

Caminhos do

LEITE



Nº 04 | DEZEMBRO | 2018

**DE OLHO
NA SAÚDE
DAS VACAS**

Páginas 4 e 5

Oportunidades e desafios pela frente

O Brasil dá início a um novo ano com desafios para o setor lácteo. Em 2019, é preciso implementar iniciativas para que as tão almeçadas estabilidade e rentabilidade possam, enfim, se estabelecer e garantir tranquilidade à cadeia produtiva que todos os dias leva alimento de qualidade à mesa dos brasileiros. Seguiremos trabalhando para solucionar os problemas do setor. Acreditamos que, resolvendo alguns entraves, seremos um país mais competitivo em leite e poderemos exportar nossos produtos para dezenas de destinos.

Ao lado da Lactalis, os produtores vêm, mês a mês, aprimorando processos nos tambos e adaptando seus níveis de qualidade aos parâmetros que, em breve, estarão em vigor com a nova instrução normativa que regula CCS e CBT. Um processo que é construído a muitas mãos e que tem apoio fantástico de uma equipe de campo de centenas de técnicos em todo o Brasil. Afinal, temos um time que dá orgulho de ver. Ao lado do produtor, a Lactalis presta orientação técnica e vem mudando a realidade em diversas propriedades. Transformação simples que, em muitos casos, não exige grande investimento, mas sim um repensar de processos. Esse trabalho já foi feito com mais de 2 mil produtores que aderiram ao Lactaleite e, em 2019, deve ganhar mais adeptos. Seja você também um produtor de leite diferenciado, aumente seus lucros e torne a produção leiteira um projeto para o futuro da sua família.

Para saber mais sobre esse e outros programas que a Lactalis está implementando, basta acessar o site www.lactalisdobrasil.com.br, um portal novinho e cheio de informações para melhorar a vida tanto do produtor quanto do consumidor. Nesse novo canal você encontrará dicas técnicas, notícias, receitas e muitas outras informações essenciais para mudar o seu dia a dia.

A Lactalis do Brasil acredita num futuro promissor com seus produtores. É certo que teremos novos desafios em 2019. A questão essencial é como iremos enfrentá-los. Temos a convicção de que é preciso transformar problemas em oportunidades, fazer o que já se faz melhor ainda, achar no problema a mola para a superação e o sucesso. Que 2019 seja um ano de muitos desafios, porque nós estamos preparados para eles!

Boas Festas!

André Salles
CEO da Lactalis do Brasil

Sumário

| | |
|--|----|
| EXPOINTER Palestras orientam sobre forrageiras e saúde animal | 3 |
| DICA DO TÉCNICO Como prevenir e controlar a mastite no rebanho | 4 |
| ESPECIAL Ração aumenta a produção de leite | 6 |
| NA COZINHA Aprenda a fazer canudinho folhado com doce de leite | 8 |
| TÁ NA MESA Lactalis adere à ação da justiça paulista | 10 |
| GENTE DO CAMPO Jovem aposta na formação para conduzir tambo | 12 |

Conselho Editorial

Patrick Sauvageot, André Salles, Guilherme Portella, Yoann Le Bloas, Paul Gabriel Gauthier Grasset e Armino José Soares Neto

Expediente

JARDINE
AGÊNCIA DE COMUNICAÇÃO

EDIÇÃO
Carolina Jardine (MTB 9486)

REPORTAGEM E REDAÇÃO
Carolina Jardine, Luciana Radicione e Patrícia Feiten

COLABORAÇÃO
Equipe Jardine Comunicação:
Letícia Szczyzny

PROJETO GRÁFICO
Samuel Guedes/STA Studio

TIRAGEM
10 mil exemplares

Lactalis do Brasil
Rua Hungria, 1400
Jardim Europa
São Paulo (SP)



Palestras ensinam a turbinar produção

Manejo de forrageiras e controle de saúde animal marcaram programação técnica da Casa Lactalis em Esteio



