

LEITE DE CABRA E SEUS DERIVADOS: PERSPECTIVAS E DESAFIOS DE MERCADO

Polyanne Martins da Silva¹; Mônica Marques Pagani²; Elaine Teixeira Mársico¹; Erick Almeida Esmerino¹

¹ Universidade Federal Fluminense - Faculdade de Veterinária/Departamento de Tecnologia de Alimentos; ² Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – Departamento de Tecnologia de Alimentos

Contato: polyannemartins@id.uff.br / eaesmerino@id.uff.br

Instagram: @polyannevet, @paganimm, @elimarsico, @ealmeidae, @pghigvetuff



O leite de cabra é um alimento funcional, versátil e promissor, com desafios e oportunidades que podem transformar o mercado e a economia da caprinocultura no Brasil.

INTRODUÇÃO

O leite de cabra é amplamente reconhecido como um alimento funcional devido ao seu elevado valor nutritivo e alta digestibilidade, sendo particularmente recomendado para idosos, crianças e pessoas com alergia à proteína do leite de vaca (APLV). Sua composição diferenciada, incluindo baixos níveis de α S1-caseína e elevados teores de β -caseína, além de ácidos graxos como o cáprico e o caprílico, o torna um ingrediente valioso não apenas na alimentação, mas também em outros segmentos como na indústria cosmética, sobretudo em produtos para hidratação da pele. No entanto, o mercado de leite de cabra e seus derivados enfrenta desafios que limitam sua expansão, especialmente no Brasil, onde a produção e o consumo ainda são restritos por fatores culturais, técnicos e logísticos.

Neste sentido, o objetivo deste artigo é analisar as perspectivas e os desafios para o desenvolvimento do mercado de leite de cabra e seus derivados no Brasil. Com base em dados recentes e estudos acadêmicos, busca-se identificar barreiras ao crescimento desse setor, bem como oportunidades para sua valorização e ampliação de uso.

DESENVOLVIMENTO

A caprinocultura vem se mostrando uma atividade de potencial desenvolvimento econômico e social no Brasil, conforme pode ser observado na Figura 1. O país apresenta condições favoráveis à caprinocultura, especialmente na região Nordeste, que concentra cerca de 95% do rebanho nacional. Apesar disso, a produção leiteira é predominantemente voltada para a subsistência e carece de incentivos técnicos e logísticos. Essa situação reflete barreiras culturais e mercadológicas, como a preferência pelo consumo de carne caprina e a baixa inserção do leite e seus derivados em mercados estruturados. Segundo Duarte, Occulati e Manfré (2019), a comercialização clandestina de produtos caprinos ainda é um problema recorrente, prejudicando sua aceitação pelo consumidor e a confiabilidade sanitária.

Figura 1. Possibilidades produtivas e econômicas da caprinocultura leiteira.



Fonte: Elaborada pela autora

Um dos principais desafios à aceitação do consumidor é a percepção de sabor e odor associados ao leite de cabra e seus derivados. Contudo, estudos mostram que essas características estão mais relacionadas às condições de higiene e armazenamento do leite do que à sua origem animal e composição. A degradação microbiológica durante o armazenamento prolongado, por exemplo, pode intensificar a liberação de ácidos graxos livres, influenciando negativamente o perfil sensorial dos produtos. Observa-se também que a pasteurização elimina bactérias psicotróficas, mas não neutraliza as enzimas extracelulares produzidas, que afetam a qualidade e reduzem a vida útil dos produtos.

Salienta-se que a composição do leite de cabra é um diferencial competitivo. Comparado ao leite de vaca, apresenta menores globos de gordura, facilitando a digestão e aumentando a absorção de nutrientes. No entanto, essa mesma característica aumenta a suscetibilidade ao desenvolvimento

de ácidos graxos livres, responsáveis por sabores mais intensos em queijos maturados (Gámbaro et al., 2017). Além disso, a menor proporção de α S1-caseína no leite de cabra (5,6% contra 39,7% no leite de vaca) o torna uma alternativa viável para pessoas com APLV, sempre sob orientação médica (Balthazar et al., 2017).

