

## **Aspectos gerais do leite de búfala e a bubalinocultura leiteira no Brasil**

### **General aspects of buffalo milk and buffalo dairy farming in Brazil**

KAMILA FERREIRA<sup>1</sup>, BRUNA R. DE ALMEIDA<sup>1</sup>; CÉSAR HENRIQUE A. CORRÊA<sup>2</sup>;  
ISABELLE S. DE SOUZA<sup>3</sup>, LETHÍCIA C. C. L. DE ALBUQUERQUE<sup>4</sup>;  
ANA CLAUDIA D. OLIVEIRA<sup>5</sup>; TAYNÃ C. BARBOSA<sup>5</sup>

1Graduandas em Medicina Veterinária – UniBH, Belo Horizonte-MG

2Graduando em Medicina Veterinária – UNA, Bom Despacho-MG

3Graduanda em Medicina Veterinária – Newton Paiva, Belo Horizonte-MG

4Graduanda em Medicina Veterinária – UNIFOR, Formiga-MG

5Médicos veterinários e sócios da empresa MilkCare, Belo Horizonte-MG

**Palavras-chave:** Búfalos; leite; derivados.

**Keywords:** Buffaloes; milk; derivatives.

**INTRODUÇÃO:** O búfalo (*Bubalus bubalis*) é utilizado há tempos em vários países asiáticos. No Brasil, observa-se um aumento crescente na criação desses animais, principalmente para a produção leiteira em decorrência das características físico-químicas do seu leite (COELHO, et al., 2014). A primeira introdução de búfalos no país ocorreu em meados de 1890, pelo Dr. Vicente Chermont de Miranda, com a compra de búfalos Carabao para Ilha de Marajó. Em 1962, outros fazendeiros importaram búfalos da Itália e da Índia das raças Mediterrâneo, Jafarabadi e Murrah, conhecidos também como os “Búfalos Pretos” e o Carabao conhecido como “Búfalo Rosilho” (ROSA, et al., 2007). De acordo com Borquis et al., (2013) o leite de búfala é uma importante fonte de nutrientes por conter elevados percentuais de proteína e gordura, quando comparado ao leite de vaca. Essa riqueza confere particularidades à produção, rendimento e qualidade dos produtos derivados do leite fresco de búfala, fato que o torna uma alternativa lucrativa. Dessa maneira, o objetivo deste trabalho é discutir os aspectos gerais do leite de búfala e revisar o avanço da bubalinocultura leiteira no Brasil. **MATERIAL E MÉTODOS:** O presente trabalho trata-se de uma revisão de literatura. O levantamento bibliográfico foi realizado e revisado entre os meses de fevereiro a março do ano de dois mil e vinte um (2021). Foi utilizado para a pesquisa quatro artigos em português, três artigos em inglês e um artigo técnico elaborado pela EMBRAPA. Além disso, foram utilizadas para a pesquisa as plataformas Journal of Dairy Science, PubMed e Google Scholar e as palavras chaves utilizadas como ferramentas para a busca foram: buffaloes, milk, derivatives. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** A bubalinocultura leiteira no Brasil está em crescimento e a produção de leite e derivados vem ganhando importância (ROSA, et al.2007). Segundo Jacob, et al., (2017), as raças introduzidas no Brasil e reconhecidas oficialmente pela Associação Brasileira de Criadores de Búfalos (ABCB) são: Murrah, Jafarabadi,

