



Manteiga e Gordura de Leite dos EUA



Mesclando tradição e inovação

Os produtores de laticínios dos EUA oferecem uma variedade de aplicações para manteiga tradicional e gordura de leite, e continuam inovando para atender as demandas dos clientes globais. Seja na aplicação em *foodservice* ou no processo de produção de alimentos, descubra porquê o Estados Unidos é uma opção atrativa e de qualidade na cadeia de suprimentos de gordura láctea.

A Indústria de Manteiga e Gordura de Leite dos EUA

O sabor simples da manteiga passou a ser respeitado ao longo do tempo, e se revelou como favorito para aqueles que amam sabor e funcionalidade. Antigamente a manteiga era fabricada manualmente em pequenos pilões, porém atualmente nos Estados Unidos os estabelecimentos são altamente controlados e possuem operações sofisticadas com ênfase em qualidade e consistência. Da costa leste à oeste, a indústria láctea continua a desenvolver pesquisas e inovações para descobrir novas e interessantes maneiras de expandir as aplicações da gordura láctea dos EUA.

Com uma oferta de leite ampla e consistente durante o ano todo, os Estados Unidos estão bem posicionados para

expandir a produção e atender uma crescente demanda global por gordura láctea. Os Estados Unidos produzem mais de 800.000 toneladas de manteiga anualmente e ampliaram sua produção em mais de 50% somente na última década.

Esta capacidade adicional está, cada vez mais, destinada à países além das fronteiras dos EUA, devido ao interesse de clientes internacionais pelo crescente aumento da qualidade da gordura láctea dos EUA. A indústria de manteiga e de gordura de leite dos EUA está, atualmente, focada em atender as necessidades dos clientes e pronta para estabelecer parcerias com empresas ao redor do mundo. Isso inclui flexibilidade para se adaptar às diferentes exigências de produtos e necessidades do processo, como também a criação ou a customização de novos produtos.



VOCÊ SABIA?

- Os Estados Unidos são o segundo maior produtor mundial de manteiga, atrás somente da Índia, que produz predominantemente manteiga *ghee*.
- Os Estados Unidos expandiram sua produção anual de manteiga em 50% na última década.
- Além da manteiga, os Estados Unidos provêm uma variedade de diferentes produtos de manteiga e gorduras de leite como a manteiga composta, gordura anidra do leite, *butteroil* e misturas lácteas.



Tipos de Manteigas e Gorduras de Leite dos EUA

A indústria dos EUA fornece uma variedade de diferentes produtos de manteiga e gordura de leite processados sob diretrizes rígidas, com o objetivo de atender às demandas rigorosas dos clientes ao redor do mundo. Enquanto a maior parcela da produção atual de gordura láctea é representada pela manteiga, os Estados Unidos produzem também gordura anidra de leite (AMF), *butteroil* e misturas lácteas, com uma capacidade maior de expansão para atender a demanda de consumidores mundiais. A seguir encontra-se um breve resumo dos diversos produtos produzidos nos Estados Unidos.

MANTEIGA

A manteiga, tradicional e versátil, existe em diferentes variedades: com sal, sem sal, fermentada (estilo europeu), aerada e *light*. Com não mais do que 40% de gordura de leite, a manteiga *light* possui menos calorias do que a versão integral. A manteiga aerada tem aproximadamente 45% menos gordura do que a versão tradicional, outras manteigas podem possuir uma variação de 80% a 85%. A indústria dos EUA produz manteiga com um mínimo de 80% de gordura butírica, por lei, enquanto manteigas europeias variam de 82% a 85%. É importante notar que a indústria dos EUA é capaz de trabalhar em uma faixa entre 80% a 85% de gordura butírica dependendo da demanda e necessidades individuais dos clientes.

O QUE INFLUENCIA A COR DA MANTEIGA?

