



Boletim
Técnico
Lácteos em Evidência

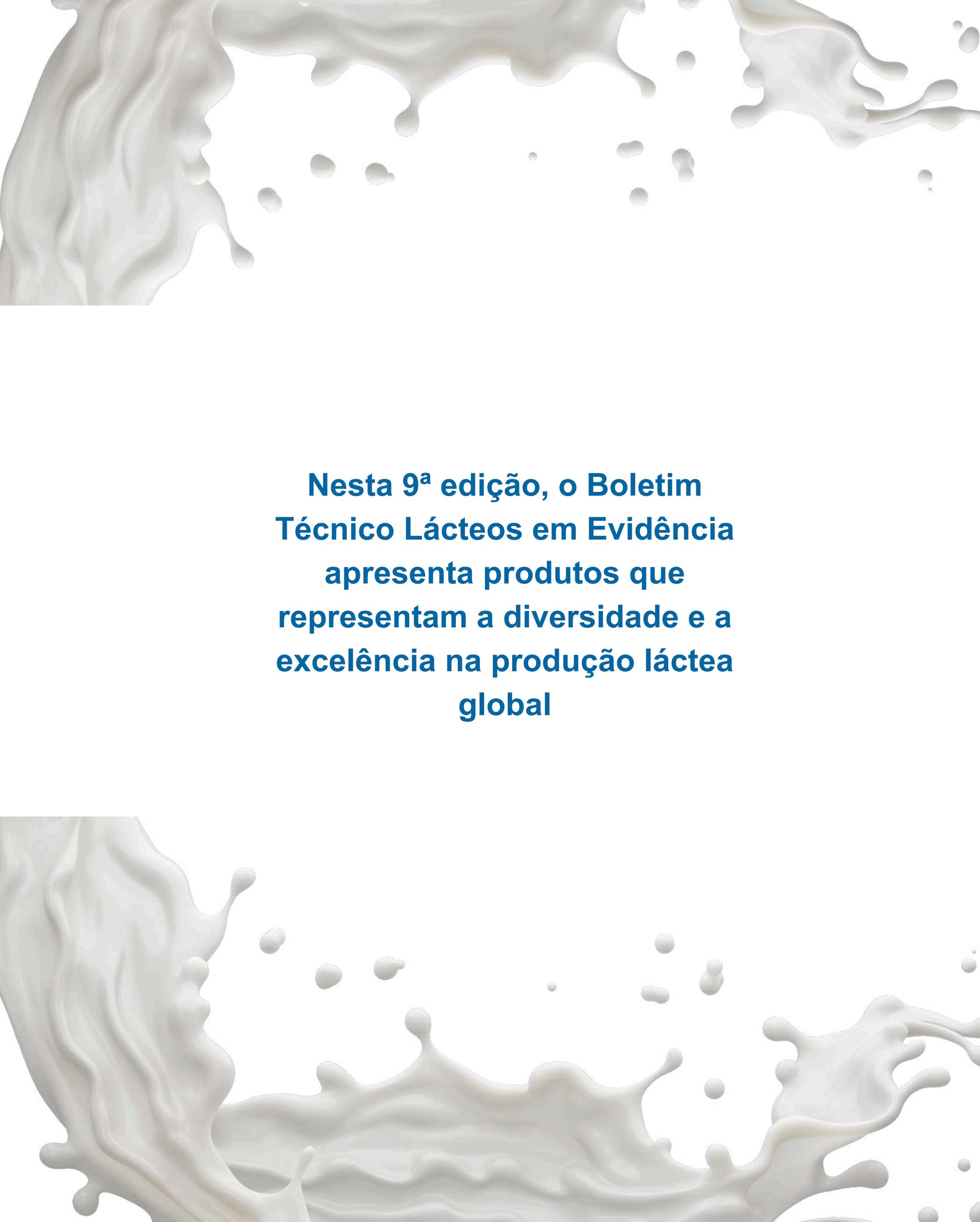
09



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
Diego Micheli Sousa Gomes
Wanderson Rodrigues da Silva
Stefany Cristiny Ferreira da
Silva Gadelha



**Atualidades e Curiosidades no Setor de
Lácteos**

The image features a white background with dynamic milk splashes at the top and bottom. The splashes are composed of various sized droplets and larger, flowing liquid shapes, creating a sense of movement and freshness. The central text is in a bold, dark blue font.