## Aspectos gerais do leite de búfala e a bubalinocultura leiteira no Brasil

Mediterrâneo e Carabao. No entanto, animais sem raça definida, provindos de cruzamento podem ser encontrados em todo território nacional. De acordo com o levantamento do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) realizado em 2017, o rebanho bubalino representa valores efetivos de 1.351.631 animais. Sendo estes, distribuídos pelas cinco regiões do país, respectivamente nas seguintes proporções: Norte 65,82%; Sudeste 13,24%; Sul 9,58%; Nordeste 7,59% e Centro Oeste 3,74%. Além disso, Jacob, et al., (2017) afirma que nos últimos cinquenta anos, houve um aumento de cerca de 301% da produção de leite de búfala, ao contrário do leite de vaca que nesse mesmo período obteve aumento na produção de 59,3%, o de leite de cabra de 85,0% e o de ovelha de 54,5%. Borquis, et al., (2013) descreve o leite de búfala como uma importante fonte de nutrientes por conter maiores percentuais de proteína e gordura do que o leite de vaca, com teor de gordura variando de 6,87 a 8,59% e teor de proteína variando de 3,91 a 4,55%. Esses dados foram corroborados por Coelho e colaboradores (2014) que demonstrou que o teor de gordura encontrado para o leite de búfala foi de 6,83%, proteína 4,20%, lactose 5,02% e sólidos totais 17,23%. Além disso, COELHO e colaboradores (2014) relataram que o leite dessa espécie é levemente adocicado e mais branco quando comparado ao leite de vaca. A aparência mais esbranquiçada ocorre em consequência da ausência parcial de caroteno. Ademais, Silva, et al., (2020) relata que os teores elevados de caseína e gordura possibilita um produto final melhor, já que esses componentes conferem uma consistência de leite mais cremosa. O mesmo autor afirma que essa riqueza de composição confere particularidades à produção, rendimento e qualidade dos produtos derivados do leite fresco de búfala. Devido ao alto teor de sólidos, o leite de búfala é muito valorizado pelos laticínios, já que a maior parte desse produto é processada em, principalmente, iogurte, queijo e manteiga, fato que o torna uma alternativa lucrativa (SILVA et al., 2020). De acordo com a EMBRAPA (2018), o programa de certificação da ABCB, o Selo de Pureza, é a mais importante bandeira da entidade neste momento. Criado em 2000, o selo tem gestão terceirizada desde 2013 e analisa cerca de 20 marcas por ano para avaliar o teor de pureza do leite. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** Dessa forma, a bubalinocultura leiteira é um mercado bastante promissor já que o leite de búfala e seus derivados têm alto valor agregado. No entanto, são necessários mais estudos a respeito das particularidades da espécie para que seja possível regularizar e padronizar a produção e a qualidade do produto final.

## REFERÊNCIAS

EMBRAPA. **Selo de Pureza valoriza marcas de leite 100% de búfala.** ANUALPEC - Anuário da Pecuária Brasileira, 2018. Disponível em: [www.fnp.com.br](http://www.fnp.com.br).

## Aspectos gerais do leite de búfala e a bubalinocultura leiteira no Brasil

BARBOSA NETO, J. D.; BASTIANETTO, E. **Diferenças fisiológicas entre bubalinos e bovinos: interferência na produção.** *Ciência Animal Brasileira*, v. 1, out. 2009.

CARIA, M. et al. **Avaliação do desempenho do primeiro sistema de ordenha automática para bubalinos.** *Journal of Dairy Science*, v. 97, ed. 3, p. 1491–1498.

COELHO, K. O. et al. **Determinação do perfil físico-químico de amostras de leite de búfalas, por meio de analisadores automatizados.** *Ciência Animal Brasileira*, São Paulo, v. 5, n. 3, p. 167-170, set. 2004.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **Dados de rebanho bovino e bubalino no Brasil – 2017.** Fonte: Serviço Veterinários Estaduais.

Borquis, R. R. A., et al. **Multiple-trait random regression models for the estimation of genetic parameters for milk, fat, and protein yield in buffaloes.** *Journal of Dairy Science*, v. 96, ed. 9, p. 5923–5932, 2013.

JACOB, V. R., et al. **Aspectos de qualidade físico-química de doce de leite de búfalas da raça Murrah, a partir de leite fresco e armazenado.** *Revista Agroecossistemas*, v. 9, n. 2, p. 288-298, abr. 2018.

SILVA, T. M. S., et al. **Buffalo milk increases viability and resistance of probiotic bacteria in dairy beverages under in vitro simulated gastrointestinal conditions.** *Journal of Dairy Science*, v. 103, n. 9, p. 7890-7897, set. 2020.

ROSA, B.R.T., et al. **Introdução de búfalos no Brasil e sua aptidão leiteira.** *Revista Científica Eletrônica de Medicina Veterinária*. n. 8, 2007.