As variações na cor da manteiga, de região para região, dependem do tipo de alimentação que as vacas tiveram durante o processo de produção de leite. A manteiga produzida nos Estados Unidos possui uma cor clara, sabor delicadamente doce, textura cremosa e aroma agradável. Ela é produzida a partir de creme de alta qualidade. Os altos níveis de caroteno encontrados no creme e no leite de vacas alimentadas com grama, em outras áreas do mundo, resultam em uma manteiga com uma aparência mais amarelada.



FIG. 1: COMPOSIÇÃO DOS INGREDIENTES DA MANTEIGA

PRODUTO	UMIDADE	GORDURA	PROTEÍNA	LACTOSE	CINZAS
Manteiga	16,0	>80,0	0,85	0,06	2,11
Gordura Anidra de Leite	<0,1	>99,8	0,0	0,0	0,0
<i>Butteroil</i>	<0,2	>99,5	0,3	0,0	0,0

MANTEIGA COMPOSTA

As manteigas compostas são geralmente criações simples e deliciosas que misturam manteiga tradicional com ervas e outros temperos, como por exemplo alho, condimentos e até frutas. Outras manteigas compostas podem incluir cogumelos, queijos especiais ou ideias criativas próprias de chefs. Utilizada como cobertura, ingrediente em um molho ou misturada em arroz e massas, uma pequena quantidade de manteiga pode transformar uma simples refeição em uma experiência gastronômica. Chefs de alto nível podem criar manteigas compostas que atendam os gostos de clientes locais e inspiram incontáveis criações para agradar o paladar dos consumidores. Experimente a manteiga composta dos EUA, para adicionar uma nova dimensão em qualquer experiência gastronômica.

GORDURA ANIDRA DE LEITE E BUTTEROIL

A gordura anidra de leite (AMF) e *butteroil* fornecem o sabor lácteo desejado aos produtos, enquanto evita problemas quanto à vida de prateleira, devido à estabilidade do produto à temperatura ambiente. Ambos possuem uma vida útil de pelo menos um ano e são utilizados em uma variedade de aplicações, incluindo molhos, queijos processados, sobremesas congeladas e produtos de panificação. A gordura anidra de leite (AMF) é produzida a partir da remoção de praticamente toda a umidade e sólidos não gordurosos do creme pasteurizado com 40% de gordura de leite. O creme resultante, contendo de 70% a 80% de gordura de leite,

é processado por meio de uma unidade especializada inversora de fase ou separador. Essa gordura de leite é então concentrada removendo a umidade residual por secagem a vácuo. A gordura anidra de leite contém não menos do que 99,8% de gordura de leite e não mais do que 0,1% de umidade.

O *butteroil* é feito pela remoção de praticamente toda a umidade e sólidos não gordurosos da manteiga. É produzido por um aquecimento leve da manteiga, rompendo a emulsão. A gordura de leite é então concentrada em separadores e secadores à vácuo, para remover a umidade residual. Algumas vezes o *butteroil* é lavado com água antes da fase de secagem para remover traços de impurezas. O *butteroil* contém cerca de 99,5% de gordura de leite e não mais do que 0,2% de umidade.

MISTURAS LÁCTEAS

Misturas lácteas são combinações de gorduras lácteas e ingredientes específicos que sustentam o processo de aplicação desejado. Açúcar, dextrina e cacau em pó são apenas alguns dos ingredientes mais comuns. Misturas pré-prontas podem economizar tempo e dinheiro aos clientes que não desejam buscar diferentes ingredientes ou se preocupar com os riscos associados às misturas caseiras. Os processadores de leite dos EUA trabalham com as principais indústrias de alimentos ao redor do mundo para criar, desenvolver e fornecer misturas à base de gordura láctea dos EUA.



