

*Caminhos do*  
**LEITE**



Nº 08 | DEZEMBRO | 2020

Gilson Certach

# LINA

**PREVENÇÃO É O MELHOR REMÉDIO**

Páginas 6 e 7

## Produzir para crescer

O ano de 2020 foi marcado pela notoriedade de uma frase que, quem vive no campo, já sabia há muito tempo: o Agro não Para. Em plena pandemia, produtores, indústrias, equipes de distribuição, chefs e executivos mostraram que produzir o alimento é uma missão, um projeto que precisa mirar na qualidade e no crescimento constante. Apesar das dificuldades que chegaram com o coronavírus, a fabricação de lácteos na Lactalis ganhou terreno. Nossa captação no campo cresceu mais de 10% e diversas linhas de produtos apresentaram inovações aos consumidores.

As conquistas são resultado do somatório dos esforços dos times na indústria e dos ganhos de produtividade no campo. Por meio do Clube do Produtor Lactalis, oferecemos genética a nossos fornecedores com diferencial competitivo, um estímulo extra para seguir trabalhando com o melhor leite do Brasil. As equipes técnicas também foram incansáveis na orientação de quem estava isolado na fazenda precisando de ajuda seja em nutrição, seja em manejo e até em gestão financeira.

Temos convicção de que, apesar das adversidades, o ano foi positivo para quem trabalha no campo. Nesta edição da revista Caminhos do Leite, lembramos que é importante manter um controle rígido de higiene e do trânsito de pessoas nas propriedades. Não deixe de ler as dicas de nossos técnicos para garantir que a produção esteja longe do Lina e as recomendações para proteger você, sua família e seus funcionários da Covid-19.

Com expectativas de retomada da economia em 2021, a Lactalis confia em manter-se produzindo com força e ao lado de seus parceiros. Com nossos mais de 6 mil produtores e 8,6 mil funcionários, temos certeza que trabalhar com leite é nossa missão e levá-lo à mesa das famílias brasileiras nosso dever.

Siga com a gente!

**Patrick Sauvageot**  
CEO Latam da Lactalis

## Sumário

TÁ NA MESA Conheça os novos produtos Lactalis	3
SAÚDE Dicas para se proteger da Covid-19	4
DICA DO TÉCNICO Saiba mais sobre como evitar o Lina	6
GENÉTICA Projeto estimula melhoramento do rebanho	8
NA COZINHA Aprenda a fazer um palitinho de queijo	10
GENTE DO CAMPO Fazenda Ramada dá a volta por cima	12

## Conselho Editorial

Patrick Sauvageot, Guilherme Portella, Paul Gabriel Gauthier Grasset e Armindo José Soares Neto

## Expediente

**JARDINE**  
AGÊNCIA DE COMUNICAÇÃO

EDIÇÃO  
Carolina Jardine (MTB 9486)

REPORTAGEM E REDAÇÃO  
Grasiela Duarte, Leticia Breda e Luciana Radicione

PROJETO GRÁFICO  
Samuel Guedes/STA Studio

TIRAGEM  
10 mil exemplares



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



## Elegê lança nova Campanha

Reconhecendo o carinho e dedicação de quem atua na produção de leite no campo, a Elegê lançou nova campanha de mídia. Em vídeos que estão no ar desde agosto em rádios, na televisão e nas redes sociais, o produtor Gervásio Gerhard e sua família mostram o dia a dia da fazenda em Arroio do Meio (RS). Segundo a diretora de Marketing da Lactalis, Marina Mizumoto, eles representam mais de 6 mil produtores. "O cuidado em fornecer um leite seguro e de qualidade é o segredo de produtos de alta qualidade. Quanto melhor o leite que chega a nossas fábricas, melhor são os produtos que colocamos na mesa dos nossos consumidores. Por isso, na nova campanha de Elegê não poderíamos deixar de reconhecer e agradecer esta parceria," destacou.

## Président no Top Chef Brasil

Criatividade, adrenalina e muito sabor foram ingredientes que não faltaram na segunda temporada do Top Chef Brasil. O reality gastronômico da Record TV, comandado pelo renomado chef Felipe Bronze, contou com o patrocínio dos queijos Président. Nesta temporada, 14 chefs profissionais encararam provas de tirar o fôlego. Na grande final, Luciana Berry venceu Cesar Scolari e Lara Carolina conquistando o prêmio de R\$ 300 mil e o título de #TopChefBrasil. O último episódio da temporada foi ao ar no dia 2 de outubro.



