

Boletim Técnico

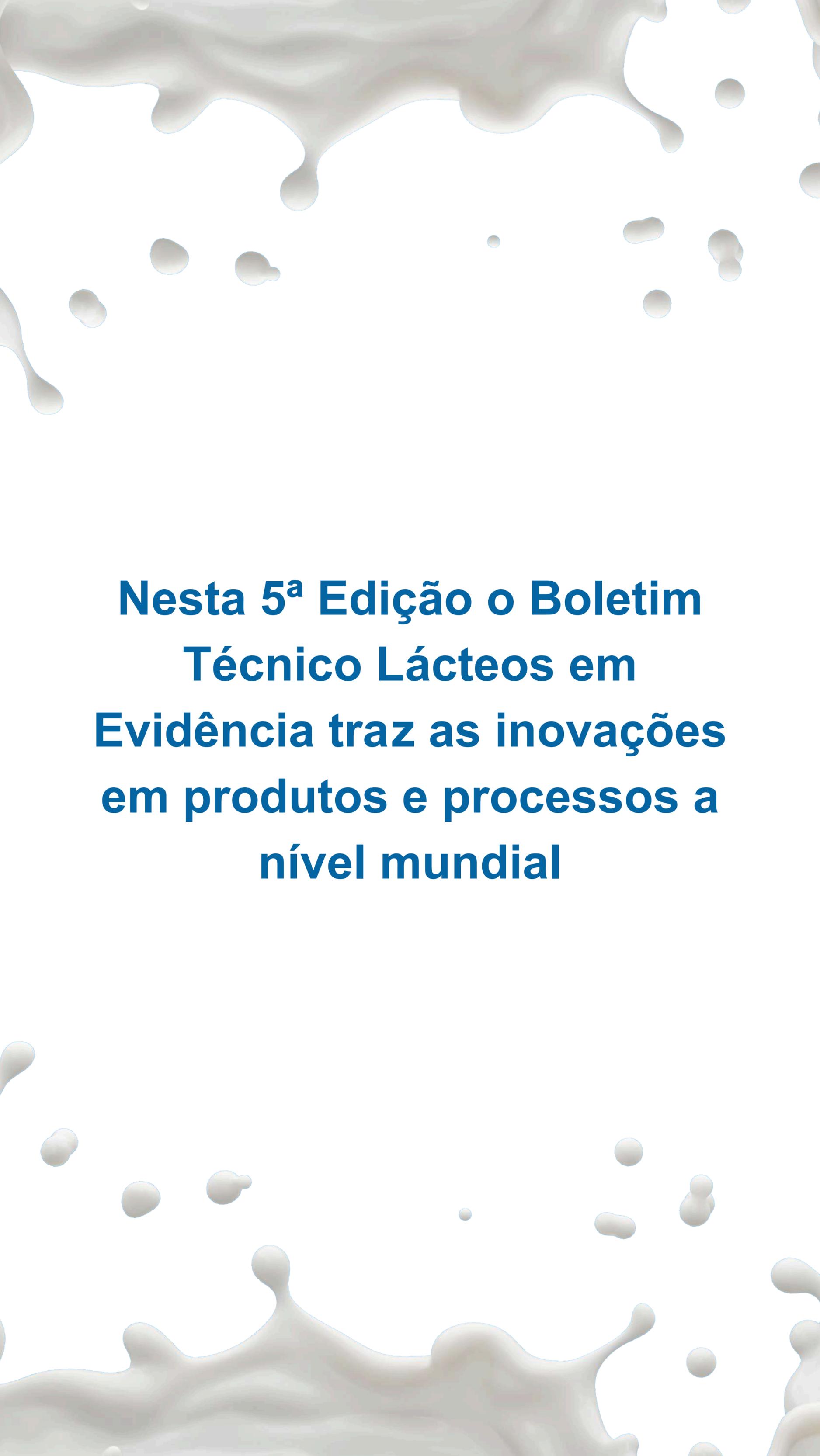
05

Lácteos em Evidência

Adriano Gomes da Cruz
Leandro Pereira Cappato
Marco Antônio Pereira da Silva
Isabella Dantas Lima
Izadora Martina de Freitas Meireles
Rafaella Silva Moura
Ramon Silva
Wanderson Rodrigues da Silva
Stefany Cristiny Ferreira da
Silva Gadelha



Atualidades e Curiosidades no Setor de Lácteos

The background of the page is white, decorated with various milk splashes and droplets. At the top, there is a large, irregular splash of milk. Below it, several smaller, rounded droplets are scattered across the upper half of the page. At the bottom, there is another large splash of milk, mirroring the one at the top. The overall aesthetic is clean and fresh, emphasizing the dairy theme.

**Nesta 5ª Edição o Boletim
Técnico Lácteos em
Evidência traz as inovações
em produtos e processos a
nível mundial**

Sustentabilidade no processamento do leite

A SIG, Schweizerische Industrie Gesellschaft (Sociedade Industrial Suíça) especializada em soluções de embalagem e envase asséptico para a indústria de alimentos e bebidas, está liderando a inovação na indústria láctea com foco em sustentabilidade e eficiência.

