



VIABILIDADE ECONÔMICA DE PRODUÇÃO DE MANTEIGA E BEBIDA LÁCTEA EM UMA MICRO-USINA DE PRODUÇÃO DE LEITE

Autor(es): MARTINEZ, Paulo Eduardo¹; LUCAS, Fabrício¹; ALVES, Maicon¹; LUZ, Maria Laura Gomes Silva²; LUZ, Carlos Alberto Silveira²; GOMES, Mário Conill²; PEREIRA-RAMIREZ, Orlando²

Apresentador: Paulo Eduardo Martins Martinez

Orientador: Maria Laura Gomes Silva da Luz

Revisor 1: MARIA TEREZA FERNANDES POUHEY

Revisor 2: CARLOS ANTÔNIO DA COSTA TILLMANN

Instituição: UFPEL

Resumo:

O leite é o primeiro alimento humano e desempenhou, desde sempre, um papel de destaque na alimentação dos homens. Em um estudo pela Assessoria de Gestão Estratégica, a produção de leite deve crescer a uma taxa anual de 1,92% no período 2007/08 a 2017/18, sendo projetado para o final do período uma produção de 33,1 bilhões de litros. A manteiga é o produto da gordura láctea do leite de vaca, obtido pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado. A bebida láctea é o produto obtido a partir de leite ou derivados de leite, podendo ser representado pelo soro de queijo, onde a base láctea deve ser igual ou superior a 51 %. A utilização do soro em bebidas fermentadas é uma opção atrativa para incorporação na alimentação humana, devido à simplicidade do processo e às excelentes propriedades funcionais de suas proteínas. Este trabalho teve como objetivo estudar as operações agroindustriais da produção de manteiga e bebida láctea que foram implantadas em uma micro-usina de produção de leite, localizada em Cerrito-RS, que produz 300L de leite não padronizado por dia, com a finalidade de verificar um possível incremento da renda familiar. Foram estudadas todas as etapas para produção da manteiga e bebida láctea: técnicas de produção, manejo e materiais necessários para a implantação, dimensionamento de equipamentos, fluxograma e balanço de massa. Além disso, foi realizado um estudo de mercado. As condições previstas no projeto foram: o leite necessário para as novas produções será retirado da produção diária atual; o leite recebido na micro-usina será analisado, filtrado, resfriado, pasteurizado e padronizado. Então, parte seguirá para o processamento do leite, parte para produção de bebida láctea e o creme oriundo da padronização do leite será destinado à produção de manteiga. A produção da micro-usina passará a ser de 293L de leite padronizado por dia, 10kg de manteiga por semana e 116 L de bebida láctea por semana. Os custos foram computados em planilhas de cálculo de gastos para realizar o estudo de viabilidade econômica do projeto. Para estas condições do estudo, mantidos os preços atuais de mercado, a diversificação da produção desta micro-usina não se mostrou viável economicamente. Na hipótese de aumentar o preço do kg da manteiga de R\$1,55 para R\$1,65, mantendo a bebida láctea a R\$1,35/L, há um aumento significativo no retorno financeiro, tornando o investimento satisfatório.