**Nesta 9ª edição, o Boletim
Técnico Lácteos em Evidência
apresenta produtos que
representam a diversidade e a
excelência na produção láctea
global**

Queijo Parmigiano Reggiano

O Parmigiano Reggiano, conhecido mundialmente como o “Rei dos Queijos”, é um símbolo da tradição italiana com origens que remontam ao século XII. Produzido exclusivamente nas regiões de Parma, Reggio Emilia, Modena, Bolonha e Mântua, esse queijo se destaca por seu sabor intenso, maturação prolongada e qualidade inconfundível. Mesmo diante de desafios econômicos e geopolíticos, o setor manteve um desempenho notável em 2024: o Consórcio Parmigiano Reggiano registrou um faturamento recorde de € 3,2 bilhões, com crescimento de 4,9% em relação ao ano anterior.

O que torna o Parmigiano Reggiano tão especial é seu rigoroso processo de produção artesanal, certificado pela Denominação de Origem Protegida (DOP). O queijo é feito com leite cru de vacas alimentadas naturalmente, sem pasteurização. Após a coagulação com soro fermentado e coalho natural, a massa é cozida, moldada, imersa em salmoura e envelhecida por pelo menos 12 meses, podendo atingir 36 meses ou mais nas versões premium. Esse processo resulta em um queijo de textura granulosa, sabor rico com notas de nozes e frutas secas, ideal tanto para ser ralado quanto degustado em lascas.

O desempenho econômico do Parmigiano Reggiano em 2024 reflete sua força no mercado. As vendas internas cresceram 5,2%, mantendo a Itália como principal consumidor. No entanto, as exportações se destacaram ainda mais, com um crescimento de 13,7%, representando quase metade do faturamento total. Para consolidar sua posição internacional, o Consórcio tem investido em estratégias de diplomacia comercial, visando reduzir barreiras tarifárias e promover o queijo como símbolo de um estilo de vida gourmet.

Mesmo com o cenário global instável, a produção do Parmigiano Reggiano aumentou 1,62%, sustentada por três pilares principais: a constante valorização da qualidade garantida pelo selo DOP, o crescimento do consumo doméstico e o fenômeno da “gourmetização” mundial, que eleva o interesse por produtos tradicionais. A abertura para novos mercados e o fortalecimento da imagem do queijo como um produto de excelência ajudam a manter sua estabilidade e relevância. O Parmigiano Reggiano segue firme como um dos queijos mais prestigiados do mundo. Sua história, autenticidade e qualidade continuam a conquistar consumidores, provando que é possível unir tradição artesanal a estratégias modernas de mercado.



Leite de Camelo

O leite de camelo, tradicionalmente consumido em regiões áridas e semiáridas, tem se destacado nos últimos anos como uma alternativa promissora ao leite de vaca, especialmente por suas propriedades hipoalergênicas e seu perfil nutricional diferenciado. Com apenas 0,4% da produção global de leite, ele vem ganhando espaço em mercados que valorizam saúde digestiva, sustentabilidade e produtos funcionais. Um estudo da Universidade Edith Cowan, publicado na Science Direct, reforça o potencial do leite de camelo, destacando a presença de peptídeos bioativos com ação antimicrobiana e anti-hipertensiva.

Em termos nutricionais, o leite de camelo é semelhante ao leite de vaca em teor de água, mas apresenta diferenças importantes em outros componentes. Ele possui menos lactose, o que favorece pessoas com intolerância, e uma composição proteica distinta, sem a β -lactoglobulina — proteína com alto potencial alergênico presente no leite de vaca. Além disso, o baixo teor de caseína A1 o torna mais digerível, reduzindo desconfortos intestinais. Outro destaque é a presença de peptídeos bioativos que auxiliam na saúde cardiovascular e imunológica.

