

Aspectos da comercialização de carne e leite de bubalinos na região Norte Fluminense

Aspects of the commercialization of water buffalo meat and milk in the Norte Fluminense Region

Aparecida de Fátima Madella-Oliveira¹, Celia Raquel Quirino², Paulo Roberto Adona¹, Aline Pacheco³,

¹Doutorandos, ²MV, DSc, Profª Associada, CCTA, UENF, Campo dos Goytacazes, RJ, ³Mestranda, UENF

Correspondência: Denise@vet.ufmg.br; crq@uenf.br

Núcleo de Bubalinocultura, Escola de Veterinária da UFMG, Campus da Pampulha, Cx postall 567,
CEP 31270-901, Belo Horizonte, MG -Tel: (31) 3499-2172/2178, Fax: (31) 3499

Resumo

A carne bubalina, já é reconhecida como um produto diferenciado dentro da cadeia pecuária brasileira, por apresentar todas as características qualitativas similares à carne bovina, sendo do ponto de vista nutricional, mais magra e com menos 40% de colesterol e 55% de calorias e, mais de 11% de proteínas e 10% de minerais. O leite das búfalas apresenta características particulares que o diferenciam do leite bovino. Entre elas podemos ressaltar: menos água e mais matéria seca. O objetivo do presente trabalho foi verificar a comercialização da produção de carne e leite dos bubalinos na região norte fluminense. Observa-se nos resultados que os produtores estão comercializando o leite a R\$ 0,45 o litro e a arroba do macho é R\$ 49,00. A carne proveniente dos frigoríficos é destinada, em parte, para ser comercializado nos restaurantes da cidade do Rio de Janeiro. Outra parte da carne dos búfalos abatidos é distribuída junto com a carne bovina, que é vendida nos supermercados e açougues, que pagam preços inferiores ao bovino. Contudo, o produto não é valorizado, existindo preconceito por parte de alguns comerciantes e consumidores, isso devido em parte, à falta de informações sobre a qualidade do produto.

Palavras chave: bubalinos, carne, leite, comercialização.

Abstract

The buffaloes meat, is recognized as a product differentiated inside of the Brazilian agroindustry, presenting qualitative characteristics similar to the bovine meat, having of the nutritional point of view, less fat and less 40% of cholesterol and 55% of calories and, more than 11% of proteins and 10% of minerals. The buffaloes milk presents peculiar characteristics that differentiate it of the bovine milk. Among them we can point out: less water and more dry matter. The objective of the present paper was to verify the commercialization of the meat and milk production of the buffaloes in the North Fluminense region. It is observed in the results that the breeders are selling the milk for R\$ 0,45 per liter and each 15 kg of male meat for R\$ 49,00. The meat that comes from the slaughter-houses is destined, partly, to be marketed in the restaurants of the city of Rio de Janeiro. Another part is distributed together with the bovine meat, and sold in supermarkets and butcher shops, that pays inferior prices to the bovine meat. However, the product is not valued, existing prejudice by part of some traders and consumers, caused by the lack of information about the quality of the product.

Keywords: buffaloes, meat, milk, commercialization.

Comercialização da carne

No Brasil, a demanda crescente e as dificuldades em se obter proteína de origem animal a baixos custos e a curto prazo têm motivado a classe produtora a investir na criação de búfalos visando o abate dos animais. Existem estimativas que na década de oitenta aproximadamente 30 mil toneladas de carne bubalina foram comercializadas no mercado brasileiro sendo consumidas como carne bovina (Neves, 1983).

A carne de búfalo preenche as exigências do mercado consumidor atual, que procura uma alimentação saudável, e ao mesmo tempo, saborosa, de boa aparência e muito suculenta, sendo, portanto, mais indicada para a saúde humana. Segundo Jorge (1999) quando se compara a carne bubalina à bovina, a carne bubalina apresenta em média 40% menos colesterol; 55% menos calorias; 12 vezes menor de gordura; 11% mais de proteína e 10% mais de minerais.

No Brasil já existe uma valorização deste tipo de alimento por parte do público; mas infelizmente muitos matadouros ainda pagam aos produtores preços inferiores para a carne de búfalos, aos praticados com bovinos. Portanto, somente uma maior divulgação das qualidades da carne bubalina, poderá reverter esta situação, em decorrência de um aumento na demanda pelo produto (Jorge, 1999).

Em Belém, dados informais apontam um consumo de carne bubalina ao redor de 10-15%, na cidade de Soure, Ilha de Marajó – PA, este consumo se aproxima dos 90% (Vale, 1999).

Durante muitos anos, a carne bubalina era procedente de animais velhos, abatidos no fim de uma longa vida de trabalho, por isso gerou-se um grande preconceito ao associar a carne de búfalo as características de uma carne de baixa qualidade. Na atualidade, esse tipo de preconceito tem diminuído muito, e hoje já se tem uma boa

procura pela carne "ligh" (Vale,1999).

Os frigoríficos especializados pagam no Estado Rio Grande do Sul a arroba de novilhos bubalinos 46,50 reais que é aproximadamente 16,90 dólares, no Estado do Pará os valores da arroba em reais são 45,00 o que correspondem 6,76 dólares (preço dólar mês de novembro 2004 = U\$S 2,75).