Antonio Chahnestian/Divulgação

Tá na Mesa



## Batavo NUV em novo sabor e formato

Em agosto, a linha Batavo NUV ganhou novo sabor e formato de embalagem. O clássico morango com textura leve e aveludada, característico de NUV, agora tem consistência mais saborizada em versões de 100g e 450g. Pioneira nesse formato, a Batavo também oferta o sabor Tradicional no potão de 450g.

## Iogurtes para todas as horas do dia



Fotos: Lactalis/Divulgação

A Batavo entra no segmento de embalagem econômica com a versão 1.250g de iogurtes nos sabores morango e cereal. O formato chega para atender à demanda das famílias que estão mais tempo em casa e buscando melhor relação custo-benefício nos alimentos. A linha de Elegê de iogurtes também expandiu seu portfólio com as versões 170g e 1.250g nos sabores morango e salada de frutas. O layout das embalagens da linha Elegê também foi modernizado, com maior destaque às imagens de frutas.

## Batavinho Surpresa agora com Bolinha Pula-Pula

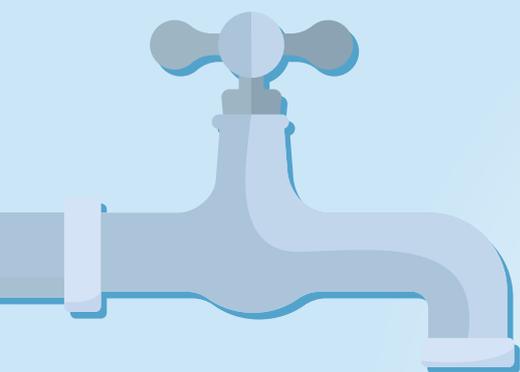


Com o selo +Nutri estampada nos rótulos, o Batavinho Surpresa traz mais do que vitaminas A,C,D,E e Zinco. Agora, o iogurte vem com um novo brinquedo para agradar à criançada: a bolinha pula-pula. Disponível nas versões clássica, com glitter e metaliçada, ela vem em 28 modelos exclusivos da Patrulha Canina para a criançada colecionar.



## Mais sobremesa Creamy no carrinho

A cremosa e saborosa sobremesa Batavo Creamy Chocolate ganhou uma versão de bandeja promocional Leve Mais, Pague Menos (360g). A novidade está disponível em todo o mercado brasileiro.

