

ESTUDO DE MERCADO DO SORO LÁCTEO EM PORTUGAL

Autoria: TECNINVEST
Coordenação: Eng.º Nuno Frazão

Data: Maio.2001

SÍNTESE

O soro lácteo é um subproduto da indústria queijeira, que constitui um grave problema ambiental quando descarregado nos cursos de água, obrigando a que os efluentes desta indústria sejam submetidos a tratamentos onerosos e por vezes ineficazes. Sendo, por outro lado, passível de aproveitamento e valorização como fonte de lactose, de proteínas e de outros derivados, com potencial de utilização na alimentação humana e animal, é importante conhecer o respectivo mercado, em termos de produção e comércio global, utilização actuais e potenciais, e tendências evolutivas.

A indústria dos lacticínios regista um crescimento significativo nalguns sectores, como o do leite para consumo e dos leites acidificados, e mais moderado noutros, como o da produção de queijo de vaca, que registou um aumento de 2.2% em 1998 e de 4.4% em 1999.

A produção do soro líquido acompanha naturalmente essa tendência, dado estar directamente ligada à produção de queijo.

O objectivo do presente estudo, que poderá constituir uma base de apoio a eventuais decisões estratégicas nesta área, é conhecer tão exaustivamente quanto possível, o mercado do soro em Portugal nas vertentes de produção, comercialização e utilização, articulando essa informação com uma breve avaliação do mercado internacional.

A produção global de soro líquido, a nível do País, estima-se que se situe entre 500 000 e 560 000t/ano. A quantidade de soro líquido passível de recolha e posterior valorização, a nível do Continente, estima-se em cerca de 60% da produção de queijo.

De entre as aplicações para o soro lácteo, destaca-se a produção de requeijão, a incorporação tal qual nas rações para animais e, após valorização, a utilização na alimentação humana e animal e na produção de produtos químicos, farmacêuticos e cosméticos.

Existem diversos processos, mais ou menos complexos, para valorizar o soro lácteo, de entre os quais se destaca a concentração/secagem, a ultrafiltração, a osmose inversa, a troca iónica e outros, resumidos no capítulo 4. do presente relatório.

Actualmente, há duas empresas a efectuar secagem de soro, nomeadamente a Lactogal e a Lacto Ibérica, dispendo a primeira de duas instalações industriais de secagem, em Leça e Avis, e a segunda de uma instalação em Vale de Cambra. A análise dos dados estatísticos de produção, complementados com a informação disponibilizada pela indústria, permitem estimar a produção média de soro em pó, no Continente, em cerca de 6 000 t/ano.



O consumo aparente médio de soro, após a secagem, no país, estima-se em cerca de 5 400t/ano. Relativamente aos principais derivados de soro, estimam-se os respectivos consumos aparentes médios em cerca de 585t/ano de lactose e 365 t/ano de ácido láctico, não tendo sido possível estimar o consumo das lactalbuminas.

Estima-se que a repartição sectorial aproximada do consumo de soro lácteo, após a secagem, se aproxime do seguinte padrão: - alimentação animal – 50%, pastelaria industrial e lacticínios – 12%, gelados – 10%, bolachas e chocolates – 10%, aditivos para panificação – 10% e margarinas – 8%.

Relativamente à lactose, estima-se que a repartição sectorial aproximada do consumo seja a seguinte: - bolachas, chocolates, gelados e pastelaria – 50 a 60%, alimentação animal – 25%, industriais cárneas e aditivos – 7.5 a 10% e outros sectores (incluindo indústria farmacêutica e veterinária) – o remanescente.

O principal mercado, a nível regional, para o soro lácteo e para a lactose, situa-se na região de Lisboa e Vale do Tejo, seguindo-se as regiões Norte e Centro.

A capacidade actual de secagem (135 800 t/ano), em conjunto com a capacidade de concentração a curto prazo (52 000 t/ano), é suficiente para tratar cerca de 59% do soro líquido produzido no Continente (320 000t/ano). Os projectos para valorização do soro (proteínas, lactose, etanol e ácido L-láctico), em estudo, poderão ter capacidade para tratar cerca de 210 000 t/ano de soro líquido, ou seja, não apenas todo o soro líquido a aguardar valorização, como também parte do soro concentrado ou destinado a secagem.

No caso de serem implementados todos os projectos previstos, relacionados com o soro lácteo, não só de concentração/secagem, como de outras formas de valorização, haverá capacidade suficiente para tratar todo o soro líquido produzido no Continente.

A rentabilização das produções resultantes, para além da substituição de parte das importações, em função da respectiva qualidade e preço, deverá passar pela procura de mercados alternativos, quer a nível dos mercados internacionais, quer de novas aplicações no mercado interno.