativas no processamento de soro. Todas



WHEY DO BRASIL/DIVULGAÇÃO/JC

Fase 2 do projeto vai exigir investimentos de R\$ 55 milhões

na macrorregião Norte, onde se concentra a maior bacia leiteira gaúcha. Em Três de Maio, por exemplo, ainda em 2015 a Nutrifont, que hoje faz parte do Grupo Lactalis, foi pioneira no País. Em Estação, a Sooro tem a sua produção. E o bom momento, inclusive, fez com que a Nestlé retomasse seus planos de atuação no Rio Grande do Sul.

Em março, a multinacional concluiu um investimento de R\$ 60 milhões que permitiu a retomada de parte do que já foi uma unidade da própria Nestlé em Carazinho, especificamente para a produção a partir do soro do leite. Conforme a companhia, o Rio Grande do Sul assumiu papel estratégico neste mercado. Segundo a Nestlé, 60% do soro que gera as fórmulas vem do Estado, com uma rede de 15 cooperativas e queijarias da região.

A intenção da empresa, com este investimento, é ampliar em 15%

a sua capacidade de processamento de soro do leite até 2029. A planta industrial, implantada em 2010 em Carazinho, havia sido repassada à Piracanjuba que, com essa nova estratégia, seguirá operando o processamento de leite UHT e outros derivados na unidade.

Curiosamente, a planta industrial onde a Whey do Brasil passou a produzir também já foi da Nestlé. Neste primeiro momento, até 1 milhão de litros de soro por dia enviados pelos associados está gerando proteína isolada com 34% de concentração. Essa é considerada a quantidade mínima para o mercado de formulação de suplementos alimentares e rações de alta performance. De acordo com Dalbosco, com dois novos concentradores, o objetivo é chegar às concentrações de 60% – ideal, por exemplo, para iogurtes e bebidas lácteas – e 80% – muito utilizado em misturas secas e produtos lácteos.

Boom da proteína também chegou ao leite em pó e iogurtes

A produção de queijos não faz parte da lista de produtos da CCGL, que centraliza em Cruz Alta o processamento de leite de 17 cooperativas e 2,6 mil produtores gaúchos em mais de 300 municípios. Logo, não há soro como matéria-prima para a indústria, que tem se especializado na produção de leite em pó. Mas isso não significa que a CCGL está fora do boom de reforço na proteína animal.

“A nossa forma de competir com a onda do whey protein foi também entrarmos no nicho de produtos diferenciados, tendo o leite como base. Até bem pouco tempo, por exemplo, éramos os únicos no Brasil produzindo leite em pó zero lactose. Desenvolvemos também leite em pó com alto teor de proteína, com quase

quatro vezes mais proteína do que o produto normal”, conta o presidente da cooperativa, Caio Vianna.

Com uma capacidade de produção de 3,2 milhões de litros de leite por dia, hoje a CCGL processa 1,7 milhão diariamente, e agregou à sua linha de produção leite condensado, creme de leite, achocolatado em pó em diversas versões. “Mas 70% do nosso faturamento vem do leite em pó. É um produto que tem se adequando muito bem ao novo padrão de famílias e às exigências logísticas”, diz Vianna.

Cada 8 litros de leite rendem 1 quilo de leite em pó, ocupando menor espaço de carga, por exemplo. Uma peça fundamental para que a cooperativa aproveite-se da alta das

proteínas animais. “A produção de leite anda muito próxima do momento positivo da carne bovina, e queremos aproveitar o momento, que não chega a ser excelente, mas é bom para o setor. Com a qualidade que temos conseguido, não estamos sendo afetados pela concorrência da importação uruguaia e argentina, por exemplo. Hoje ainda somos importadores de produtos lácteos, mas essa curva pode inverter”, comenta o dirigente.

Segundo Vianna, o primeiro passo é o reconhecimento nacional ao produto gaúcho da CCGL, com a conquista já consolidada das regiões Norte e Nordeste do País, agora, o próximo objetivo é encontrar oportunidades no Sudeste, além de seguir crescendo no Rio Grande do Sul.