Veterinária Eveline do Carmo mostrou técnicas diárias para prevenir doenças e prejuízos

Uma história de amor ao campo. Assim pode ser resumida a trajetória da família Rutsatz, que há 15 anos atua na atividade leiteira. Com o pai, os irmãos, as cunhadas e a esposa, Nilson Hentz Rutsatz comanda a propriedade familiar, em São Nicolau (RS). Voltados ao cultivo de trigo e soja, eles decidiram iniciar a produção de leite como forma de aumentar a rentabilidade e deram os primeiros passos na área com o apoio técnico da Lactalis. Hoje, a fazenda de cerca de 50 hectares abriga 105 vacas em lactação e entrega à empresa 2,05 mil litros de leite por dia. Resultado que, para Rutsatz, se deve ao trabalho bem-executado.

Foi a busca de conhecimentos que possam ser aplicados em sua fazenda que levou o pecuarista à

41ª edição da Expointer, realizada de 25 de agosto a 2 de setembro de 2018, no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio. Acompanhado dos filhos Wellen, 15 anos, e William, 17 anos, Rutsatz foi um dos produtores que prestigiam as palestras promovidas pela Casa Lactalis durante a feira.

Um dos assuntos abordados foi a importância da correção do solo e da utilização de técnicas adequadas de plantio, medidas essenciais no manejo das forrageiras. A atividade, no dia 29 de agosto, foi conduzida pelo engenheiro agrônomo Carlos Augusto Feldmann, da Atlântica Sementes. O especialista apresentou práticas para manter o plantio no verão. "Como costume dizer, eu trabalho com um tripé, onde existe genética, manejo e pastejo. Se faltar um desses, não adianta comprar uma vaca cara", destacou.

Segundo Feldmann, o produtor também precisa saber a hora certa de colocar e retirar o gado do pastoreio, além de utilizar sempre a semente correta, que deve ser plantada com profundidade de dois

a quatro centímetros e sob a temperatura ideal para garantir a germinação.

No dia 30 de agosto, o tema dominante foi a qualidade do leite – um objetivo muitas vezes sabotado pela ocorrência de mastite nos rebanhos (veja mais sobre a doença na páginas 4 e 5). Na palestra conduzida pela médica veterinária Eveline do Carmo, da Merck Sharp and Dohme (MSD), os produtores puderam conhecer formas de manejo que diminuem a incidência da enfermidade. A especialista reforçou a necessidade de manter a contagem de células somáticas (CCS), conforme os parâmetros da Instrução Normativa 31, e do desenvolvimento de técnicas diárias de baixo custo.

"Às vezes, lá na rotina da fazenda, deixa-se de fazer muitas coisas", disse Eveline, ressaltando que a prevenção exige uma mudança de hábito e implementação de técnicas efetivas por parte dos produtores e de todos os envolvidos na atividade. O pecuarista Nilson Rutsatz, que assistiu à explanação de Eveline, concorda. "Sucesso é você ser um bom profissional no que você faz. Na produção de leite, os mínimos detalhes fazem a diferença no fim do mês", afirmou.

Rutsatz, com a filha Wellen, foi em busca de mais conhecimento



Saiba como controlar e prevenir a mastite

Apontada por produtores e técnicos como a doença que mais causa prejuízos à pecuária leiteira, a mastite é uma inflamação das glândulas mamárias das vacas geralmente resultante da ação de bactérias. Além de reduzir a produção de leite, pode levar ao descarte e até à morte do animal. De acordo com **Liz Onofri Cangussú**, especialista da área de Desenvolvimento de Projetos Agropecuários da Lactalis, o problema está ligado a fatores ambientais e ao manejo inadequado. Nesta entrevista, ela ensina como identificar a enfermidade e controlá-la.

Quais são as doenças e os problemas mais comuns nas glândulas mamárias das vacas?

