

A Indústria do Leite em Goiás

Um pequeno esboço sobre leite e seus derivados

Historiadores apontam em suas pesquisas que a **vaca** foi um dos primeiros animais a serem domesticados na História da humanidade e isso ocorreu no início da agricultura no Oriente Médio, período onde o homem passa de **caçador-coletor** a **agricultor**. A cabra veio logo em seguida e depois a ovelha, todos aproximadamente entre, 9000 e 8000 a.C.. Durante a **Idade Média** o leite era consumido fresco, pois não havia refrigeração e o **queijo** - que foi descoberto acidentalmente - após ser deixado armazenado em uma determinada temperatura por alguns dias, ocorria à separação do soro, gerando assim uma massa sólida, o conhecido queijo, que não se sabe exatamente o seu local de origem; alguns estudiosos apontam para região da Ásia, Europa Central ou Oriente Médio. Já no período da **Revolução Industrial** do século XVIII com a invenção de maquinário, foi possível refrigerar o leite e processá-lo. Em 1864 o francês Louis Pasteur criou o método de **pasteurização** que mais tarde em 1886 foi aplicado no leite pelo microbiologista alemão Franz von Soxhlet especializado em **química agrícola**. Com esses avanços o leite passou a ter mais durabilidade mantendo a qualidade e a higiene que precisava para ser consumido em sua forma natural (líquido) e em seus inúmeros tipos de queijos e derivados.

A chegada e o aumento de bovinos no Brasil

Como se deu a chegada dos primeiros bovinos no Brasil? Segundo o escritor Fortunato Pimentel o primeiro gado a adentrar em território brasileiro foi oriundo das ilhas de **Cabo Verde** chegando e fixando primeiramente na **Capitania de São Vicente**, fundada por Martim Afonso do Sousa no litoral do atual estado de São Paulo. Em 1549 com a chegada de Tomé de Sousa o primeiro Governador Geral do Brasil, as criações de gado foram se alastrando pelo litoral e mais animais foram importados chegando abranger parte do Maranhão, Piauí, Paraíba e Ceará. Durante o Brasil Colônia (1500 - 1822), a

criação de gado era pequena e ainda não era considerado um produto rentável.

Antes das cidades se tornarem grandes e desenvolvidas um grande número de pessoas, famílias moravam na **zona rural** onde viviam da **agricultura de subsistência**. Junto da agricultura as famílias criavam **aves, suínos, equinos** (que ajudavam no preparo da terra) e **bovinos** que além de fornecerem a carne forneciam o leite usado para beber, fazer **queijos e manteiga**. De forma simples e rudimentar vacas e até cabras forneciam o leite que na época, meados 1930, 1960 eram transportados em latões na carroceria de caminhões que passavam de fazenda em fazenda coletando o leite e derivados a serem levados para feiras e comércios das cidades mais próximas. Foram tempos difíceis. As estradas não eram asfaltadas, quando chovia, era impossível trafegar, pois o leite é um **produto perecível**, não existia um transporte adequado e nem um armazenamento que prolongava a qualidade do leite, e nas fazendas além de não existir tanques de armazenamento refrigerados a energia era instável e algumas propriedades usavam geradores de energia movidos a diesel. Vários produtores foram protagonizando e ampliando as formas de produção de leite procurando melhorar a genética dos rebanhos, a alimentação e o armazenamento para que pudesse ter mais durabilidade mantendo a qualidade original. Segundo o [Sr. Luiz Magno de Carvalho](#), técnico agropecuário, comenta no vídeo que na década de sessenta começaram algumas **tecnologias no leite** a partir da alimentação onde os produtores começaram a plantar o chamado **capim elefante** para fazer **silagem** (hoje se usa silagem de milho), alguns investiram comprando touros de raça holandesa e suíça procurando uma **melhoria genética** do rebanho, daí começou haver uma preocupação de assistência técnica para acompanhar a progressão dos animais, pois o rebanho estava aumentando, outros estados do país começaram criar os animais para produzir leite e derivados e para que isso avançasse teria que haver uma melhora na qualidade não apenas na quantidade.

O começo da indústria láctea em Goiás

Voltando um pouco na História, sabe-se bem que o estado de Goiás ficou abandonado por muitos séculos até ser descoberto ouro em várias regiões pelos desbravadores paulistas, os **Bandeirantes**. Após o declínio da mineração, sobraram pequenos arraiais e cidadezinhas fundadas no período áureo da exploração aurífera e as pessoas tinham que organizar um novo modelo de sobrevivência, e algo que Goiás tinha em abundância era vastas **extensões de terra** propícia para **agricultura e criação de gado**, rios, pastagens, clima e um modelo de "autotransporte" onde o próprio gado se movimentava para o local que seus donos os guiassem sem a necessidade de um veículo para transportar isentando os criadores de custos. As mesmas rotas usadas para levar ouro até o litoral foram usadas para conduzir uma grande quantidade de bovinos às terras goianas. Mesmo em meio a dificuldades e desafios várias pessoas apostaram que a criação de gado que além de ser uma forma de sobrevivência poderia ser uma renda, e a partir daí começou as pequenas fábricas produzindo do **leite a manteiga, queijos e o creme de leite**.

