

PRODUTOS DA FLORESTA



PROPOSTA DE NEGÓCIOS
DEZEMBRO | 2019



LEITE

PREÇO MAIS ACESSÍVEL E PRODUÇÃO DE DERIVADOS CHAMAM ATENÇÃO NESSE MERCADO

Após um momento de estagnação, aumentou a produção de um dos itens mais corriqueiros nas cozinhas brasileiras, o leite. Em um país que muito consome este tipo de alimento e seus derivados, são favoráveis os empreendimentos voltados a esse setor. Criatividade, profissionalismo e habilidade empreendedora são essenciais para encontrar brechas no mercado. Aqui neste material você encontra mais informações sobre este tipo de produção que pode alavancar o seu negócio.



02

Panorama de mercado

Conheça mais dados sobre o mercado do leite e características do setor na **página 2**.

Tendências do setor

Saiba mais sobre o queijo do marajó e mais opções para empreender na **página 5**.



03

Possibilidades e benefícios para a saúde

Conheça os benefícios associados ao consumo do leite e seus derivados na **página 3**.



04

Empreendedorismo e especificidades

Confira estratégias para impulsionar o seu negócio e descubra os diferentes tipos de leite na **página 4**.



05

Casos de sucesso

Conheça negócios que deram certo e busque inspiração para empreender na **página 6**.



06



ALIMENTOS QUE MANTÊM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS SÃO VALORIZADOS NO SETOR LEITEIRO

Uma matéria-prima bastante flexível, o leite é muito presente em nossa alimentação, principalmente pelo seu caráter nutritivo. A partir dele, podem-se obter centenas de produtos, incluindo, aproximadamente, 1.000 variedades de queijos. O leite e outros alimentos que derivam dele possuem apresentações variadas no mercado e, por isso, destacam-se os produtos que são seguros à saúde do consumidor, que possuem pouca lactose, e que mantêm suas características nutritivas. Conheça mais sobre o mercado do leite:

- De 1974 a 2014, a **produção nacional quase quadruplicou**, passando de 7,1 bilhões para mais de 35,1 bilhões de litros de leite.

- O **estado do Pará** é o **décimo segundo produtor do país**, e em 2018, foram produzidos 163 milhões de litros de leite de origem animal (IBGE).

- A **Região Sudeste do estado se destaca como o principal polo de produção de leite**, correspondendo a 73,2% da produção estadual. Os principais municípios produtores são: Água Azul do Norte, Piçarra, Xinguara, Rio Maria, São Félix do Xingu, Marabá, Eldorado dos Carajás e Novo Repartimento (IBGE).

- O relatório de Queijos da Mintel revela que o **queijo mozzarella é consumido por 88% dos**

brasileiros, o requeijão por 76%, o queijo branco por 72%, e o camembert ou brie por apenas 25%.

- O **Pará possui o quinto maior rebanho bovino do Brasil**, com cerca de 20 milhões de animais. A maioria dessa criação é destinada à indústria de corte ou para a exportação do boi vivo. No entanto, o estado começa a aproveitar esse potencial para ganhar destaque também na produção de derivados do leite, como a manteiga, o iogurte e o queijo (Adepará).

- **Paragominas e região** têm se tornado nos últimos anos um **grande polo de produção de laticínios no Estado**. Somente de empresas artesanais, o município concentra quatro marcas registradas na Adepará.

- Nos últimos anos, diversos esforços têm sido empreendidos por parte do poder público, produtores e entidades da sociedade civil, para preservar tradição do modo de produzir do queijo do Marajó.

- **Os brasileiros estão consumindo cada vez mais produtos lácteos especiais**, com destaque a itens com percentuais reduzidos ou zero de lactose. Segundo diversas fontes, nada menos do que 70% da população mundial (cerca de 5,2 bilhões de pessoas) têm algum nível de intolerância à lactose (Embrapa).