Liz Onofri Cangussú – A doença que mais se destaca, tanto pela incidência quanto pelo prejuízo causado, é a mastite (ou mamite, dependendo da região do Brasil). É caracterizada pelo processo inflamatório da glândula mamária causado, na maior parte das vezes, por bactérias. Os tetos podem também apresentar lesões, como o prolapso de esfíncter (hiperqueratose). Isso, por comprometer a integridade dos tetos, o que pode aumentar as chances de ocorrência de mastites.

Quais são as raças bovinas leiteiras que sofrem maior incidência de mastite e em qual período as vacas estão mais sujeitas?

Liz – Essa correlação (*com as raças*) não existe. A incidência está diretamente relacionada ao manejo e à ambiência (*qualidade do ambiente onde os animais vivem*). As vacas podem apresentar mastite ao longo de toda a sua vida produtiva, mas o período em que estão mais suscetíveis é no início da lactação.

Existe alguma relação entre o tipo de propriedade ou sistema produtivo e a incidência de mastite?

Liz – Sistemas de produção a pasto têm maior incidência de mastite durante o período chuvoso. A presença de barro predispõe à contaminação da glândula mamária. Sendo



assim, animais confinados tendem a ter menor incidência de mastite, justamente por não sofrerem com os impactos do período chuvoso.

Que situações podem causar alterações na integridade dos tetos?

Liz – A sobreordenação, ou seja, continuar ordenhando o teto mesmo que o leite já tenha acabado, é um dos fatores que afeta a integridade dos tetos. O vácuo desregulado também agride os tetos, assim como teteiras velhas. É fundamental que seja realizada a manutenção periódica da ordenhadeira, com aferição e regulação do nível de vácuo e substituição de teteiras.

Como identificar a mastite: quais são os sintomas e como fazer o diagnóstico?

Liz – As mastites são classificadas por seus sintomas como clínica ou subclínica, ou pelo micro-organismo causador como contagiosa ou ambiental. O principal sinal para a identificação da mastite clínica é a presença de grumos no teste da caneca de fundo preto, podendo estar acompanhada de outros sintomas, como inchaço, dor e vermelhidão, além da queda na produção.

Para garantir o bom estado dos úberes, o trabalho deve envolver vários aspectos avaliados de acordo com a necessidade de cada tambo

Mickael Guyot/Stock

“A implantação do sistema de linha de ordenha auxilia no controle da mastite”

ríodo de carência, inclusive, em tratamentos com antibióticos utilizados no momento da secagem. Caso haja dúvida sobre se o leite está contaminado, entre em contato com o seu técnico de captação, ele pode auxiliar. As medidas preventivas apresentadas devem ser adotadas. A implantação do sistema de linha de ordenha auxilia no controle da disseminação da mastite. Essa prática consiste em ordenhar por último as vacas infectadas a fim de evitar novas contaminações.

A mastite subclínica, embora não tenha sinais tão evidentes, provoca quedas na produção e pode predispor à evolução para uma mastite clínica, em que as perdas são ainda maiores. A detecção da mastite subclínica pode ser realizada através do CMT, um teste rápido, fácil e barato, ou através do controle leiteiro (CCS individual), que permite conhecer de forma mais precisa a saúde do úbere de cada vaca.

Como se faz o controle e a prevenção?

Liz – O controle da mastite é realizado através do tratamento dos casos clínicos e descarte dos casos crônicos (animais que tenham quadros clínicos recorrentes e não respondem aos tratamentos). É possível fazer uma boa prevenção ao disponibilizar um local seco e limpo para as vacas repousarem; realizar um correto tratamento de vaca seca; ordenhar por último os animais com mastite subclínica; garantir o funcionamento e a higienização adequada dos equipamentos de ordenha, entre vários outros pontos que podem ser avaliados e adequados de acordo com a necessidade de cada fazenda.

Uma vez detectada a mastite, como tratar o problema e evitar que se espalhe pelo rebanho, afetando um número cada vez maior de vacas?

