

# POTENCIAL MERCADO DA MOZARELA DE BÚFALA E MASSA COAGULADA, FERMENTADA E CONGELADA DE LEITE DE BÚFALA NO SUDOESTE PAULISTA E REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO<sup>1</sup>

Cristina Fachini<sup>2</sup>  
Manuel Carmo Vieira<sup>3</sup>  
Luciana Lima dos Reis<sup>4</sup>

## 1 - INTRODUÇÃO

O Brasil possui um rebanho de um milhão e duzentas mil cabeças de búfalos, representando o principal contingente nas Américas e a décima primeira posição mundial. Por sua grande adaptabilidade, o búfalo mostra-se como opção econômica aos mais diversos ambientes para o aproveitamento de áreas da propriedade às quais os bovinos não se adaptam, favorecendo o desenvolvimento produtivo para pequenos e médios proprietários rurais (FONSECA, 1987; NASCIMENTO; MOURA CARVALHO, 1993). Destaca-se um crescimento acentuado de 120% do rebanho no Brasil nas últimas duas décadas, em especial entre 1980 e 1995 (Tabela 1). Esse crescimento do rebanho bubalino foi o maior efetivo entre bovinos, bubalinos, caprinos, ovinos, suínos e aves no Brasil.

A criação de búfalos no Brasil visa, além da produção de carne, a produção de leite, que é consumido *in natura* ou utilizado na produção da mozzarella de búfala, que é um dos queijos mais apreciados e consumidos no País.

Os bubalinos possuem produtividade leiteira economicamente superior aos zebuínos, pois apresentam maior produção por animal, maior número de fêmeas em lactação por ano e,

por isso, cada litro de leite é produzido a um menor custo, além de ser vendido a um preço superior (BENEVIDES, 1999). Dessa forma, a maior parte dos criatórios se dedica com maior ênfase à produção de leite. Segundo a Associação Brasileira de Criadores de Búfalos existem pelo menos 150 indústrias produzindo derivados de leite de búfalas, que transformam anualmente cerca de 45 milhões de litros de leite em 18,5 mil toneladas de derivados, gerando um faturamento bruto da ordem de US\$55 milhões aos laticínios e de cerca de US\$17 milhões aos criadores.

Os rebanhos leiteiros vêm aumentando e confirmando o crescente interesse pela exploração da atividade, particularmente nos estados da região sudeste (OLIVIERI, 2004), que representa metade da produção brasileira, sendo São Paulo responsável por um quarto dessa produção (Tabela 2).

Em São Paulo, enquanto o volume total de leite de vaca produzido em 2006 foi menor que em 1996, a produção de leite de búfala sofreu um grande crescimento, confirmando a tendência nacional (Tabela 3).

Convém comentar que, a partir da década de 1980, a região do sudoeste do Estado de São Paulo (abrangendo particularmente os municípios de Pilar do Sul, São Miguel Arcanjo, Sarapuí, Alambari, Itapetininga, Tatuí, Capela do Alto, Araçoiaba e Sorocaba) vem apresentando expressiva expansão na criação de bubalinos, devido à absorção da produção leiteira por estabelecimentos industriais locais que passaram a remunerar o produto de forma diferenciada do leite bovino (Tabela 4).

A estacionalidade reprodutiva influencia principalmente a distribuição dessa produção ao longo do ano, concentrando a produção de grande volume de leite (82,57%) nos meses de fevereiro a abril, o que ocasiona queda na oferta de

<sup>1</sup>Os autores agradecem aos demais membros da equipe do projeto PIPE Fapesp (Processo 06/60944-9) a colaboração com informações para a realização deste estudo. Registrado no CCTC, IE-84/2009.

<sup>2</sup>Economista, Mestre, Pesquisadora Científica do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) (e-mail: cfachini@ital.sp.gov.br).

<sup>3</sup>Cientista da Computação, Mestre, Pesquisador Científico do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) (e-mail: mvieira@ital.sp.gov.br).

