



USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Segs

Data: 05/09/2019

Caderno/Link: <https://www.segs.com.br/mais/agro/190098-qualidade-do-leite-de-bufala-e-beneficios-a-saude>

Assunto: Qualidade do Leite de Búfala e benefícios à saúde

Qualidade do Leite de Búfala e benefícios à saúde



Leite A2 é mais rico em vitaminas e proteínas do que o leite de vaca

A beta-caseína representa cerca de 25 a 30% do total de proteína do leite. O leite de búfala contém apenas a beta-caseína A2, que é uma composição que faz com que seja mais digerível, se comparado ao convencional leite vaca, uma vez que possui tanto a beta-caseína A2 quanto a beta-caseína A1.

De acordo com estudos comparativos feitos por instituições como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e a Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), o leite de búfala tem níveis maiores de gordura e possui mais cálcio, mais proteínas, mais carboidratos e mais vitamina do que o leite de vaca.

O leite bubalino tem na composição apenas a beta-caseína A2, podendo ser consumido por pessoas que tenham sensibilidade ao Beta Caseomorfin A7 (BCM-7), substância produzida



durante a digestão da beta-caseína A1. Em pessoas com sensibilidade a essa molécula, o consumo do leite A1 pode causar desconfortos abdominais diversos, sintomas que podem ser confundidos com a intolerância a lactose.

O bubalinocultor, com ampla expertise na área, além de proprietário da Queijaria Fazenda São Victor, Marcus Pinheiro, fala sobre estudos que apontam sobre a ausência da beta-caseína A1 no leite de búfala. Ainda segundo ele, a proteína pode estar ligada ao aparecimento de inflamações intestinais, que também podem se tornar responsáveis por desencadear alergias ao consumir leite de vaca.

“A beta-caseína A2 presente no leite de búfala, não produz o produto da digestão da beta-caseína A1: a beta Caseomorfin-7 (BCM-7). Portanto, pessoas que têm sensibilidade a beta-caseína A1, aderir a substituição do leite de vaca pelo leite de búfala pode ser uma opção interessante”, frisa Marcus.

Pesquisas europeias realizadas constaram que os peptídeos (formados pela união de moléculas de aminoácidos, que são moléculas orgânicas indispensáveis para o bom funcionamento do organismo) produzidos pelo organismo estariam associados a casos de autismo, morte súbita e diabetes tipo-1 em crianças. Também foram aplicados testes em adultos que apresentaram paptídeos relacionados com problemas coronarianos, neurológicos e colesterol elevado.

Benefícios à saúde

A maior vantagem do leite bubalino, em relação ao leite de vaca é qualidade nutricional, por apresentar níveis de gordura, como os ácidos graxos, cáprico, mirístico, palmítico, esteárico, palmitoleico e linoleico, proteína, calorias, vitamina A e cálcio mais elevados se comparado ao leite da vaca. Em relação ao teor de minerais, o leite de búfala é mais rico em cálcio e magnésio do que o leite da vaca, porém, tem baixa quantidade de sódio, potássio e cloro, o que considerado positivo para uma alimentação saudável. O leite de búfala apresenta também 25,5% de aminoácidos essenciais a mais do que o leite de vaca.

Mercado promissor

O búfalo por suas características zootécnicas de elevada fertilidade, longevidade produtiva, baixas morbidade e mortalidade, maior capacidade na digestão de fibras e grande adaptabilidade às mais adversas condições, além de ser uma espécie de alta qualidade em termos de tração, carne e leite de excelente. Fatores que elevam tanto na introdução estratégica, quanto na busca para otimização de explorações pecuárias.

“Relevante tem sido a expansão de sua produção leiteira, cujo produto é reconhecidamente diferenciado em função da peculiar composição química, com elevados teores de sólidos, o que permite sua transformação em derivados lácteos com rendimentos industriais mais de 80% superiores ao obtido com o leite de outras espécies e, ainda, à transformação em derivados de elevado valor mercadológico como é o caso dos laticínios de búfalas que têm permitido às regiões brasileiras se desenvolverem em cadeias organizadas de produção e industrialização do produto”, destaca Marcus.

Rebanho brasileiro

O Brasil tem o maior rebanho de búfalos do ocidente: 1,8 milhão cabeças, 80% nos estados do Norte. De acordo com dados de Pesquisa Pecuária Municipal (PPM), do IBGE, realizada em 2017, a maior concentração de búfalos do país encontra-se na Ilha do Marajó. Em 2016, a ilha contava com cerca de 520 mil cabeças (38% do total nacional), das quais mais de 320 mil



estavam na costa norte e nordeste da ilha. Só o município de Chaves concentra pouco mais de 30% do rebanho do Estado, cerca de 160 mil animais. Considerado o segundo município com o maior número de búfalos no Brasil, é Cutias, no Amapá, onde havia pouco menos de 77 mil cabeças.

O município de Soure concentra o segundo maior rebanho da ilha (cerca de 74.500 cabeças), e é a capital turística da região. Quem sai do Terminal Hidroviário de Belém em busca de belas praias encontra por lá indícios de que o búfalo movimentava toda a economia local, da gastronomia ao transporte de cargas, e está presente em uma grande variedade de estabelecimentos.

Sobre Queijaria Fazenda São Victor

Desenvolvida em 2006 por meio do Projeto Desenvolvimento da Cadeia Produtiva do Queijo do Marajó, conquistou certificado de qualidade artesanal do produto. Detentora do selo 013 no segmento de produto artesanal no Pará, com a produção do Queijo Marajó Tipo Creme, conquistou premiações expressivas no gênero alimentício, entre elas o primeiro lugar no XII Encontro Nacional de Criadores de Búfalos e II Marajó Búfalos, tendo o reconhecimento na maior premiação de queijos artesanais, “Medalha de Bronze”, no III Prêmio Queijo do Brasil, e “Super Ouro” no IV Prêmio Queijo Brasil, em São Paulo. Emplacou também, com a categoria “Prata”, da 4ª Edição do Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, na França.