Liz – O tratamento dos casos clínicos é realizado através de antibiótico intramamário e, dependendo dos demais sintomas, pode ser associado a outros antibióticos e anti-inflamatórios. É necessário descartar todo o leite produzido pela vaca durante os períodos de tratamento e de carência dos medicamentos, pois este está contaminado por resíduos de antibiótico. Obedeça ao pe-

Existem estimativas sobre as perdas em decorrência de mastites?

Liz – Além do custo do tratamento de uma mastite (antibiótico e descarte de leite), é possível estimar a saúde da glândula mamária pelo resultado de CCS (contagem de células somáticas), tanto do tanque quanto por vaca. A tabela (veja abaixo) é bastante difundida e representativa da realidade.

O TAMANHO DO PREJUÍZO

| Prevalência estimada de infecção e perdas na produção de leite associada à alta contagem de células somáticas (CCS) do tanque | | |
|---|----------------------------------|-------------------------|
| CCS (1.000 cél./ml) | % de tetos infectados no rebanho | % de perdas na produção |
| 200 | 6 | 0 |
| 500 | 16 | 6 |
| 1.000 | 32 | 18 |
| 1.500 | 48 | 29 |

Fonte: National Mastitis Council (NMC, 1987)

Uma dieta que engorda o bolso

Ração desenvolvida pela Nutrifarma em parceria com o Clube do Produtor Lactalis aumenta produtividade de rebanhos no Rio Grande do Sul



Luiz Alberto Fior

Em sua fazenda em Saldanha Marinho, o produtor Ivan Lucca obtém hoje produção diária de 31,5 litros de leite por vaca

A alimentação de vacas em lactação é o item que mais pesa na planilha de custos de uma propriedade leiteira, representando de 40% a 60% das despesas totais – um investimento que só se traduz em lucro quando há alta produtividade no tambo. Com o uso de técnicas avançadas de nutrição animal, porém, é possível não apenas turbinar a produção diária e a rentabilidade, como também melhorar a qualidade do leite. Para auxiliar os criadores a incorporarem práticas mais eficientes à dieta dos rebanhos, o

Clube do Produtor Lactalis mantém desde 2009 uma parceria com a Nutrifarma, empresa do grupo Royal Agrifirm, e fábricas de ração. O trabalho focado em uma linha especial de rações vem fazendo a diferença em fazendas do Rio Grande do Sul.

“Nosso propósito é ser o parceiro preferido em conhecimento e soluções em nutrição para o rebanho dos produtores de leite da Lactalis”, diz o veterinário Vinicius José Perlin, gerente técnico comercial da Nutrifarma. No programa com o Clube

do Produtor Lactalis, explica ele, a Nutrifarma coloca à disposição dos pecuaristas uma equipe de especialistas em nutrição de bovinos e ferramentas analíticas. O objetivo é identificar deficiências e formular rações balanceadas que melhorem a saúde, o bem-estar e a longevidade dos animais.

Além da baixa produção de leite nas propriedades atendidas pelo programa, Perlin diz que os técnicos constataam muitos problemas decorrentes da nutrição inadequada fornecida aos animais, como acidose ruminal, obesidade, hipocalcemia, mastite, metrite, deslocamento do abomaso, lesões nos cascos e problemas reprodutivos. “Estima-se que 85% das enfermidades encontradas a campo são provenientes de causas alimentares, como utilização de alimentos de baixa qualidade, carências nutricionais, deficiência de ingestão de matéria seca e desequilíbrio na formulação das dietas”, relata.

Para atacar esses problemas, a Nutrifarma formula rações baseadas nas exigências nutricionais dos animais. Um exemplo é a linha de ração CPL Leite Suprema Bypass, que vem apresentando bons resultados desde sua introdução na dieta de rebanhos leiteiros do Rio Grande do Sul em 2017. De acordo com a Nutrifarma, o produto oferece um equilíbrio ideal entre fontes de proteína e energia, gordura, fibras, tamponante, gordura hidrogenada, ionóforos, minerais e vitaminas. Na propriedade do pecuarista Ivan Lucca Barden, em Saldanha Marinho, a ração balanceada possibilitou um aumento médio de 1,6 litro por vaca na produção diária de leite, além de um avanço de 6,3% no percentual de proteína e de 5,1% no percentual de gordura do leite (veja gráfico).