<sup>4</sup>Bacharel em Administração de Empresas, Estagiária do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) (e-mail: lucianalimaof@hotmail.com).

TABELA 1 - Taxa de Crescimento do Rebanho de Animais, Brasil, entre 1980 e 2006  
(em %)

Efetivo de animais	Taxa de crescimento	Taxa de crescimento
Bovinos	44	11
Bubalinos	204	39
Caprinos	-10	8
Ovinos	-23	-1
Suínos	-2	15
Aves (galinhas, galos, frangas, e frangos em 1.000 cabeças)	201	73

Fonte: Censo Agropecuário (IBGE 1980; 1995; 2006).

TABELA 2 - Produção de Leite de Búfala nas Grandes Regiões e Estado de São Paulo, Brasil, 2006

Região	Estabelecimento (n.)	Quantidade	
		1.000 l	%
Norte	1.285	10.843	32
Nordeste	412	2.197	7
Centro-Oeste	281	3.869	12
Sul	161	1.105	3
Sudeste	619	15.500	46
São Paulo	365	9.104	27
Brasil	2.758	33.515	100

Fonte: Censo Agropecuário (IBGE, 2006).

TABELA 3 - Volume de Leite Produzido, Estado de São Paulo, 1995-1996 e 2006  
(1.000 l)

Item	1995-1996	2006
Leite de vaca	1.847.069	1.297.873
Leite de búfala	3.250	9.104
Leite de cabra	1.278	1.986

Fonte: Censo Agropecuário (IBGE, 2006).

TABELA 4 - Expansão do Rebanho Bubalino, por Região do Estado de São Paulo, 2006

Regiões	Estabelecimento (n.)	Cabeça (n.)	Part. %
Litoral sul paulista	143	12.867	28
Itapetininga	147	6.334	14
Macro metropolitana paulista	179	6.012	13
Marília	45	5.837	13
Estado São Paulo	925	46.626	100

Fonte: Censo Agropecuário (IBGE, 2006).

leite durante o verão, período de maior demanda pelo produto (TONHATI, 2002). Em consequência, surgem produtos “misturados” de baixa qualidade ou o encarecimento do preço final (BERNARDES, 2006). Essas características reforçam oportunidades para a produção de uma massa coagulada e congelada de búfala para abastecimento dos laticínios.

Por esse motivo o Instituto de Tecnolo-

gia de Alimentos da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (ITAL/APTA/SAA), em parceria com a Cooperativa dos Pequenos Produtores Rurais de Itapetininga e Região (COPPRIR), desenvolveu um projeto piloto de elaboração de tecnologia de fabricação de queijos com a utilização de coalhadas congeladas. Os resultados técnicos apresentaram um

novo produto viável para o mercado brasileiro, a massa coagulada, fermentada e congelada de leite de búfala (BARRETO, 2008). Vieira et al. (2008) realizaram o estudo da viabilidade econômica da implantação de um laticínio especializado em leite de búfala na COPPRIR e a avaliação da rentabilidade do empreendimento com a aplicação da tecnologia de congelamento e fabricação de mozzarella e encontraram resultados positivos à elaboração desses produtos. Entretanto, faz-se necessário avaliar o potencial de mercado tanto da mozzarella de búfala quanto da introdução de um novo produto, a massa coagulada, fermentada e congelada nos laticínios paulistanos.

## 2 - OBJETIVOS

Nos dias de hoje, a análise do mercado potencial transformou-se em paradigma de orientação da escala de investimento para novas oportunidades de negócio (ASSUMPÇÃO et al., 2006). O objetivo deste estudo é realizar uma simulação do potencial mercado de massa coagulada, fermentada e congelada de leite de búfala e da mozzarella de búfala no sudoeste paulista e Região Metropolitana de São Paulo (RMSP), bem como traçar estratégias de venda desses produtos produzidos na COPPRIR.