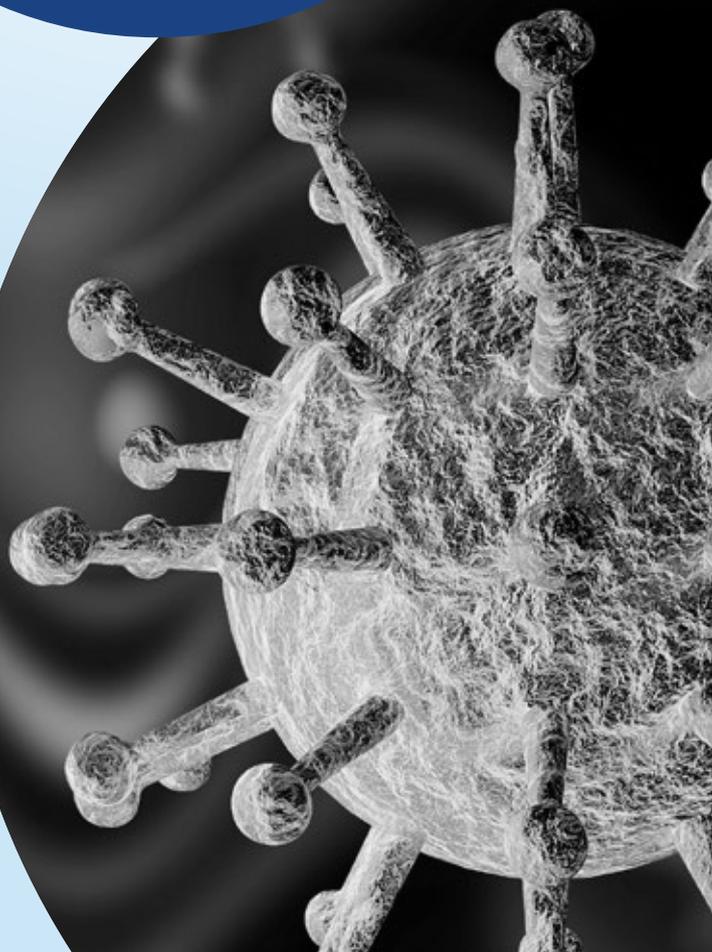


## Mantenha o Coronavírus longe da propriedade

A pandemia de Coronavírus mudou a rotina das famílias mundo afora. E não seria diferente na produção de leite. Apesar de estarem afastadas dos grandes centros urbanos, as propriedades também precisam estar atentas às medidas de prevenção. O coordenador de projetos das regionais Sul do Brasil da Lactalis, Diethard Pauls, explica que os cuidados com biossegurança são extremamente necessários para proteger a todos. "Todas as pessoas têm que ser conscientizadas de que temos um inimigo invisível e que precisamos juntos combatê-lo adquirindo hábitos para reduzir riscos". Segundo ele, como a maioria das propriedades opera com mão de obra familiar, manter a saúde da família também significa manter a produção em dia.

Segundo Pauls a Lactalis orienta que técnicos e veterinários visitem as propriedades somente quando necessário, sendo objetivos nesse atendimento. Além disso, o uso de máscaras e sapatilhas descartáveis nos calçados também é recomendado. "O produtor e seus familiares, além dos empregados também devem evitar saídas desnecessárias ou receber visitas na propriedade". Por isso, fique alerta e siga as dicas que separamos aqui para você.

Gil Nature/Stock



*“Todas as pessoas têm que ser conscientizadas de que temos um inimigo invisível e que precisamos juntos combatê-lo adquirindo hábitos para reduzir riscos”.*

**Diethard Pauls**, coordenador de projetos das regionais Sul do Brasil da Lactalis



### Higiene total

Torne cultura na propriedade o hábito de lavar as mãos, deixando sabão em todas as pias disponíveis e substituindo toalhas de tecido pelas de papel. Evite levar as mãos aos olhos e ao nariz durante o trabalho.

É importante reduzir o intervalo de limpeza dos equipamentos de proteção individual (EPIs) usados durante o processo de ordenha.

Mantenha a higiene pessoal em dia, com barba feita, unhas cortadas e limpas.



### Coleta do leite

Pesquisas apontam que o coronavírus pode ficar no ar por até três horas e no aço inox por até três dias. O agente de coleta do leite tem contato com o tanque e com a pia da propriedade. Ao recebê-lo, use máscara e mantenha o distanciamento de, no mínimo, dois metros. Depois, é necessário desinfetar os materiais usando hipoclorito de sódio.



### Tecnologia na mão

Ferramentas como whatsapp devem ser usadas para compras, para contato com o técnico e outras demandas a fim de evitar o trânsito de pessoas externas na propriedade.



### Faxina nas Compras

Ao receber suprimentos ou alimentos lave as embalagens. Uma alternativa é pulverizar hipoclorito de sódio sobre os pacotes antes de armazenar.



### Chimarrão e Tererê

Evite o compartilhamento de objetos pessoais, de chimarrão ou tererê.



# Lina:

## resolva o problema com prevenção

Planejamento alimentar e cuidado redobrado com as vacas no verão ajudam no controle do problema

Períodos de vazio forrageiro, de altas temperaturas e vacas com dias em lactação alto (DEL) são as principais causas do surgimento do Leite Instável Não Ácido (Lina) em fazendas de Sul a Norte do Brasil. A perda de estabilidade quando detectada impede a coleta do leite do tanque e desencadeia, mais do que prejuízo, uma série de dúvidas sobre os processos de produção. De acordo com o coordenador de projetos das regionais Sul da Lactalis, Diethard Pauls, sempre que isso acontece é essencial revisar os processos relacionados ao equilíbrio nutricional e ao bem-estar das vacas.

A palavra de ordem para evitar o Lina é prevenção. Por isso, Pauls recomenda cuidado redobrado com a quantidade e qualidade dos alimentos ministrado às vacas tendo em vista que a maior parte dos casos está associada a deficiências alimentares. Ter refú-

gios de sombra natural, artificial (sombrites) ou galpões equipados com aspersores e ventiladores também é essencial para evitar as alterações do leite, como, por exemplo, o LINA. “Os meses mais quentes são os mais críticos. Neste período, é preciso melhorar as condições gerais de conforto térmico das vacas, com instalações arejadas, ventiladores, aspersores e muita sombra, além de ter uma alimentação planejada”.

