

Entendendo o crescimento da demanda por creme e manteiga de leite: Uma perspectiva global

Nos últimos anos, houve um aumento acentuado na demanda global por creme e manteiga de leite. Essa tendência foi resultado da combinação de mudanças das dietas alimentares, fatores econômicos e dinâmicas comerciais.

Neste artigo, examinamos as subjacentes dessa tendência, nos concentrando sobre a situação na União Europeia (UE), nos Estados Unidos (EUA) e na China.

Analizamos também o impacto dessas dinâmicas sobre os preços da manteiga em escala mundial.

Tendência Global

Atualmente a tendência do aumento da demanda por creme e manteiga de leite vem sendo, predominantemente, impulsionada pela mudança nos hábitos de consumo, mudanças na produção pelas indústrias de laticínios e fatores econômicos.

Demanda por gorduras naturais por parte dos consumidores:

Na última década, houve uma busca por ingredientes naturais e integrais, o que levou os consumidores a preferir gorduras lácteas às alternativas processadas. A manteiga, em particular, ressurgiu à medida que mais pessoas optam por alimentos com “etiquetas limpas”, sem ingredientes artificiais. Tendências voltadas à saúde também tiveram um papel, e as perspectivas dietéticas evoluíram em direção a gorduras naturais, dentre elas a manteiga que pode ser benéfica consumida com moderação.

Crescimento global da panificação e serviços de alimentação:

Os setores de panificação, confeitaria e food service são importantes consumidores de manteiga e gordura do leite. A expansão mundial desses setores, especialmente em mercados em desenvolvimento, fez com que a demanda por gordura do leite crescesse. Em regiões como a Ásia e Oriente Médio, onde o

consumo de lácteos está em ascensão, manteiga e gordura do leite são ingredientes essenciais para uma gama de alimentos.

Aumento da produção de queijo:

Na UE, importante produtor de manteiga e da gordura de leite, a produção de queijo tem tido prioridade em detrimento de outros usos. O queijo proporciona maior rentabilidade do que a manteiga, o que incentiva a indústria a destinar o leite cru disponível para queijo, mais do que para manteiga.

Essa opção limita a quantidade de matéria gorda do leite alocada para a produção de leite, o que vem causando o aumento de preços. A demanda de queijo, particularmente para exportação, aumentou significativamente nos últimos anos, pressionando a oferta de matéria gorda do leite.

Elevados custos para produção de leite:

O aumento dos custos de energia e alimentação animal atingiu de um modo geral, as despesas para produção de leite, impactando os preços da manteiga de leite. Além disso, condições adversas do clima e interrupções nas cadeias de fornecimento, agravaram os já elevados custos de transporte e armazenamento de perecíveis. Assim, houve redução da oferta de leite em regiões chaves como a Europa e EUA. Mas uma vez, impactando na disponibilidade de creme e gordura de leite, elevando os preços.

Dinâmicas sazonais e do Comércio:

As flutuações sazonais na produção de leite e o impacto dos ciclos sazonais da produção no hemisfério sul, também influenciaram a disponibilidade. Enquanto a Nova Zelândia está aumentando a produção regiões da Europa e América do Norte encontram-se diante de produções sazonais baixas, reduzindo a oferta de manteiga e gordura do leite. Consequentemente, as demandas de curto prazo nem sempre são atendidas, provocando volatilidade dos preços.

Em suma, o aumento da demanda por creme, gordura e manteiga de leite decorre da preferência dos consumidores por ingredientes naturais, crescimento dos setores de panificação, confeitaria e food service, e concorrência com os queijos, tudo isso agravado com os elevados custos de produção e as limitações sazonais da oferta.

Essa combinação de fatores dificulta o equilíbrio entre a oferta e a demanda, resultando em preços persistentemente elevados.

UE: Líder da produção de manteiga

A UE é o maior produtor mundial de manteiga, com a França, Alemanha e Irlanda liderando a produção. A demanda por matéria gorda do leite está crescendo tanto no mercado doméstico como internacional. O consumo per capita de manteiga na UE permaneceu, relativamente, estável na década passada, e o consumo que era de aproximadamente 4,1 quilos por pessoa, em 2011, ficou perto de 4,17 quilos por pessoa em 2023. Esse leve aumento indica estabilidade da demanda por manteiga entre os consumidores europeus, que optam, cada vez mais, por produtos naturais e orgânicos.