LACTICÍNIOS PODEM BENEFICIAR À SAÚDE

O leite e os seus derivados pode fazer parte da lista de alimentos essenciais para o nosso bem-estar. Durante toda a nossa vida, independente da idade, necessitamos da ingestão de alguns nutrientes e, dentre eles, existe um bastante presente em alimentos com o leite, que é o cálcio, um mineral essencial para a manutenção dos ossos e dos dentes. Veja alimentos que podem colaborar para uma saúde equilibrada:

- **logurte:** Com a consistência cremosa, tem a função de regularizar o intestino. Facilmente digerido, é substituto de cremes para adicionar na sobremesa ou em diversas preparações.
- **Queijo minas:** Possui menos gordura que os queijos amarelos, é saboroso e pode ser acrescentado em diversas receitas. Escolha a versão que tenha menos sódio possível.
- **Queijo cottage:** É utilizado nas dietas para perda de peso, pois possui baixo teor de gorduras.
- **Coalhada:** Parte sólida da coagulação do leite, equilibra a flora intestinal, é facilmente digerido e ajuda nos casos de intolerância à lactose. Isso porque o leite coalhado preserva a gordura, os minerais e o conteúdo de vitaminas do leite puro, mas apresenta bem menos lactose que o leite.
- **Manteiga:** Por apresentar gordura ela favorece a absorção das vitaminas lipossolúveis presentes nela tais como a vitamina A, vitamina D e vitamina E. O ideal é escolher uma versão sem sal e utilizá-la de forma moderada para evitar problemas cardiovasculares e ganho de peso.
- **Ricota:** Não é feita diretamente do leite, mas do soro do queijo, o que faz com que ela tenha um alto teor de soro de proteínas. Muito utilizado em dietas, pois possui baixo valor calórico, baixo teor de gordura e é sem sal.
- **Muçarela de búfala:** Derivado do leite de búfala, tem menos colesterol e é uma boa alternativa para intolerantes à lactose (veja mais na página 5).



OUTROS BENEFÍCIOS DO LEITE PARA A SAÚDE

- Ajuda a manter uma boa saúde cardiovascular
- Ajuda a controlar a pressão alta
- Previne a diabetes tipo 2
- Favorece a saúde ocular
- Previne o Cancro
- Fornece aminoácidos essenciais
- Ajuda no crescimento dos músculos
- Melhor funcionamento do sistema nervoso

ESTRATÉGIAS PARA EMPREENDER COM O LEITE



- A produção de leite em pequenas propriedades precisa ser feita de forma inteligente, para ter baixo custo de manutenção e uma boa produção e só assim poder competir com as grandes fazendas.

- Sabendo que existem grandes produtores, você precisa ficar atento às brechas que eles dão. Comece pequeno, olhando para região onde você mora, para cidades próximas e procure por estabelecimentos menores ou até mesmo venda diretamente para a população.

- Assim como em qualquer outro negócio é preciso de muito planejamento, estudo, investimento financeiro e uma equipe bem preparada.

- Os vários estágios da cadeia de produção de leite, desde a vaca até o consumo, devem ser bem controlados, de maneira a assegurar qualidade e segurança do leite e seus derivados.

- Atente para o que você comunica. Apenas são considerados queijos artesanais aqueles feitos com leite cru e maturados em período inferior a 60 dias.

- Por ter um custo de criação mais baixo e um maior aproveitamento do produto, o mercado leiteiro bubalino é uma opção para inserir o seu produto no mercado sem maiores dificuldades.

- O leite de búfala é vantajoso em diversos aspectos, pois tem um crescimento de mercado com média de crescimento de 20% ao ano.

- Outra vantagem para os produtores de leite de búfala está na capacidade de adaptação do animal. Os búfalos conseguem se adaptar facilmente em diversos climas, quebrando a barreira de regiões em um país tão grande como o nosso.

SAIBA DIFERENCIAR OS TIPOS DE LEITE

- Leite de vaca puro ou natural: é o leite retirado da vaca que vai diretamente para a casa do consumidor, sem passar por nenhum processo industrial.
- Leite pasteurizado: é o leite de saco que fica armazenado na geladeira. Ele foi aquecido a 65°C por 30 minutos ou a 75°C durante 15 a 20 segundos com o objetivo de eliminar as bactérias.
- Leite UHT: é o leite de caixa ou “leite longa vida”. Não precisa ser guardado na geladeira antes de aberto. Ele foi aquecido a 140°C durante quatro segundos, também para eliminar as bactérias.
- Leite em pó: ele é feito a partir da desidratação do leite de vaca integral. Assim, a indústria retira toda a água do leite líquido, fazendo ele virar um pó que pode ser reconstituído ao adicionar água novamente.