Entretanto, para que o mercado de derivados de leite de cabra prospere, algumas estratégias podem ser utilizadas, passando, por exemplo, por uma combinação de inovação tecnológica, diversificação de produtos e fortalecimento da cadeia produtiva. Tecnologias não convencionais de processamento, como o aquecimento ôhmico, o ultrassom de alta intensidade e o plasma frio, assim como certificações de qualidade e sustentabilidade, podem possibilitar o desenvolvimento de produtos caprinos de maior valor. Simultaneamente, a capacitação técnica dos produtores é essencial para garantir a qualidade da matéria-prima e superar barreiras culturais. Isso inclui práticas adequadas de ordenha, armazenamento e transporte refrigerado. Contudo, no Brasil, a fragilidade da logística de produtos refrigerados dificulta a distribuição e o acesso a mercados maiores, tornando-se um fator limitante para a expansão da caprinocultura leiteira.

Ainda, estratégias de marketing e campanhas educativas podem ampliar o consumo, destacando os benefícios nutricionais e sensoriais do leite de cabra, enquanto pesquisas de mercado ajudam a alinhar a oferta às demandas de consumidores em busca de produtos saudáveis e diferenciados. Souza et al. (2019) enfatizam que a exploração do nicho de mercado, aliado a campanhas de educação para estes alimentos, é chave importante para ampliar o consumo e consolidar o mercado de derivados de leite de cabra no Brasil.

Nesta senda, no setor alimentício, a aposta na fabricação de produtos variados, como queijos maturados, doces de leite e bebidas lácteas, aliada à valorização de ícones tradicionais como o queijo Feta, pode atrair tanto consumidores gourmet quanto adeptos de uma alimentação saudável. A produção sustentável, com o aproveitamento do soro para novos produtos, e a oferta de leite fluido em formatos diferenciados, como UHT e pasteurizado, podem ampliar o alcance no varejo e diversificar os canais de distribuição.

A indústria cosmética também representa uma oportunidade de mercado. Os ácidos graxos presentes no leite de cabra possuem propriedades hidratantes e regenerativas, sendo amplamente utilizados em cremes e sabonetes para peles sensíveis. Essa ampliação e diversificação do uso do leite de cabra, além de agregar valor à produção e contribuir para sua maior aceitação no mercado, pode fortalecer a imagem de sustentabilidade e inovação das empresas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme observado, o leite de cabra e seus derivados apresentam significativo potencial produtivo e econômico, mas seu desenvolvimento requer melhorias ao longo de toda a cadeia produtiva. Práticas higiênicas adequadas, investimento em infraestrutura logística, inovação e



educação do consumidor são fundamentais para superar as barreiras que ainda restringem esse mercado.

Apesar dos desafios, as propriedades funcionais do leite de cabra e suas aplicações na indústria alimentícia e cosmética destacam-se como oportunidades a serem exploradas. Assim, acredita-se que com investimentos estratégicos e maior suporte técnico, é possível consolidar a caprinocultura leiteira como um setor competitivo e de valor agregado no Brasil.

REFERÊNCIAS

BALTHAZAR, C. F.; PIMENTEL, T. C.; FERRÃO, L. L.; ALMADA, C. N., ALBENZIO, M.; MOLLAKHALILI, N.; MORTAZAVIAN, N.; NASCIMENTO, J. S.; SILVA, M. C.; FREITAS, M. Q., SANT'ANA, A. S., GRANATO, D.; CRUZ, A. G. **Sheep Milk: Physicochemical Characteristics and Relevance for Functional Food Development**. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. V.16. 2017.

DUARTE, L. P. B.; OCCULATI, R. M.; MANFRÉ, E. R. **Comercialização de Leite e Derivados de Leite de Cabra no Brasil**. Simpósio Nacional em Tecnologia no Agronegócio. Ourinhos, São Paulo, 22 e 23 de outubro de 2019.

GÁMBARO, A.; GONZÁLEZ, V.; JIMÉNEZ, S.; ARECHAVALETA, A.; IRIGARAY, B.; CALLEJAS, N.; GROMPONE, M.; VIEITEZ, I. **Chemical and Sensory Profiles of Commercial Goat Cheeses**. International Dairy Journal. Vol. 69, 1-8p, junho 2017.

SOUZA, M. F. S.; PASSETTI, L. C. G.; GONÇALVES, T. R.; PASSETI R. A. C.; SANTOS, G. R. A. **Characterisation of Goat Product Consumers and Goat Farming Systems in the Brazilian Northeast Region**. Small Ruminant Research, Vol. 19, 7-13p, outubro, 2019.

