

DERIVADOS DE LEITE DE BÚFALA: UMA CAPACITAÇÃO PARA NOVAS OPORTUNIDADES À AGRICULTURA FAMILIAR E PEQUENAS AGROINDÚSTRIAS

Coordenador: Marcia Monks Jantzen

A produção de leite no Rio Grande do Sul tem grande participação de pequenas propriedades rurais, sendo sua maioria da agricultura familiar. Dessa forma, a busca por animais com rusticidade e produção faz-se fundamental para esses produtores, sendo as búfalas apresentadas como uma boa alternativa. A elaboração de produtos à base de leite de búfala é uma opção considerável para o incremento na renda das pequenas propriedades, já que são produtos que têm uma considerável procura pelos consumidores e baixa oferta no comércio de produtos oriundos da agricultura familiar. Além disso, a fabricação de queijos e outros produtos com o leite de búfala apresenta um maior rendimento: cerca de 40 a 50% a mais que quando utilizado o leite bovino, o que o torna propício para produções leiteiras em pequena escala. O presente projeto de extensão tem como objetivos: A) sensibilizar produtores rurais e demais interessados com relação à criação de búfalas leiteiras e a produção de lácteos oriundos dessa matéria-prima; B) dar continuidade às ações realizadas no rebanho da Estação Experimental Agronômica (EEA) da UFRGS; C) desenvolver inovação tecnológica na produção de derivados de leite de búfala e D) estruturar oficinas teóricas-práticas a respeito das particularidades da criação de búfalas leiteiras e da elaboração de lácteos artesanais. Para a produção dos derivados, o leite oriundo da EEA primeiramente é pasteurizado. Posteriormente, parte do leite é desnatada, para que outros produtos, além de queijos, sejam desenvolvidos, a exemplo a manteiga. Para os primeiros testes, foram testados protocolos de produção queijo fresco, queijo Gouda, mozzarella, ricota, manteiga e requeijão, doce de leite cremoso e em barra e de iogurte. As metodologias estão sendo adaptadas para a produção artesanal. As atividades práticas e as oficinas teórico-práticas estão sendo desenvolvidas em parceria entre a Faculdade de Veterinária, o Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos (ICTA) e a EMATER/ASCAR. Com a fase de testes de receitas e a conclusão da elaboração da parte teórica, o curso de capacitação para novas oportunidades à agricultura familiar e pequenas agroindústrias será oferecido na Planta de Laticínios do ICTA e na unidade da EMATER/ASCAR de Eldorado do Sul. Serão convidados a participar das capacitações os associados da Associação de Criadores de Búfalos (ASCRIBU), pequenos produtores rurais, oriundos ou não da agricultura familiar, bem como profissionais técnicos que atuam na extensão rural ou

em agroindústria de laticínios e demais interessados. Além disso, a experiência de discentes de graduação e de pós-graduação será compartilhada no curso, no qual serão abordadas características peculiares da criação da espécie animal. A pesquisa e a extensão na Universidade são instrumentos de avanço na qualificação do mercado e de alunos, que serão capazes de vivenciar práticas futuramente necessárias na sua vida profissional.