Produção de leite cada vez mais profissionalizada

Mesmo com a redução no número de produtores de leite nos últimos anos, a eficiência das propriedades tornou-se uma constante. No Noroeste Gaúcho, que em 2023 concentrou a maior produção leiteira entre as mesorregiões leiteiras do Brasil, entre 2003 e 2023, houve aumento de 108% no volume produzido anualmente, chegando a 2,7 bilhões de litros naquele ano, conforme a Embrapa Leite. Índice que só não foi maior do que o verificado no Oeste Catarinense.

A explicação para a melhoria, de acordo com o presidente da Associação dos Criadores de gado Holandês (Gadolando), Marcos Tang, é a conjunção de fatores como a aptidão dos produtores dessa região, a genética das vacas leiteiras, da raça Holandesa, e a qualidade dos campos. “Quando o Rio Grande do Sul tinha 120 mil famílias envolvidas na produção leiteira, a média da produção não chegava a 100 litros por propriedade a cada dia, e isso representa a necessidade de maior custo logístico para a industrialização. No Noroeste, com terra ainda disponível, os produtores que resistiram, investiram em empreendimentos para 100 a 200 vacas, e hoje vão para mais de 4 mil litros produzidos por dia”, detalha Tang.

As vacas holandesas representam 90% da produção leiteira gaúcha e, ao avaliar os dados dos associados, os números são ainda mais positivos. Vacas registradas chegam a produzir até 12 mil litros de leite por dia (média de 35 a 45 litros por dia), enquanto a média geral no RS é de 3 mil litros por ano – considerada a melhor do Brasil.

“O fato é que, para termos competitividade e fazermos perdurar a boa posição, como uma proteína animal, não há mais espaço para amadores. Estamos falando de muito desenvolvimento genético e de propriedades que têm, por exemplo, três coletas por dia. Exige investimentos, e aí está um desafio para o setor”, comenta o dirigente.

O custo da produção muitas vezes não é compensado pelo preço pago ao produtor. Enquanto é necessário investir em irrigação, reservatórios e insumos para melhoria na alimentação dos animais, a variação do preço do leite atende à disponibilidade do mercado e à condição do consumidor para pagar pelos produtos lácteos.

O setor enfrentou mais de quatro anos de dificuldade nos preços, viveu uma grande melhora

no começo do ano passado e, em seguida, o valor foi lá embaixo. O litro do leite chegou a ser vendido por R\$ 2 pelos produtores, que tinham um custo de R\$ 2,20 por litro. No começo de maio, as vendas eram de R\$ 2,50. “Ainda chegará o dia em que falaremos da venda do leite, e não da entrega. O produtor não pode ser refém do preço ou da barganha”, desabafa.

O desafio dos preços, porém, atinge o restante da cadeia produtiva. Para que se tenha uma ideia, o custo logístico – aquilo que se paga para recolher o leite – da matéria-prima para a produção de queijo no Rio Grande do Sul chega a 6% do valor final do produto, na Argentina, esse custo é de 1,5%.

Rebanho leiteiro

- 📍 Santo Cristo: 46,1 mil cabeças
- 📍 Crissiumal: 22,1 mil cabeças
- 📍 Augusto Pestana: 21,07 mil cabeças
- 📍 Ijuí: 20,6 mil cabeças
- 📍 Cândido Godói: 20,3 mil cabeças

Principais produções leiteiras

- 📍 Santo Cristo
- 📍 Augusto Pestana
- 📍 Ijuí
- 📍 Cândido Godói
- 📍 Crissiumal

Laticínios

- ▶ CCGL (Cruz Alta)
- ▶ Italc (Passo Fundo)
- ▶ Lactalis (Ijuí, Santa Rosa, Três de Maio)
- ▶ Deale (Almirante Tamandaré do Sul)
- ▶ Friolak (Chapada)
- ▶ Stefanello (Rodeio Bonito)
- ▶ Piracanjuba (Carazinho)
- ▶ Heja (Panambi)
- ▶ Kiformaggio (Nonoai)
- ▶ Frizzo (Planalto)
- ▶ Domilac (São Domingos do Sul)
- ▶ Sooro (Estação)
- ▶ Whey do Brasil (Palmeira das Missões)
- ▶ Nestlé (Carazinho)
- ▶ Unibom (Água Santa)
- ▶ Doceoli (Santo Cristo)
- ▶ Mandaká Alimentos (Nova Boa Vista, Rondinha)
- ▶ São Luís (Marau)