

EUA: Acelerando a matéria gorda e a proteína do leite produzido

As mudanças aceleradas para aumentar o teor de matéria gorda e proteína do leite produzido indicam um horizonte promissor para o setor lácteo.

A produção de leite está passando por uma significativa mudança, com avanços em genética, nutrição e manejo da alimentação visando alterar a composição do leite. As alterações são boas notícias para toda a cadeia, já que elas aumentam o teor de matéria gorda e de proteína do leite.

Componentes do leite: Uma importância crescente

Nos Estados Unidos da América (EUA), mais de 80% da oferta de leite cru é direcionado para o processamento de produtos lácteos que dependem, em grande medida, do teor de matéria gorda e proteína. Com mais de US\$ 8 bilhões investidos para aumentar a capacidade de processamento até 2027, haverá crescimento da demanda por esses componentes essenciais do leite.

De acordo com o departamento de estatísticas do Departamento de Agricultura dos EUA (USDA), os níveis de matéria gorda no leite alcançaram percentuais recordes por quatro anos consecutivos, fazendo com que a média nacional, de 2024 tenha sido 4,23%. Da mesma forma, o teor de proteína chegou, consistentemente, a níveis recordes de 2016 a 2024, ao ponto de a média atingir 3,29% em 2024.

Descolando o volume de leite de seus componentes

Nos últimos 15 anos, o crescimento dos níveis de matéria gorda e de proteína no leite superou significativamente a produção de leite.

Entre 2001 e 2010, o aumento da produção de leite, matéria gorda e proteína, foi muito próximo, cerca de 13,8% e 15,4%.

No entanto, de 2011 a 2024, os percentuais divergiram, + 15,9% para o volume de leite produzido, + 23,6% no teor de proteína e impressionantes +30,2% para a matéria gorda.

Corey Geiger, o economista chefe de laticínios do CoBank, destacou a melhora na eficiência da produção de leite durante uma palestra proferida durante a Conferência de Gestão de Produtos Lácteos do Oeste de 2025, realizada em Reno, Nevada.

Antes, o normal era produzir 4,54 quilos de queijo com 45,36 kg de leite. Em 2010, subiu ligeiramente para 4,6 quilos, e hoje, pode-se chegar a 5,67 quilos com os mesmos 45,36 kg de leite.

Melhora similar ocorreu com a produção de manteiga.

“Esses são indicadores do aumento da eficiência alcançada pela indústria de laticínios dos EUA”, disse Geiger. Além disso, o consumo per capita de manteiga aumentou 72% desde 2001, chegando a 78,29 quilos por pessoa/ano.

Oportunidades para a Indústria de Laticínios dos EUA

Apesar destes avanços, muito da manteiga consumida nos EUA continua sendo importada, predominantemente de países como Irlanda e Nova Zelândia.

No entanto, Geiger aponta significativas oportunidades para a indústria de laticínios dos EUA conseguir atender toda a demanda doméstica.

Com as próximas melhorias realizadas em infraestrutura e ganhos de eficiência, a indústria de laticínios dos EUA tem um imenso potencial para atender as necessidades domésticas e ainda destinar boa parte da produção, ao mercado internacional.

Este momento pode ser crucial para a indústria de laticínios estadunidense, que procura se desenvolver e inovar para assegurar um crescimento sustentável e próspero no futuro.

As mudanças aceleradas na produção de matéria gorda e proteína representa um horizonte promissor para o setor, abrindo uma via

de crescimento contínuo e oportunidades tanto ao nível nacional, como internacional.

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

Fonte: Dairy Herd – Tradução livre: www.terraviva.com.br