QUEIJO DO MARAJÓ

Rico em substância benéficas para a saúde e com um sabor único, o queijo do Marajó, fabricado a partir do leite de búfala, é um dos grandes destaques por ter conquistado um mercado que ultrapassa as barreiras regionais. As receitas centenárias do queijo, que está enraizado nas tradições marajoaras, são feitas totalmente de forma artesanal por produtores rurais e agricultores da região. Confira alguns benefícios:

- O leite de búfala tem 59% a mais de cálcio que o leite de vaca.
- Possui alto teor de proteína (10% mais proteína do que o leite derivado de vaca).
- É rico em vitaminas A e C.
- Tem em média 8% de gordura e 30% a menos de colesterol que o leite de vaca.

CERTIFICAÇÃO PRÓPRIA

As certificações ajudam os consumidores a entender o processo de fabricação e as especificidades de um produto, garantindo a qualidade e os padrões de segurança. No caso do queijo marajoara, houve a criação de um selo de indicação geográfica - funciona como um selo de origem -, que agrega ainda mais valor as queijarias certificadas. Conheça outras certificações que podem valorizar o seu produto:

- Certificação artesanal: agrega valor e credibilidade aos produtos típicos do Pará.
- Selo Gluten - Free: atesta que o produto é livre de glúten.
- Certificação SA 8000: assegura que a organização promove a responsabilidade social em todas as operações.

MAIS TENDÊNCIAS PARA O MERCADO DO LEITE

Baixo teor de lactose. Pensar em opções de produtos que possam ser adequados a pessoas alérgicas ou com intolerância tem ganhado força nos últimos anos, isso porque até os anos 1990, não havia exame de sangue ou teste respiratório para determinar o que causava os incômodos. Sendo assim, há um grande espaço para aqueles que buscam empreender no nicho de alimentação especial.

De acordo com dados do Ministério da Saúde, 70% dos brasileiros adultos sofrem de intolerância à lactose em algum grau, mas não basta oferecer “só” a qualidade na alimentação, é preciso ofertar produtos saborosos e diversificados que venham a conquistar de vez o público.



QUEIJO



DOCE DE LEITE



PÃES

QUEIJARIA SÃO VICTOR



Localizada no arquipélago do Marajó, a Queijaria São Victor iniciou suas atividades em 2006 e hoje produz em média 80 quilos diários do queijo do Marajó tipo creme, um produto que não contém conservantes e é feito 100% com leite de búfala. Todo o processo realizado artesanalmente garante uma qualidade que já rendeu a empresa diversas premiações nacionais e internacionais, tais quais: “Super Ouro” na quarta edição do Prêmio Queijo Brasil e medalha de prata no Concurso Mundial du Fromage na França. Atualmente os queijos são vendidos em Belém, São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília, Goiás e Santa Catarina.

Saiba mais: www.sertaobras.org.br/2019/04/16/fazenda-sao-victor

EMPÓRIO DÖLL

Para quem busca um modelo de negócios com um maior suporte e estrutura, as franquias são ótimas opções. Um exemplo é a Empório Doll, uma rede consolidada há 39 anos que oferece ao público um diversificado mix de produtos a granel, diet, light, sem glúten e sem lactose, veganos, orgânicos, funcionais, fitoterápicos, suplementos alimentares e muito mais. Com estimativa de tempo de retorno de investimento de 24 a 36 meses, os investimentos iniciais para a franquia são a partir de R\$ 240 mil.

Saiba mais: www.doll.com.br



FONTES

Abertura Simples, 2018. Adepara, 2017. Anuário Leite 2018. Embrapa, 2018. Benefícios do leite. Caminho do Vinho, 2019. Boletim Agropecuário do Pará 2017. Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas do Pará – Fapespa, 2017. Certified Humane Brasil, 2019. Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). Empório Doll. Estado do Pará é destaque na produção de queijo artesanal. Adepara, 2017. Fazenda São Victor – queijo do Marajó. SertãoBras, 2019. Intolerância à lactose: 4 cuidados que você deve ter com alimentação. Nestlé. Montar Um Negócio, 2017. O queijo de búfala da ilha do Marajó é feito de forma artesanal e rico em substâncias para a saúde. Nordeste Rural, 2018. Pela primeira vez, queijo do Marajó ganha certificação internacional. Roma News, 2019. Pesquisa da Pecuária Municipal. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 2018.

Fotos: Banco de Imagens.