Segundo o veterinário da Nutrifarma, a CPL Leite Suprema Bypass favorece o máximo aproveitamento dos nutrientes ingeridos pelo animal. “O processo de extrusão do farelo de soja semi-integral protege

a proteína no rúmen contra a degradação, permitindo que seja digerida no intestino delgado e melhorando o aproveitamento dos aminoácidos essenciais. Todos esses fatores resultam em saúde animal, aumento da produção e melhoria da qualidade de sólidos do leite”, explica Perlin.

O coordenador do Clube do Produtor da Lactalis, Rodrigo Zambon, destaca o suporte da Nutrifarma no controle de qualidade nas fábricas de ração como um aspecto determinante para os bons resultados obtidos nas propriedades. “Temos um plano de amostragem com as fábricas, onde analisamos todas as matérias-primas usadas e também o produto acabado, para garantir o máximo de controle e rastreabilidade das nossas fórmulas”, diz.

Atualmente, cerca de 1,3 mil produtores são atendidos todo mês com o suporte técnico das equipes da Lactalis e da Nutrifarma no país, segundo Zambon. O programa desenvolvido com a Nutrifarma está mais avançando nos estados do Sul, mas já vem sendo adotado em Minas Gerais e Goiás. “A meta é intensificar a nossa atuação nessas regiões para atendermos o dobro de produtores que temos hoje”, afirma.

Perin destaca a importância de os produtores buscarem acompanhamento técnico, em vez de adotarem dietas baseadas em conhecimento empírico. “Nutrição é uma ciência, e não um ponto de vista. Precisamos ficar atentos às individualidades de cada rebanho leiteiro”, alerta o veterinário.

“Nutrição é uma ciência e não um ponto de vista. Precisamos ficar atentos às individualidades de cada rebanho leiteiro”

Vinicius José Perlin, veterinário e gerente técnico comercial da Nutrifarma

Bons resultados e metas de crescimento

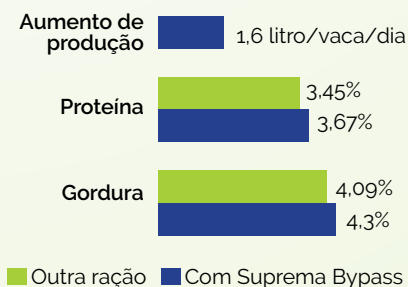
Graças ao investimento em boas práticas de nutrição e manejo, o produtor Ivan Lucca Barden passou da produção média diária de 23 para 31,5 litros de leite por vaca em sua propriedade de 50 hectares localizada em Saldanha Marinho (RS). Atualmente com 112 vacas da raça Holandês em período de lactação, o pecuarista conta que decidiu adotar a linha de rações formuladas para o Clube do Produtor Lactalis há dois anos. Com o suporte técnico recebido no programa com a Nutrifarma, reformulou a dieta do rebanho, corrigiu procedimentos e passou a dar mais atenção ao bem-estar das vacas. “Antes, eu comprava ração pelo preço. Aprendi que o barato sai caro. A partir do momento em que comecei a usar um produto de boa qualidade, com as orientações seguidas e as medidas tomadas como um todo, vi que deu resultado. Pela produção das vacas, vi como é bom a gente ser bem-assessorado”, diz.

Na busca de eficiência, Barden também se focou na meta de 180 dias em leite (DEL) para a média do rebanho. Importante índice zootécnico, o DEL é um cálculo que considera todas as vacas em lactação: as que estão no início, meio e fim do período. Valores superiores a 180 dias em leite indicam desempenho reprodutivo inadequado, pois há um menor número de vacas no início da lactação e maior número entre a me-

tade e o fim da lactação, fases em que a produtividade é mais baixa – a produção cai em torno de 0,07 litro por dia. Hoje, o DEL do rebanho de Barden é de 240 dias. “Começamos a fazer esse cálculo e a nos preocupar mais com conforto, nutrição e eficiência reprodutiva e passamos a ter mais lucro. Hoje, nossa média de litros por dia é satisfatória. Para esta mesma época de 2019, trabalhamos com a meta de 34 ou 35 litros por vaca”, afirma o produtor.