O potencial terapêutico do leite de camelo vem sendo investigado em diferentes áreas. Pesquisas apontam benefícios em dietas voltadas a pessoas com autismo, com relatos de melhora no comportamento possivelmente relacionados à modulação da microbiota intestinal. Em casos de diabetes, proteínas semelhantes à insulina presentes no leite de camelo ajudam no controle da glicemia. Além disso, sua alta concentração de imunoglobulinas pode fortalecer o sistema imunológico.

Do ponto de vista ambiental, o leite de camelo apresenta vantagens significativas, pois os camelos consomem cerca de 50% menos água que vacas leiteiras e são naturalmente adaptados a climas quentes e secos, o que os torna ideais para regiões afetadas pelas mudanças climáticas. Essa resiliência climática reforça sua viabilidade como alternativa sustentável para o futuro da produção de leite. Para tornar essa cadeia mais viável economicamente, algumas estratégias vêm sendo aplicadas, como o melhoramento genético (por exemplo, com a raça Majaheim) e a industrialização do leite por meio de processos como UHT e liofilização, que facilitam o armazenamento e a exportação para mercados distantes. Assim, o leite de camelo desponta como uma solução moderna para demandas por saúde, sustentabilidade e inovação no setor alimentício.





Queijo de Cabra

O queijo de cabra conquistou um marco histórico em 2024 ao vencer, pela primeira vez em 150 anos, o prêmio de Queijo Campeão no Royal Agricultural Society Dairy Awards, um dos mais prestigiados eventos de laticínios da Austrália. O grande vencedor foi o Lilyarra Aran, um queijo semiduro de casca natural produzido artesanalmente pela Little Yarra Cheese Company, no sul do país.

É feito com leite cru de cabras alimentadas com pastagens naturais e leguminosas, o que influencia diretamente o sabor final do produto. Seu processo inclui fermentação lenta e maturação cuidadosa, que pode durar de 6 a 12 meses. O resultado é um queijo com aroma terroso, notas de nozes e ervas, textura firme mas cremosa, e um sabor complexo que equilibra acidez e umami. O que torna esse queijo tão especial é justamente sua raridade e a sofisticação técnica envolvida. Queijos de cabra semiduros com esse nível de refinamento são raros no mercado; a combinação de técnicas artesanais, como o uso de leite cru e fermentação natural sem aditivos industriais, com um perfil sensorial único.

A premiação representa um divisor de águas para a indústria de queijos caprinos. Tradicionalmente, esses queijos competem em categorias separadas dos queijos de vaca, como Cheddar ou Gouda. Ao vencer o prêmio principal, mostrou-se que os queijos de cabra têm potencial para competir em igualdade de condições, tanto em termos de qualidade quanto de reconhecimento técnico e sensorial. Entre os fatores que impulsionam essa tendência estão a melhor tolerância digestiva do leite de cabra — por conter menos caseína A1 — e a sustentabilidade do sistema produtivo, já que cabras exigem menos recursos naturais do que bovinos. O desafio, daqui para frente, será manter a qualidade enquanto se expande a produção e se educa o público sobre características como maturação e harmonização. A expectativa é que, nos próximos cinco anos, o mercado de queijos de cabra premium cresça 15% ao ano na Austrália, estimulando novos investimentos e fortalecendo ainda mais esse segmento.





Referências Bibliográficas

QUEIJO DE CABRA ARUPIARA. 2025. Roça Capital . Available at: <https://roccapital.com.br/products/queijo-de-cabra-arupiara>.

MILKPOINT. Curiosidades: a ascensão do leite de camelo. 5 Nov. 2021. MilkPoint. Available at: <https://www.milkpoint.com.br/noticias-e-mercado/giro-noticias/curiosidades-a-ascensao-do-leite-de-camelo-227931/>.

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>.



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

Acesse o nosso site



**INSTITUTO
FEDERAL**
Rio de Janeiro



**INSTITUTO
FEDERAL**
Goiano

Campus
Rio Verde