O Lina atinge animais de qualquer raça leiteira e pode ocorrer em qualquer época do ano. Apesar de não ser um problema de saúde pública, a alteração resulta em menor rendimento na produção de derivados do leite e, por isso, deve ser controlada nas propriedades. A pesquisadora da Embrapa Clima Temperado da Área de Qualidade do Leite, Maira Zanella, informa que o problema pode aparecer em um ou dois dias, mas, quando

constatado, levar de 15 a 20 para voltar a índices normais. “Quando o problema aparece no tanque é porque mais da metade do rebanho está com problema”, alerta a pesquisadora. “A solução para o Lina é a prevenção. Porque qual o produtor que pode colocar leite fora durante 20 dias?”, alerta Maira.

Uma das recomendações para evitar o Lina é adotar um planejamento nutricional eficiente, o que exige conhecimento das necessidades do rebanho. Esse trabalho consiste, inclusive, em distinguir animais mais e menos produtivos e alimentá-los de acordo com sua produtividade não pelo padrão médio do rebanho. “Uma das questões corriqueiras é ter um animal com capacidade genética para produzir 30 litros e alimentá-lo para produzir 10 litros. É preciso fazer o controle leiteiro e distinguir os mais exigentes dos menos”, exemplifica Maira.

## O teste do Alizarol

A identificação do Lina é feita a partir da realização do teste do álcool, ou de alizarol, que estima indiretamente a acidez e a estabilidade do leite. Para o teste de alizarol, primeiro o leite é homogeneizado no tanque. Depois, com o Acedímetro de Salut, que é uma pistola de aço inox, são misturadas para análise partes iguais de leite e de alizarol.

A pesquisadora da Embrapa Clima Temperado explica que o resultado do teste consiste em verificar se a amostra fez precipitação ou não. Quando acontece, costuma-se dizer que o leite cortou. Maira acrescenta que, neste caso, a precipitação pode ser fraca, como areia, ou grossa como um queijo. No caso do alizarol, em razão da presença de alizarina, o leite muda de cor conforme o pH, mas o resultado é subjetivo. Em ambos os casos, detectando-se alteração no leite, o produtor corre o risco de o leite não ser carregado.

A partir disso, para poder corrigir adequadamente é recomendado fazer o teste de acidez porque o leite ácido se resolve de uma forma e o Lina de outra. Mas este teste costuma ser feito pela indústria ou por técnicos. O produtor pode fazer um teste rápido na propriedade ferverdo um pouco do leite, se talhar é ácido. Se não talhar, é mais provável que seja Lina.

Em caso de teste positivo para Lina, o técnico da Lactalis fará um trabalho junto ao produtor para identificar onde está a falha na produção. Normalmente, segundo ele, um conjunto de fatores desencadeia o problema.

## Dicas para Prevenção

### Planejamento alimentar 1

As vacas devem ter comida de qualidade e quantidade adequada o ano todo. A recomendação é fazer um planejamento forrageiro e nutricional dos animais com previsão para todas as épocas do ano para oferecer ao rebanho uma dieta equilibrada. Deve-se ter volume de qualidade (pastagem, silagem, feno), e planejar o que será utilizado em caso de estiagem. Além disso, deve-se conhecer as reais necessidades do rebanho distinguindo os que são mais exigentes dos menos.

### Controle de lactação das vacas 2

Cuidar da reprodução dos animais é uma questão importante. Vacas com lactação prolongada, ou seja, índice de Dias Em Lactação (DEL) elevado, têm predisposição a desenvolver Lina. Neste caso, corrigir com alimentação não deve funcionar. A principal orientação é que o produtor seque as vacas.

### Bem-estar animal 3

Para evitar que o rebanho sofra com estresse térmico, a propriedade deve ter boa área com sombra, disponibilidade de água e alimentação com fácil acesso. As vacas precisam chegar com facilidade ao cocho. Para a raça holandesa, por exemplo, o conforto térmico é no máximo até 24°C e 70% de umidade do ar. A recomendação é recolher os animais criados a pasto nas horas mais quentes do dia ou disponibilizar sombra natural (árvores) ou artificial (sombrites) nos locais em que os animais se alimentam. Uma opção interessante é oferecer o chamado "terceiro trato", permitindo que os animais possam ingerir mais alimentos, melhorando a produção e prevenindo o surgimento de alterações no leite.

## Leite Ácido

O leite ácido pode ser resultado da contaminação por bactérias que podem estar na mão do ordenhador, no latão, na canalização da ordenha ou no resfriador do leite. Existem bactérias que degradam o açúcar do leite e que transformam a lactose em ácido, o ácido láctico. Para evitar, a recomendação é garantir a higiene de todo o processo de ordenha e limpeza dos equipamentos. Além disso, é fundamental resfriar imediatamente o leite após a ordenha a 4°C ou menos.