Tendência dos preços:

Em 2023, o preço médio da manteiga na UE oscilava em torno de € 5.700 por tonelada, um significativo aumento em relação aos anos anteriores. Isso ocorreu, em parte, pela menor produção de leite causada por condições adversas do clima e rigorosas normas ambientais, limitando a produção ao nível das fazendas. Adicionalmente, a demanda exportadora, particularmente da Ásia, restringiu a oferta doméstica, elevando ainda mais os preços.

EUA: O crescimento do apetite por manteiga de leite

Nos EUA, a demanda por manteiga tem apresentado crescimento consistente. A preferência por alimentos com o mínimo de processamento e natural é a responsável pelo declínio do consumo de margarina em favor da manteiga. Em 2023 os estadunidenses registraram o maior consumo per capita de

manteiga dos últimos 50 anos, de acordo com o Departamento de Agricultura dos EUA (USDA): 2,95 quilos por pessoa. Os produtores de leite do país também aumentaram a produção de leite com alto teor de matéria gorda para atender o crescimento da demanda.

Tendência dos preços:

A média do preço da manteiga no varejo dos EUA subiu consistentemente, chegando a US\$ 4,84 o quilo, [≅ R\$ 28,00/quilo], no final de 2023.

Fatores que contribuíram com esse aumento incluem custos elevados da alimentação animal, escassez de trabalhadores e aumento da demanda de exportação, especialmente para os mercados asiáticos.

China: Importante impulsionador da demanda global

O papel da China na expansão do mercado mundial de manteiga foi essencial. O crescimento da classe média do país e a urbanização impulsionaram a elevação do consumo de produtos de confeitaria ao estilo ocidental, onde a manteiga é um ingrediente chave. O consumo per capita de produtos lácteos na China cresceu gradualmente ao longo da última década, embora permaneça muito baixo, 13,2 quilos per capita/ano, contra a média global que é de aproximadamente 110 quilos per capita/ano. Além disso, o governo chinês tem promovido o consumo de lácteos dentro da política nutricional. O Guia Dietético para os Chineses Residentes recomenda o consumo diário de 300 gramas de produtos lácteos, indicando um espaço para o consumo nacional.

Tendência dos preços:

A China importa significativas porções de manteiga, principalmente da Nova Zelândia, UE e EUA. Em 2023, o preço da manteiga no atacado na China, chegou a US\$ 7.500 a tonelada, como reflexo da forte demanda e dificuldades na cadeia de suprimento agravada pelas interrupções do comércio global.

Implicações e Perspectivas Futuras

O crescimento da demanda por creme e manteiga de leite está remodelando os mercados globais de lácteos. Elevados preços beneficiam os produtores, mas exerce pressão sobre os consumidores e indústrias que dependem do ingrediente manteiga, como setores de confeitaria e panificação.

Principais tendências a serem observadas:

Sustentabilidade:

Com o crescimento de normas ambientais mais rigorosas, os produtores de leite se defrontam com novas restrições, o que pode manter os preços em níveis elevados.

Dinâmicas comerciais:

Fatores geopolíticos e acordos comerciais continuarão influenciando o fluxo global de manteiga e produtos que tenham como ingrediente gordura do leite.

Preferências dos consumidores:

A expectativa é de que a tendência de dietas naturais, orgânicas e ricas em gordura sustente o crescimento da demanda.

Conclusão

A tendência mundial de aumento do consumo de gordura e manteiga do leite reflete a evolução das preferências dos consumidores, da dinâmica econômica e das mudanças no comércio. A UE, os EUA e a China são os principais personagens nesse cenário, cada um influenciando e respondendo à crescente demanda de maneiras únicas. À medida que o mundo enfrenta os desafios de equilibrar a produção com as pressões ambientais e econômicas, a trajetória da gordura e da manteiga do leite continuará sendo de adaptação e oportunidade.

[Acesse aqui a matéria na íntegra.](#)

Fonte: The Dairy Site – Tradução livre: www.terraviva.com.br