## 3 - METODOLOGIA

Foi realizado um levantamento do potencial de produção de mozzarella de búfala no sudoeste paulista, baseado no volume total de leite de búfala produzido na região e, para tanto, utilizaram-se dados do censo agropecuário 2006 (IBGE, 2006). O estudo realizado por Vieira et al. (2008) apresentou a capacidade máxima de produção pela COPPRIR para a mozzarella e massa coagulada do leite de búfala. Com base nesses dados foi calculada a capacidade máxima de absorção do volume de leite de búfala produzido no sudoeste paulista por esse laticínio. O levantamento da oferta potencial de mozzarella de búfala foi comparado com os dados referentes à demanda potencial desse produto nas regiões sudoeste paulista<sup>5</sup> e região metropolitana de São Paulo.

<sup>5</sup>As bases de dados utilizadas para as estimativas de oferta e demanda dos produtos em questão fornecem valores por microrregiões geográficas. Esse agrupamento é diferente no IBGE (2006) e Bedê (2006). Considerou-se como sudoeste

Dada a importância do crescimento do rebanho bubalino em São Paulo e, em especial, no sudoeste paulista e uma vez que a cooperativa está localizada no município de Itapetininga, optou-se por avaliar o potencial de mercado da região, por questões de proximidade regional com a unidade produtiva. Entretanto, também optou-se por realizar uma análise na região metropolitana de São Paulo uma vez que ela é significativa em termos de concentração populacional e renda.

A venda da mozzarella de búfala é dirigida ao mercado varejista, estabelecimentos como pizzarias, bares, restaurantes, churrascarias, etc. A massa coagulada congelada de leite de búfala tem como mercado-alvo tanto os laticínios que já produzem a mozzarella de búfala como os laticínios que utilizam como matéria-prima o leite de vaca, mas com interesse em diversificar a sua produção, com possibilidades de economia de escopo.

O cálculo da demanda potencial da mozzarella de búfala foi realizado multiplicando o total de estabelecimentos que potencialmente comprariam a mozzarella de búfala nas regiões escolhidas, pelo percentual de estabelecimentos que comprariam a mozzarella de búfala e pelo volume médio anual do produto consumido por estabelecimento.

Os dados sobre o número de estabelecimentos comerciais que potencialmente consumiriam a mozzarella de búfala no sudoeste paulista e RMSP foram obtidos de Bedê (2006). Uma amostra de representantes de associações de restaurantes, pizzarias e churrascarias nas regiões delimitadas, que utilizam a mozzarella de búfala de maneira diferente na elaboração de seus cardápios, foi entrevistada para obter as seguintes informações: quantidade total de mozzarella de búfala consumida por mês no estabelecimento (kg/ mês) e tipo de mozzarella consumida (bola, nó ou barra). Por meio das estimativas levantadas nesses questionários, além de informações de mercado (*desk research*), foi possível traçar um cenário do potencial de consumo em kg de mozzarella.

Para o levantamento do potencial de mercado da massa coagulada, fermentada e congelada do leite de búfala, foram levantados o número de laticínios que já trabalham com a

paulista a mesorregião geográfica de Itapetininga, nos dados do IBGE. Já para o levantamento no número de estabelecimentos segundo Bedê (2006), o sudoeste paulista foi considerado como as Regiões de Governo de Itapetininga, Itapeva e Sorocaba.

mozzarella de búfala no Brasil, segundo o selo de pureza, e o número total estimado de laticínios no Estado de São Paulo, utilizando dados fornecidos pela Clínica do Leite (ESALQ, 2008). Os resultados obtidos foram analisados com o objetivo de traçar estratégias de venda dos produtos da COPPRIR.

## 4 - RESULTADOS

### 4.1 - Oferta no Sudoeste Paulista

Os dados do Censo Agropecuário apresentam a produção de 1.544 mil litros de leite de búfala em 2006, no sudoeste paulista. Isso representa um potencial de produção de 308t de mozzarella de búfala, segundo o rendimento utilizado em Vieira et al. (2008) (Tabela 5).