Alimentação e bem-estar são cruciais para prevenir surgimento do desequilíbrio no leite.

Creditor?

Clison Gerlach



## Rebanho do futuro começa com investimento agora



Os meses de julho, agosto e setembro ganharam um significado diferente este ano para os produtores da Lactalis. Neste período, as propriedades receberam a visita dos técnicos da empresa para uma ação inédita de incentivo ao melhoramento genético das raças Holandês, Gir, Girolando, Jersey e Jersolando. A Campanha + Sólidos e Saúde viabilizou, pelo Clube do Produtor Lactalis, a compra facilitada de sêmen das cinco melhores centrais do país. Para direcionar o melhoramento, a Lactalis parcelou a aquisição de material genético em cinco vezes, tendo ainda o retorno de 8% em crédito para compras de produtos para a ordenha do rebanho.

A coordenadora do Clube do Produtor Lactalis para os estados do Rio de Janeiro, Minas Gerais, São Paulo, Goiás e Pernambuco, Janaina Giordani, explica que, historicamente no Brasil, em função do pagamento do leite ter sido e ainda ser feito por volume por muitos laticínios, os produtores focaram a seleção genética apenas para incremento na produção de leite. Mas felizmente vemos uma mudança nos últimos anos, onde a composição tem ganhado importância na remuneração do leite e paralelo a isso, a busca por genética no aumento em sólidos e sanidade. "Como indústria, sendo líder na produção de lácteos, temos um papel forte e responsável em incentivar nossos produtores para o melhoramento genético, combinando produção e sólidos", ponderou.

Cerca de 45% da variação na composição do leite é devido aos fato-

res ambientais, como alimentação das vacas, mas a hereditariedade (melhoramento genético), é a grande responsável pela variação, impactando em cerca de 55%. Este é um trabalho de longo prazo, pontua Janaina, por isso a preocupação de que seja feito corretamente. "A decisão que o produtor toma agora vai definir o rebanho do futuro, já que os ganhos serão alcançados a cada geração. Por exemplo, o produtor participante da campanha ao escolher o touro, terá os primeiros resultados daqui 3 anos, já que as filhas do touro não estarão em lactação antes disso."

Ela explica que a definição do(s) touro(s) considerou a realidade de cada rebanho com base em uma avaliação criteriosa. "Fomos muito firmes para fechar a parceria com as centrais para que dessem todo suporte técnico nas visitas nas propriedades e que, em conjunto com nosso time de captação de leite, pudessem orientar a melhor escolha."

### Diferencial

O aumento na produção de sólidos beneficia diretamente o produtor através da maior bonificação no preço do leite. Além da gordura e proteína a Lactalis também bonifica os produtores que obtêm bons índices de células somáticas (CCS) e contagem bacteriana total (CBT). Mais sólidos no leite também aumentam o rendimento na indústria, além de atender às novas exigências de qualidade do leite dos órgãos regulatórios e do mercado consumidor.



Campanha + Sólidos e Saúde incentiva construção de rebanho melhoradores

*“A decisão que o produtor toma agora vai definir o rebanho do futuro. Temos noção de que a primeira geração com aumento no teor de sólidos deve chegar na produção somente daqui cinco anos”.*

**Janaina Giordani**, coordenadora do Clube do Produtor Lactalis para os estados do Rio de Janeiro, Minas Gerais, São Paulo, Goiás e Pernambuco

## Saiba mais sobre o Clube do Produtor Lactalis

Todo produtor associado da Lactalis tem acesso ao Clube do Produtor. O programa inclui assistência técnica permanente, treinamentos, transferência de tecnologia, suporte para garantir melhores resultados na propriedade. O objetivo é reduzir custos de produção com boas práticas, melhores condições de pagamento, e orientação para uso de insumos adequados às necessidades do rebanho. No Clube, o produtor tem acesso à compra de medicamentos, rações, insumos, minerais, fertilizantes, sementes (pastagem, milho, sorgo), sucedâneos, produtos para ordenha, detergentes para limpeza da ordenha e tanque.