No sistema confinado, cada vaca na propriedade de Barden consome em média 8 kg de ração por dia. Os animais são retirados da sala de ordenha e conduzidos ao cocho, onde recebem uma mistura de silagem de milho, ração Suprema Bypass, sal mineral e tampicante. Segundo o produtor, as quantidades recomendadas dos ingredientes são seguidas à risca, e os animais se alimentam em média quatro vezes por dia. “A regra é que não haja desperdício e também não falte alimento (*para o animal*)”, explica Barden. Outra regra fundamental para assegurar a boa produtividade é obedecer aos horários das ordenhas, realizadas duas vezes ao dia, sempre às 4h e às 16h. A meta do produtor é chegar, em breve, a 140 vacas em ordenha. “Só tenho a agradecer ao programa. Não fosse isso, não estaríamos aumentando esses números”, avalia.

Produção e qualidade no leite



Fonte: Nutrifarma



Doce deleite

De origem incerta, o doce de leite é uma tradição que une as regiões produtoras de leite da América Latina. Versátil, pode ser usado como recheio nas mais diversas receitas, desde as mais simples até pratos sofisticados. Nestas páginas, a iguaria surge como a combinação perfeita para uma versão refinada do popular canudinho, feita à base de massa folhada. A receita é de **João Pedro Pereira da Silva**, fundador da Jean Pierre Pâtisserie et Boulangerie, padaria e confeitaria especializada em doces e pães franceses situada em Porto Alegre. Ideais para uma festa ou recepção, os canudinhos também ficam lindos na mesa.

CANUDO DE MASSA FOLHADA COM DOCE DE LEITE

(rende 106 unidades de 15 g cada)

Ingredientes

1 kg de farinha de trigo especial
15 g de sal refinado
30 g de açúcar refinado
44 g de manteiga **Président** para a massa
546 g de manteiga **Président** para a laminação
500 g de água gelada (5°C)
1.590 g de doce de leite **Elegê** para o recheio
1 ovo para pincelar

Modo de preparo

Para a massa

Em uma amassadeira, coloque a água, dissolva o sal e o açúcar. Adicione a farinha de trigo e amasse. Após a hidratação da massa, adicione a manteiga e trabalhe a massa até que fique lisa e homogênea. Divida o peso da massa, formando uma bola uniforme, e deixe descansar durante 30 minutos, cobrindo com um plástico para que não resseque. A temperatura ideal da massa é de 20°C a 25°C, e a temperatura ambiente ideal para o trabalho, entre 15°C e 20°C.

Para as dobras

Achate as barras de manteiga (*foto 1*) de maneira que formem retângulos finos, sem deixar bordas desparadas. Após o descanso de 30 minutos da massa, abra-a sobre uma superfície enfarinhada usando um rolo até que fique bem fina, em formato retangular. Disponha os retângulos de manteiga no centro e feche a massa como se fosse um "pacote". Deixe descansar por 15 minutos.



Achate a manteiga até ficar bem fina e no formato de retângulos

Estique a massa com o rolo, faça a primeira dobra simples (*foto 2*) e deixe descansar por 15 minutos em ambiente refrigerado (entre 5°C e 15°C). A massa deve ser coberta com plástico, para evitar o ressecamento.



No centro da massa já aberta, coloque os retângulos de manteiga e feche como se fosse um pacote

Após a pausa, estique a massa novamente com o rolo, faça a primeira dobra dupla (*foto 3*), cubra com o plástico e deixe descansar por mais 15 minutos sob a mesma temperatura anterior.