A criação de búfalos na região Norte fluminense, tem como finalidade principal à exploração de carne. Entretanto, os bubalinocultores vêm encontrando sérias dificuldades na comercialização, nos seguintes aspectos: (1) difícil comercialização da carne bubalina, frente ao comércio da região; (2) preço menor em comparação ao bovino; (3) preferência dos matadouros pelo abate de bovinos (4) falta de uma campanha de divulgação e de informação sobre a carne.

Nesta região se encontra o maior rebanho de búfalos do Estado do Rio de Janeiro, apesar da criação de bubalinos ser pequena comparada com bovinos e com as demais regiões do Brasil, a produção dos bubalinos é de extrema importância para o desenvolvimento do Norte Fluminense.

Verifica-se que poucos animais estão sendo abatidos em matadouros e frigoríficos credenciados da região. A carne proveniente dos frigoríficos é destinada, em parte, para ser comercializado nos restaurantes da cidade do Rio de Janeiro. Outra parte, dos animais abatidos é distribuída junto com a carne bovina, que é vendida nos supermercados e açougues, que paga pela arroba preços inferiores ao bovino, os valores pagos em reais e dólares por arroba dos bubalinos na Região Norte Fluminense são: R\$49,00 (U\$S17,81) R\$ 45,00 (U\$S 16,36) e R\$55,00 (U\$S18,97) para machos, fêmeas e novilhas, respectivamente.

Comercialização do leite

A produção de leite dos bubalinos é uma atividade que tem crescido nos últimos anos no Brasil, particularmente nos Estados da região Sudeste, onde o leite é destinado, quase na sua totalidade, à produção de queijo tipo 'Muzzarella', que tem mercado assegurado com preços compensatórios.

É na qualidade do leite bubalino que realmente reside a maior vantagem desse produto. O leite de búfalos é mais concentrado do que o leite bovino, apresentando, desde modo, menos água e mais matéria seca. Possui teores de proteínas, gorduras e minerais que superam consideravelmente os do leite de vaca.

Entretanto, é no seu aproveitamento industrial que está, na prática, sua grande importância, por proporcionar produtos lácteos de qualidade inimitável ao leite bovino, como, por exemplo, 'Muzzarella' e iogurte. (Vale, 1999).

Os laticínios especializados em São Paulo pagam, pelo quilo de leite da fêmea bubalina, em torno de R\$0,90 (noventa centavos de real ou U\$S 0,40 dólares). Em outros estados como Minas Gerais, Paraná, Ceará e Maranhão também se encontram laticínios que vêm trabalhando somente com o leite desta espécie para a fabricação do tradicional queijo 'Muzzarella', queijo tipo fresco e uma variedade de doces (Faria *et al.*, 2002).

Na região Norte Fluminense a produção de leite é baixa devido à falta de seleção dos animais e a baixa qualidade das forragens que estes animais consomem (Madella-Oliveira, 2003). Em geral, os animais não apresentam grupo genético definido, pelo que pode se considerar que são mestiços. O leite é comercializado a R\$0,45 (quarenta e cinco centavos de reais ou U\$S0,16 de dólares) e misturado com o leite bovino.

A Secretaria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPA), através da Portaria nº 236, permite a incorporação de até 30% do leite bubalino ao bovino desde que seja incluída esta especificação no rótulo. Entretanto, até o presente momento, não há legislação específica quanto aos critérios de seleção deste tipo de leite (Furtado, 1990).

A mistura do leite de búfalos com bovinos diminui a demanda do leite bubalino, achata seus preços e desestimula os investimentos na atividade. Isso é devido à falta de estratégias de Marketing para tornar os produtos de búfalos conhecidos e valorizados pela sua qualidade no comércio da região Norte Fluminense. Um dos subprodutos do leite de búfalos que é fabricado artesanalmente na região é o queijo, que é comercializado entre os familiares e os funcionários das propriedades.

Referências bibliográficas

- Faria MH, Tonhati H, Cerón Muñoz M, Duarte JMC, Vasconcellos BF. Características físico-químicas do leite de búfalas ao longo da lactação. *Rev Inst Lat Candido Tostes*, 2002. (no prelo).
- Furtado MM. Leite de búfala: Características e fabricação de queijos. Juiz de Fora: EPAMIG/ILCT, 1990.
- Jorge AM. Desempenho em confinamento e características de carcaça em bubalinos. In: Simpósio Paulista de Bubalinocultura, 1, 1999, Jaboticabal, SP. *Anais ... Jaboticabal*: UNESP/FCAV, 1999. p.51-67.
- Madella-Oliveira AF. *Comportamento de amamentação em bubalinos (Bubalus bubalis) em relação à produção de leite e o desenvolvimento do bezerro*. 2003. 64p. Dissertação (Mestrado em Produção Animal) – Universidade Estadual do Norte Fluminense,- Campos dos Goytacazes, 2003.
- Neves NB. O rebanho bubalino atual e suas perspectivas na pecuária brasileira. In: Reunião de Comissão de Agricultura do Senado Federal, 6, 1983, Brasília, DF. Brasília: Senado Federal, 1983. 41p.
- Vale WG. Perspectivas da bubalinocultura no Brasil e na América Latina. In: Simpósio Paulista de Bubalinocultura, 1, 1999, Jaboticabal, SP. *Anais ... Jaboticabal*: UNESP/FCAV, 1999. p.1-26.