Janaina Giordani/Lactalis



# Salgadinho e *Crocante*

Petisco ideal na hora do lanche, os palitinhos de queijo são o quitute perfeito para se ter à mão para servir às visitas ou alegrar o happy hour. De preparo fácil, essa delícia valoriza o sabor do queijo **President** e a cremosidade da manteiga **Elegê**. Mas você sabe a história do parmesão? Sua origem remonta ao ano de 1.200 na região italiana do Vale do Pó. Um dos segredos dos queijos duros é o tempo de cura. Apesar de o período mínimo de maturação de um parmesão ser de 6 meses, o ideal é que ele fique entre 8 e 12 meses resguardado.



Anna Makarenkova / iStock

## Palitinhos de queijo

### Ingredientes

200g de farinha de trigo  
150g de queijo tipo Parmesão **Presidente** Ralado  
1 colher de sopa de manteiga **Elegê**  
½ xícara de água morna  
Sal a gosto

### Modo de fazer

- 1** Misture os ingredientes secos (farinha, queijo e sal) em uma tigela. Em seguida, acrescente a manteiga Elegê. Para garantir que a massa dê liga, acrescente a água morna aos poucos. A massa deve ficar unida, mas quebradiça. Não use toda a água se não achar necessário.
- 2** Enrole a massa em papel filme e deixe descansar por 30 minutos no refrigerador.
- 3** Polvilhe a mesa com farinha de trigo e abra a massa com a ajuda de um rolo. Corte a massa em tirinhas e enrole cuidadosamente de forma a obter formato de parafuso.
- 4** Acomode os palitinhos em uma forma untada com manteiga Presidente e polvilhadas com farinha. Asse em forno pré-aquecido a 180°C.

Carolina Jardine



Lactalis/Divulgação



**304**  
vacas em  
lactação

**30,6**  
litros/  
vaca/dia

**9.200**  
litros/dia  
(produção total)

# Novos tempos na Fazenda Ramada

Aline Bandeira e Cristiano Hinnah implementaram projeto em Condor

As 304 vacas que estão em lactação hoje na Fazenda da Ramada Divisão Leite, em Condor (RS), com produção média de 30,6 litros/dia, não lembram nem de longe as 170 de cinco anos atrás, que produziam sete litros/dia. A decisão do proprietário João Gomes de mudar a equipe de trabalho e de investir em estrutura para alcançar produção de qualidade foi um divisor de águas, que vem rendendo bons resultados. Há cinco anos, a produção é entregue para a Lactalis, período no qual o técnico da Lactalis Darlan Lottermann ressalta que o trabalho focado na qualidade foi determinante para o êxito alcançado.

A transformação veio do somatório da visão empresarial de João com a dedicação do casal de técnicos em agropecuária Aline Bandeira e Cristiano Hinnah, que assumiu a gerência da fazenda para trocar a criação a pasto pelo confinamento. Aline conta emocionada que quando co-

meçaram a infraestrutura era deficitária e comida de baixa qualidade. "Em janeiro de 2016, recomeçamos a propriedade com o confinamento, dando alimentação adequada. Em três meses, triplicamos a produção". Atualmente, o rebanho é formado por vacas das raças Holandês, Jersey e mestiças.

Em outubro de 2017, concluíram o primeiro compost barn para 200 animais e instalaram um sistema de ordenha canalizada. Em 2018, já estavam com a segunda estrutura com capacidade para mais 200 vacas. Foi neste momento, segundo Aline, que viram a necessidade de avançar mais na modernização da produção. "Passávamos cinco horas ordenhando, o que era muito desgastante para a equipe e para os animais". Logo, iniciaram novas obras e, em março de 2019, inauguramos a ordenha carrossel. "Foi a décima maravilha do mundo", vibra Aline ao lembrar que houve um período de ajustes para todos, mas que logo os

animais se adaptaram assim como toda a equipe que trabalhou com afinco. Com a infraestrutura pronta, o objetivo é chegar a 400 vacas em ordenha por manejo próprio.

Acostumado a acompanhar a lida do pai com gado de corte, Gomes se interessou pela produção de gado de leite quando cursou a faculdade de Agronomia, ainda na década de 80. Ele lembra que chegou a fazer estágio em bovinocultura de leite e teve a oportunidade de estar em propriedades que, na época, já possuíam tecnologia para produção com grandes volumes. A fazenda própria só se concretizou com a compra de novilhas em 2006 e a ordenha em 2007. "Com a evolução da genética, da qualidade e do conhecimento, se chega hoje a produção que temos", observa o empresário que também atua na produção de grãos. Segundo ele, um dos grandes atrativos de trabalhar com o leite é ter um valor certo depositado todo mês.