

Leite paulista tem pesquisa, desenvolvimento e controle voltados para a qualidade

DA REDAÇÃO

Cada copo de leite ou derivado produzido no Estado de São Paulo conta com tecnologia, pesquisa e investimentos para que os produtos cheguem ao mercado com qualidade e confiabilidade, marcas registradas da agropecuária paulista.

A Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA) tem participação fundamental nesse processo, desenvolvendo pesquisas de melhoria da qualidade do leite e



Cedida Assessoria

Atualmente, 410 dos 645 municípios do Estado possuem algum tipo de bovinocultura de leite

derivados.

Atualmente, 410 dos 645 municípios do Estado possuem algum tipo de bovinocultura de leite. Anualmente, 1.384.962 de litros de leite cru resfriados e 152.985 litros de leite tipo A são produzidos em pastos paulistas, de acordo com o Instituto de Economia Agrícola (IEA), também ligado à SAA.

Pesquisa e inovação

O Centro de Tecnologia de Laticínios (Tecnolat), do Instituto de Tecnologias de Alimentos (ITAL), o Instituto de Zootecnia (IZ) e a APTA Regional são os braços da Secretaria que atuam diretamente no segmento, desenvolvendo produtos e análises de conformidade para a indústria láctea paulista.

O Programa de Transferência de Tecnologia em Pequenas e Médias Propriedades Rurais do IZ, em funcionamento há uma década, atende às demandas das pequenas e médias propriedades rurais leiteiras e já realizou 64 mil análises

em 134 milhões de litros de leite, promovendo mais de 125 cursos e treinamentos voltados para a sanidade animal, qualidade do leite e produtividade. O IZ também avançou em mecanismos de identificação de fraudes em leite de vaca, além de identificar a adição dele em produtos vendidos como de búfalas, cabra e ovelha.

Já o Tecnolat do ITAL apoia a indústria de alimentos no aperfeiçoamento, adaptação e inovação de produtos e processos como queijos, bebidas lácteas e doces, entre outras.

Produtos artesanais

Outra conquista importante para o segmento foi a sanção da lei dos produtos Artesanais 607/21, que institui normas para a manipulação e o beneficiamento dos produtos de origem animal, permitindo que as pequenas e médias queijarias se adequem aos padrões para a comercialização.

Uma conquista que se soma ao trabalho diário de melhorar a qualidade dos produtos lácteos paulistas.

MERCADO FINANCEIRO

	COMPRA	VENDA
DÓLAR	R\$ 4,79	R\$4,79
EURO	R\$ 5,14	R\$ 5,14
SELIC	12,75%	
TR	0,0%	
OURO	R\$285,02	
UFESP	R\$ 31,97	
UFM	R\$ 33,79	
	À VISTA	30 DIAS
BOI GORDO	R\$ 290,50	R\$292,50
MILHO (Candido Mota SP)	R\$ 78,00	
SOJA (60kg)	R\$ 179,00	