Após a segunda dobra simples e outra pausa, é a vez da dobra dupla

Repita os procedimentos, fazendo a segunda dobra simples (seguida de pausa) e a segunda dobra dupla. Armazene a massa sob refrigeração para uso próximo ou congele para uso posterior, sempre protegida em saco plástico.

Para os canudos

Afine a massa com o rolo até que fique com 0,8 cm de espessura. Corte em tiras de 30 cm de comprimento por 1,5 cm de largura e enrole usando as formas para canudinhos (*foto 4*). Pincele com o ovo batido e asse em forno quente (180°C a 200°C) de 12 a 14 minutos.



Deixe esfriar e recheie com o doce de leite (*foto 5*). Decore com açúcar de confeiteiro.



Lactalis adere à iniciativa da Justiça

Leticia Szczesny



A Lactalis do Brasil formalizou seu ingresso no Programa Empresa Amiga da Justiça, iniciativa do Tribunal de Justiça de São Paulo (TJSP) na qual as companhias participantes se comprometem a implantar políticas para reduzir a judicialização, por meio de métodos como a mediação e a conciliação. No dia 26 de outubro de 2018, André Salles, CEO da Lactalis do Brasil, assinou o Termo de Compromisso Público, documento que inclui normas, prazos e metodologias do programa. Com a adesão, a Lactalis assume o compromisso de aumentar a quantidade de acordos judiciais e extrajudiciais.

A partir da adesão, o número de processos distribuídos envolvendo a empresa é monitorado e, no prazo de 12 meses, é feito um balanço das medidas tomadas. "A parceria representa o comprometimento com a sociedade e com o Poder Judiciário. A Lactalis busca cada vez mais soluções favoráveis e de impacto positivo para nossos clientes e a sociedade em geral. Estamos felizes em fazer parte desse programa", afirmou Salles.

Geladeira Président valoriza supermercado

Uma novidade começa a chegar a importantes redes supermercadistas do Brasil. Apresentada pela Lactalis durante a Expointer (Esteio/RS), em setembro de 2018, a geladeira personalizada levará aos pontos de venda produtos da marca Président, como as linhas de queijos, manteiga e requeijão.

O equipamento na cor vermelha tem nas laterais desenhos da Torre Eiffel – principal ponto turístico de Paris – e também um selo lembrando a conquista da seleção francesa na Copa do Mundo da Rússia em 2018. Além de divulgar os itens da Président, a ação busca proporcionar uma nova experiência aos clientes, uma vez que o mix atende a diversos perfis de consumidores.



Patricia Comunello

Pudim com sabor e jeitinho **caseiros**

A Batavo leva para a mesa dos brasileiros o sabor do tradicional pudim "feito em casa". Com apenas quatro ingredientes, o Batavo Delícias do Forno é o único pudim de leite condensado com a receita da Holandesa. Leite pasteurizado integral, leite condensado, ovo pasteurizado e calda de caramelo compõem a receita exclusiva da sobremesa, que não contém gordura trans nem glúten. Em embalagens de 100 gramas, o produto traz as seguintes informações nutricionais: kcal (174), carboidratos (27 g), proteínas (5,1 g), gorduras totais (5,1 g), gorduras saturadas (3,1 g), sódio (51 mg) e cálcio (134 mg). A novidade da

Batavo imita o ritual do "pudim de casa" até na hora de desenformar e servir no prato.



Divulgação/Lactalis

Saúde para dividir com a família

A preocupação com a alimentação saudável motivou a Batavo a lançar mais um produto sem similar no mercado. O Leite Fermentado Família vem em embalagens de 850 g, sendo uma opção econômica em comparação com as tradicionais garrafinhas. A ideia, como o próprio nome sugere, é incentivar o consumo de toda a família em diferentes momentos do dia. Além de conter lactobacilos vivos, a bebida é fonte de cálcio e rica em vitaminas A, C, D e E. Inicialmente disponível apenas para o estado de São Paulo, o produto começará a chegar às gôndolas de outros estados a partir de março de 2019.