A empresa destaca que a embalagem é crucial, não apenas para preservar a qualidade do produto, mas também para agregar conveniência e reforçar a identidade da marca. O projeto SIG Terra é uma inovação da empresa que utiliza materiais de embalagem mais sustentáveis que podem ser integrados facilmente aos sistemas existentes. Ao eliminar a camada tradicional de alumínio nas embalagens cartonadas assépticas e substituí-la por uma barreira ultrafina à base de polímero, a SIG consegue reduzir em até 25% as emissões de CO₂ associadas à embalagem. Essa inovação simplifica a estrutura do material de três para dois componentes principais, facilitando a reciclagem sem comprometer a proteção, a qualidade, o valor nutricional e o prazo de validade dos produtos. A flexibilidade do SIG Terra permite que os clientes utilizem as mesmas máquinas já em uso para o material de embalagem padrão, requerendo menor investimento e possibilitando trocas rápidas, sem afetar o desempenho da produção.



Inovação em embalagens sustentáveis

A Straus Family Creamery, uma conceituada empresa de laticínios orgânicos nos Estados Unidos, lançou uma linha de kefirs orgânicos com baixo teor de gordura, utilizando garrafas de vidro reutilizáveis para o envase. Esses produtos evidenciam o compromisso da empresa com a sustentabilidade, a resiliência climática e a meta de desperdício zero.

A opção por garrafas de vidro reutilizáveis não é apenas uma estratégia ecológica, mas também uma forma de engajar os consumidores em práticas sustentáveis. O vidro é infinitamente reciclável e, quando reutilizado, reduz significativamente o impacto ambiental associado à produção de novas embalagens. Os clientes são incentivados a devolver as garrafas vazias, que são higienizadas e reintegradas ao ciclo de produção.

Ao optar por embalagens reutilizáveis e produção orgânica, a Straus Family Creamery contribui para a redução da pegada de carbono e preservação dos recursos naturais. Essas práticas estão alinhadas com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) das Nações Unidas, promovendo consumo e produção responsáveis.



Laticínios de origem vegetal

Apesar dos desafios enfrentados nos últimos anos, os laticínios de origem vegetal continuam a registrar um crescimento significativo no mercado global. A preocupação crescente com a saúde e a sustentabilidade tem impulsionado os consumidores a buscar alternativas aos laticínios tradicionais, fomentando a expansão deste segmento. Embora 2022 tenha apresentado uma desaceleração devido a interrupções na cadeia de suprimentos causadas pela pandemia e outros fatores logísticos, o setor mostrou resiliência.

Inovações tecnológicas e o desenvolvimento de novos produtos, como queijos vegetais de melhor qualidade e alternativas de leite sem soja, estão atraindo um público mais amplo. Essas inovações não apenas melhoram o sabor e a textura dos produtos, mas também atendem a demandas específicas, como alergias e preferências alimentares, ampliando o alcance do mercado de laticínios vegetais.

Por outro lado, tecnologias emergentes como engenharia genética, fermentação de precisão e laticínios cultivados em células apresentam um potencial disruptivo para o futuro da indústria. Apesar do entusiasmo em torno dessas inovações por parte de investidores e alguns consumidores, elas podem enfrentar ceticismo em relação à segurança, ética e naturalidade dos produtos. O sucesso dessas tecnologias dependerá de uma comunicação eficaz sobre seus benefícios e da superação das barreiras de aceitação pelo consumidor.





Referências Bibliográficas

DOS SANTOS JUNIOR, Agnaldo Fernandes; OLIVEIRA, André Luiz. Os benefícios socioambientais das embalagens sustentáveis. Revista Interface Tecnológica, v. 16, n. 2, p. 274-286, 2019.

MICHAELSEN, Ismael. Possibilidades para a produção de laticínios artesanais no sul do Brasil. 2022.

MIORANZA, Gustavo et al. Cooperativismo: Um Estudo Em Cooperativas De Laticínios Da Serra Gaúcha. Acesso em, v. 16.

THE DAIRY NEWS. A big list of dairy product launches and innovations for the first half of 2024. Dairynews.today. Available at: <https://dairynews.today/global/news/a-big-list-of-dairy-product-launches-and-innovations-for-the-first-half-of-2024.html>.

THE DAIRY NEWS. Innovations in milk processing 2024: trends and expert opinions. 2024. Dairynews.today. Available at: <https://dairynews.today/global/news/innovations-in-milk-processing-2024-trends-and-expert-opinions.html>.



e-mail: lacteosemevidencia@gmail.com
Instagram: @lacteosemevidencia

Acesse o nosso site



**INSTITUTO
FEDERAL**
Rio de Janeiro



**INSTITUTO
FEDERAL**
Goiano

Campus
Rio Verde