Fonte: Midwest Dairy



Fonte: American Butter Institute





Manteiga e Gordura de Leite dos EUA

Qualidade e Inovação

A manteiga e a saúde cardíaca

O sabor adocicado irresistível e a textura cremosa da manteiga “Made in USA” oferecem aos clientes ao redor do mundo um produto de qualidade que realça o sabor em uma gama de aplicações, seja em *foodservice*, no uso industrial ou na gastronomia caseira. Além do excelente sabor já conhecido, a boa notícia é que a ciência recentemente tem focado seus estudos nas gorduras saturadas encontradas nos alimentos lácteos, como a manteiga, e descobriram que nem todos os ácidos graxos saturados têm efeitos negativos à saúde cardíaca.²

De fato, pesquisas recentes sugerem que alguns ácidos graxos encontrados nos laticínios resultam em uma redução no risco de doenças cardíacas.³ Além disso, a manteiga não contém certos tipos de gorduras trans que são encontradas em margarinas ou outros produtos de gordura hidrogenada, que diminuem os níveis de colesterol bom (HDL) e aumentam os níveis de colesterol ruim (LDL).⁴ Conforme estudos sobre o impacto fisiológico dos ácidos graxos específicos, que continuam sendo realizados, há indícios que a gordura proveniente de lácteos pode ser incluída em uma dieta saudável.

Qualidade em primeiro lugar

A indústria de manteiga dos EUA desenvolveu padrões rigorosos em relação à qualidade e a segurança dos alimentos. Além das iniciativas de qualidade auto impostas, o USDA (United States Department of Agriculture) e o FDA (Food and Drug Administration) trabalham em conjunto com a indústria de manteiga dos EUA para assegurar que as diretrizes sejam seguidas de maneira consistente e segura, desde às fazendas leiteiras até o consumidor. A frase “qualidade em primeiro lugar” descreve os produtos de manteiga dos EUA que entram no mercado global.



Inovação Industrial

Os Estados Unidos reconhecem que o mercado global está em constante mudança e compreende a necessidade de fornecer uma ampla gama de produtos de manteiga que sejam econômicos, nutritivos e atendam os altos padrões que buscam os clientes ao redor do mundo. Novas e ampliadas instalações de P&D por todo os Estados Unidos estão abertas para parcerias em inovação com clientes internacionais, seja fracionando gordura para uso industrial, formulando misturas lácteas únicas para uso em ingredientes ou desenvolvendo manteigas compostas especiais ao *foodservice*. Faça parceria com a indústria dos EUA para transformar uma nova ideia em realidade. ■

² de Oliveira Otto MC, Mozaffarian D, Kromhout D, Bertoni AG, Sibley CT, Jacobs DR Jr, Nettleton JA. Dietary intake of saturated fat by food source and incident cardiovascular disease: the Multi-Ethnic Study of Atherosclerosis. *Am J Clin Nutr*. 2012 Aug;96(2):397-404. doi: 10.3945/ajcn.112.037770. Epub 2012 Jul 3.

³ de Oliveira Otto MC, Nettleton JA, Lemaitre RN, Steffen LM, Kromhout D, Rich SS, Tsai MY, Jacobs DR, Mozaffarian D. Biomarkers of dairy fatty acids and risk of cardiovascular disease in the Multi-ethnic Study of Atherosclerosis. *J Am Heart Assoc*. 2013 Jul 18;2(4):e000092. doi: 10.1161/JAHA.113.000092.

⁴ Jakobsen MU, Overvad K, Dyerberg J, Heitmann BL. Intake of ruminant trans fatty acids and risk of coronary heart disease. *Int J Epidemiol*. 2008 Feb;37(1):173-82. Epub 2007 Dec 12.



ENTRE EM
CONTATO

Interessado em Manteiga e Gordura de Leite dos EUA?

Apesar da USDEC não fabricar ou vender produtos lácteos, nós temos orgulho de apoiar as empresas membras que os produzem. Procure no Diretório **U.S. Dairy Supplier** em ThinkUSADairy.org ou através de nosso escritório local.

USDEC – AMÉRICA DO SUL/BRASIL

t: + 55 11 2528 5829
usdec@riverglobal.net

Para saber mais informações, acesse ThinkUSADairy.org.



U.S. Dairy
Export Council

Ingredients | Products | Global Markets