silemg
notici@s
ED 01
FEV 2021
NÓS AMAMOS LEITE

SILEMG EM AÇÃO

DE REVISTA PARA *NEWSLETTER*

O brasileiro mudou a forma de consumir informações. A pesquisa Digital News Report realizada pelo Reuters Institute em parceria com a Universidade de Oxford constatou que, em 2020, 63% das pessoas utilizaram os meios on-line como principal fonte de informações.

A revista Silemg Notícias, em seus 22 anos de existência, sempre esteve alinhada com os seus leitores. Por conta disso, 2021 inicia com uma grande novidade: agora ela é uma *newsletter* quinzenal. Totalmente digital, o Silemg Notici@s oferece uma comunicação ágil e informativa, mantendo a tradição de qualidade e credibilidade de seus conteúdos.

Essa mudança ocorreu para ampliar a divulgação das iniciativas realizadas pelo Silemg, fortalecendo seu papel e relevância como representante da indústria de laticínios mineira. Com a *newsletter*, a comunicação do sindicado com seus associados será mais dinâmica e próxima.

Assim como era na revista, as reportagens informarão sobre as principais atuações do Silemg, além de apresentar temas relevantes para a indústria de laticínios, divulgação de eventos do setor e os destaques dos associados.

E, VOCÊ, O QUE TEM PARA NOS CONTAR?
O Silemg Notici@s está ainda mais próximo dos leitores. Se você tem alguma sugestão de pauta, entre em contato pelo e-mail silemg@silemg.com.br

MAIS NOVIDADE

Em um mundo cada vez mais conectado, o Silemg Notici@s marca presença no WhatsApp. Agora, os leitores do informativo eletrônico poderão receber uma mensagem sempre que uma nova edição for publicada. Os interessados podem se cadastrar enviando um e-mail com o seu telefone de contato para silemg@silemg.com.br

EM DESTAQUE

SORO DO LEITE: PROBLEMA OU SOLUÇÃO?

O soro de leite é um subproduto resultante da fabricação de queijos. Para cada 1 kg de queijo produzido são necessários cerca de 10 kg de leite. O processo gera de 8 a 9 kg de soro. E o que fazer com esse grande volume residual já que a alta taxa de efluentes industriais e a elevada carga orgânica tornam o soro um vilão ambiental? "Sem o devido tratamento, eles alteram a quantidade e qualidade das águas, geram odor e comprometem a estrutura do solo", afirma Fabrícia Carneiro, gerente de qualidade corporativa do Laticínios Porto Alegre.

Apenas para ilustrar, 10 mil litros de soro lançado em um rio ou córrego, teria uma carga de poluição equivalente a um vilarejo de 7 mil habitantes!

BOM PARA A SAÚDE E PARA A ECONOMIA

Quando tratado de forma correta pela indústria, o soro vai de problema a solução. Primeiro porque ele é rico em proteínas com alto nível de aminoácidos essenciais. "A lactoferrina e imunoglobulinas desempenham papel importante no sistema imunológico. Já o fosfato de cálcio é essencial na construção óssea. Além disso, a lactose é um importante fornecedor de energia", ressalta Raquel Nepomuceno, gerente do departamento de operações da Barbosa e Marques S/A.

Segundo porque o reaproveitamento do soro do leite também ajuda na economia do país. "O produto é de fácil utilização, sendo uma opção para a substituição de ingredientes de alto valor nutritivo. Cada vez mais, aumenta a demanda do soro do leite em bebidas lácteas, chocolates, pães, massas e biscoitos", acrescenta Fabrícia.

O avanço tecnológico também permitiu que o produto deixasse de ser um resíduo, subutilizado como complemento para a alimentação animal e na adubação das lavouras. Hoje, há vários equipamentos para viabilizar a reutilização do soro de leite.

"Um dos problemas é o fato de o soro conter em sua constituição uma pequena quantidade de sólidos (6 a 7%) e uma grande quantidade de água (93 a 94%). Recentemente, a utilização de Sistema de Concentração com Membranas para remoção da água (**nanofiltração** e **osmose reversa**), reduziu o alto custo no transporte e no consumo de energia, tornando viável seu aproveitamento na produção de soro em pó e outros derivados", afirma Derli Forti, diretor da WGM Sistemas.

WGM Sistemas

Equipamento de Nanofiltração utilizado para remover água e minerais, promovendo uma desmineralização parcial do soro

WGM Sistemas

Equipamento de osmose reversa utilizado para remover a água e concentrar todos os outros componentes do soro

A indústria utiliza vários equipamentos que auxiliam no processamento do soro. Destacam-se:
- **Tanque de armazenamento**
- **Bomba sanitária**
- **Resfriador e ou pasteurizador**
- **Desnatadeira**
- **Concentradores com Membranas Semipermeáveis**
- **Evaporador**
- **Cristalizador**
- **Torre de Secagem**

Já está em vigor a Instrução Normativa nº 94, do Mapa, que determina as características sensoriais, físico-químicas e microbiológicas do soro de leite, bem como as condições de temperatura de acondicionamento, conservação e transporte do produto. Para mais detalhes, clique aqui.

NOSSO ASSOCIADO

TIROLEZ INOVA E LANÇA STICK DE MUSSARELA

A Tirolez, maior empresa 100% brasileira de queijos e uma das mais tradicionais marcas de laticínios do país, ampliou o portfólio e lançou o Stick de Mussarela. Agora, o público brasileiro pode consumir um dos seus queijos favoritos de um jeito mais prático e saboroso.

O Stick Mussarela Tirolez tem 30g cada, acondicionado em embalagem individual do tipo abre fácil. Como pode ficar por até cinco horas fora da geladeira, o produto é ideal para carregar na lancheira ou na bolsa.

> Há uma demanda crescente, no Brasil e em todo o mundo, por produtos que sejam ao mesmo tempo gostosos, práticos e nutritivos. Criamos uma versão da mussarela de nossa marca, que pode ser apreciada a qualquer momento do dia.
>
> **Luiza Hegg**, gerente de marketing da Tirolez.

Luiza acrescenta que os *sticks* têm todas a propriedades nutricionais da mussarela, com 7,5 g de proteínas por unidade, além de cálcio, ambos essenciais para uma alimentação equilibrada.

"A Tirolez lançou categorias diferenciadas no país, como os cremes de queijos, que hoje fazem parte do dia a dia dos consumidores. Estamos sempre em busca de inovações para os nossos canais de venda e consumidores."

Para varejistas e atacadistas, os Sticks Mussarela Tirolez também trazem muita praticidade. Podem ser expostos na gôndola refrigerada de queijos, junto com os demais produtos Tirolez ou ao lado dos fatiados da marca, ou na gôndola de *snacks* refrigerados, juntos aos produtos Baby Bell, distribuídos com exclusividade no Brasil pela Tirolez.

silemg
www.silemg.com.br

Caso não queira mais receber esta newlsetter, envie um e-mail solicitando o seu descadastramento. Nosso contato é: silemg@silemg.com.br

© 2021