Nos anos de 1950, Goiás possuía 11 **fábricas de manteiga** espalhadas pelo interior nas cidades de **Pires do Rio, Buriti Alegre, Jaraguá, Araguari, Morrinhos** entre outras e estas funcionavam apenas seis meses por ano devido ao período de seca e estes produtores possuíam rebanhos pequenos de baixa produção sendo que os próprios fazendeiros e seus funcionários faziam todo o trabalho de desnatar o leite de forma manual separando a gordura transformando-a em creme. Na mesma década foi fundada a **Piracanjuba** tendo sua primeira fábrica na cidade de Piracanjuba, Goiás. Hoje uma gigante empresa comandada pelos irmãos Cesar Helou e Marcos Helou filhos do Sr. Saladi Helou e D. Cleópatra que em 1974 trocaram uma casa em São Paulo pela pequena fábrica localizada na cidade de Piracanjuba. [Veja a História contada!](#)

Em 1964, o produtor [Domingos Vilefort Orzil](#) fundou o Laticínios Morrinhos Ltda. e a marca **Leitbom** sendo o pioneiro na produção de **leite longa vida em caixa tetra park**. Por volta de 1980, segundo Sr.

Domingos, construiu a segunda fábrica de leite em pó de Goiás na cidade de São Luís de Montes Belos, sendo que a primeira foi pela **Companhia Goiana de Laticínios Ltda.** em 1976 dirigida na época pelo [Dr. Ovídio Inácio Carneiro](#) (vice-presidente da FIEG por 24 anos), José João de Mendonça e José Carlos Sampaio Meirelles. A fábrica desses visionários goianos produzia 150 mil litros de leite por dia e 16 toneladas por dia de leite em pó abastecendo as cidades de Goiatuba, Goiânia, Brasília e Itumbiara. ([Confira matéria da Revista Goiás Industrial](#)).

Com o surgimento de vários produtores em Goiás, viu-se a necessidade de unir em pró de um objetivo: aumentar a produção de leite e derivados e tornar a indústria láctea cada vez maior. Foi nesse intuito que os produtores fundaram a **ALBRACEM - Associação dos Laticinistas do Brasil Central** para ir à busca de incentivos para melhorar a qualidade dos produtos, adequação de leis, melhoria de estradas e vários outros problemas que afetavam os produtores, problemas estes que poderiam ser resolvido com a união da classe e juntos levando petições as autoridades competentes. Já em 1989 a Associação transforma-se em Sindicato. O **SINDILEITE - Sindicato das Indústrias de Laticínios no Estado de Goiás** agora com mais força em pró a indústria do leite em Goiás.

No Brasil as regiões sul e sudeste, em especial Minas Gerais, são os maiores produtores de leite do país e o estado de Goiás está na 4ª colocação no ranking segundo levantamentos estatísticos trimestrais do [IBGE](#). Goiás tem um potencial enorme para evoluir mais ainda, pois tem a vantagem de também ser um grande produtor de grãos que além de servir para consumo humano, serve para produção de alimento para os animais. A indústria do leite enfrentou e continua enfrentando desafios, desafios estes que poderão ser vencidos com estratégias e investimentos cada vez maiores.

Texto: Valter Lopes

FONTES:

MONTEIRO, Adenilson Abranches. **Tecnologia de produção de derivados de leite** / Adenilson Abranches Monteiro, Ana Clarissa dos Santos Pires, Emiliane Andrade Araújo. - Viçosa, MG: Ed. UFV, 2007. 81p. :

il. ; 21cm. - (Cadernos didáticos ; 120.)

SIQUEIRA, Michel Chelala. **Piracanjuba 60 anos: uma história de sucesso** / Michel Chelala Siqueira. - São Paulo: Instituto Biográfico do Brasil - IBB, 2015.

BERTRAN, Paulo. **História da Terra e do Homem no Planalto Central. Eco-história do Distrito Federal.** 1. Ed. Brasília: Solo Editores, 1994.

PIMENTEL, Fortunato. **Charqueadas e frigoríficos** - aspectos gerais da indústria pastoril no Rio Grande do Sul. *Data desconhecida.*

SILVA, BOAVENTURA e FIORAVANTI. **História do Povoamento Bovino no Brasil Central.** Revista UFG, Ano XIII n° 13 - Dez. 2012.