Divulgação/Lactalis

Dudu Leal



Lactalis ganha 'Prêmio Destaques 2018' do Sindilat na categoria Inovação

A Lactalis do Brasil foi homenageada na festa de final de ano do Sindilat no noite de 12 de dezembro de 2018, quando empresas e personalidades receberam o 'Prêmio Destaques 2018' por suas contribuições ao setor lácteo ao longo do ano. A Lactalis foi a grande vencedora na categoria 'Inovação'. O diretor de Comunicação da Lactalis, Guilherme Portella, recebeu o troféu e enfatizou que a inovação é responsável por agregar valor à cadeia produtiva do leite. "É uma deferência importante que justifica o empenho da Lactalis em transformar o leite em produto de valor agregado, valorizando o empenho do produtor rural no manejo de seu rebanho e o trabalho da nossa equipe industrial na entrega de alimentos saborosos e de qualidade aos consumidores", discursou durante o evento. As inovações implantadas pela Lactalis em suas unidades fabris no Brasil permitiram a instalação, em 2018, de uma linha de leite UHT embalado em garrafas PET e outra para produção da manteiga premium Président, na unidade de Teutônia (RS). Na foto, Portella recebe troféu de Angelo Sartor (diretor do Sindilat), Odacir Klein (secretário da Agricultura do Rio Grande do Sul) e Alexandre Guerra (presidente do Sindilat).



Espumoso

92 hectares

40 vacas em lactação

550 litros/dia (produção total)

Sangue novo e muito estudo pela frente

Amor à atividade leiteira é essência do trabalho da família gaúcha

Único herdeiro a continuar os negócios da família Missio, jovem investe na formação profissional para qualificar a produção

Amor e a dedicação ao campo fazem parte da história da família Missio, que há três gerações mantém sua propriedade leiteira, em Campina Redonda, interior de Espumoso (RS). Inspirado no avô paterno Gentilho Antônio Missio e no pai Luiz Carlos Missio, o jovem Júlio César Missio, 17 anos, pretende construir seu futuro dentro das porteiras. No segundo ano do Curso Técnico em Agropecuária, divide seu tempo entre os estudos e as atividades na propriedade.

Ao longo das gerações, a família ampliou o rebanho e a produtividade. Hoje, a propriedade, que conta com 92 hectares e 40 vacas em lactação, entrega 550 litros de leite por dia à Lactalis. O sucesso dos resultados, segundo Júlio, é o profissionalismo. Para o futuro, projeta ele, a meta é melhorar cada vez mais a genética dos animais para aumentar a produção por vaca. "É muito importante o trabalho junto à Lactalis, pois nos ajuda desde o remédio até a venda", diz.

Hoje, ele, o pai e a mãe, Thiane Vink Missio, são os responsáveis pelas atividades da fazenda, onde as vacas ficam semiconfinadas e

se alimentam de silagem de milho, aveia branca, trigo e sorgo. As irmãs Jaqueline Vink Missio e Ana Luiza Missio optaram pela vida longe do campo.

Único herdeiro a dar continuidade ao empreendimento da família, o jovem pretende se destacar em relação ao trabalho realizado pelos pais. "A importância de trabalhar em família é *(o fato)* de todos estarem unidos por um objetivo mútuo", afirma. Para o jovem, a formação profissional que os pais não obtiveram será decisiva nos próximos anos.

Em agosto de 2018, Júlio viajou cerca de 300 quilômetros para visitar a maior feira de agronegócio do estado, a Expointer. Seu olhar curioso e atento se destacava entre muitos agricultores experientes que acompanhavam uma palestra no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS). Júlio imagina que daqui a 20 anos a fazenda da família será mais moderna, uma vez que o agronegócio abrirá as porteiras para a tecnologia, com máquinas e equipamentos muito mais complexos e capazes de auxiliar nas tarefas. "O campo é um lugar onde cada vez mais temos de estar informados e prontos para tudo".



Júlio César divide seu tempo entre o curso técnico e as atividades no tambo