O estudo de viabilidade econômica realizado por Vieira et al. (2008) considera uma capacidade de produção máxima de 334.520,5kg de mozzarella de búfala e 162.740kg de massa coagulada congelada e, portanto, a COPPRIR teria o potencial para absorver 85,5% do volume de leite de búfala produzido pelo sudoeste paulista em 2006.

### 4.2 - Mercado Potencial da Mozzarella de Búfala

#### 4.2.1 - Sudoeste paulista

Os dados obtidos em Bedê (2006) foram utilizados como base para simulação do mercado potencial de venda da mozzarella de búfala. Esses valores não representam efetivamente o total de estabelecimentos do ramo alimentício nas regiões analisadas, uma vez que estão incluídas apenas as micro e pequenas empresas. Dentre o total de estabelecimentos do segmento "alojamento e alimentação", foram selecionados apenas aqueles que se adequam ao perfil de consumo dos produtos em questão, que são lanchonetes e similares, restaurantes, hotéis e pousadas. O total de estabelecimentos nas regiões da pesquisa encontra-se na tabela 6.

Percebe-se que o sudoeste paulista é pouco expressivo em termos de volume de estabelecimentos comerciais no total do estado (5%) frente à RMSP (37%) (Tabela 6). Para o cálculo da média consumida da mozzarella, foram entre-

vistados cinco estabelecimentos em Itapetininga cujo consumo médio mensal de mozzarella de búfala é de 20kg (Tabela 7).

Assim também foram entrevistados seis estabelecimentos em Sorocaba e as respostas identificaram que o consumo médio mensal de mozzarella de búfala (entre barra, nó e bola) é de 45kg (Tabela 8).

Ao se considerar um cenário em que 10% de todos os estabelecimentos comerciais alimentícios do sudoeste paulista utilizam a mozzarella de búfala e a média de compra pelos estabelecimentos é de 35kg/mês (baseado na média consumida nos municípios de Itapetininga e Sorocaba, segundo as entrevistas realizadas), a demanda potencial desse produto anualmente é de 267,83t, podendo absorver no máximo 85% da produção total da COPPRIR.

#### 4.2.2 - Região metropolitana de São Paulo

Foram contabilizados cerca de 46.929 estabelecimentos comerciais na Região Metropolitana de São Paulo entre lanchonetes e similares, restaurantes e pizzarias, cuja demanda potencial para o consumo de mozzarella de búfala é de 9.382,82t do produto (Tabela 9).

O mercado de mozzarella de búfala no Brasil tem grande presença em pizzarias. Segundo o diretor da Feira Internacional da Indústria, Suprimentos, Tecnologias e Serviços para Pizzarias, Luis Augusto de Alcântara Machado, a região da grande São Paulo consome 43 milhões de pizzas por mês, um montante que gera US\$400 milhões mensalmente e US\$5 bilhões por ano (TOLEDO, 2007). Estima-se que existam seis mil pizzarias nesta região. São Paulo é a segunda cidade que mais come pizza no mundo (a primeira é Nova York), e consome mais pizzas do que toda a Itália. Somente a cidade de São Paulo conta com mais de 38 mil bares e restaurantes, onde a mozzarella de búfala é consumida no formato bola. Por esse motivo, o cenário potencial de consumo na RMSP incluiu uma parcela maior de consumo para as pizzarias.

Na região metropolitana de São Paulo foram entrevistados dez restaurantes filiados à Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL - SP). O resultado encontrado foi que 70% desses restaurantes utilizam a mozzarella de búfala em seus cardápios, sendo predominante a mozzarella em bola no buffet de saladas. A média

TABELA 5 - Produção de Leite de Búfala e Potencial de Produção de Mozzarella de Búfala e Massa Congelada Coagulada de Leite de Búfala no Sudoeste Paulista, 2006<sup>1</sup>

Microrregião	Quantidade (1.000 l)	Potencial de produção da mozzarella (1.000kg)	Potencial de produção da massa congelada coagulada (1.000 kg)
Itapeva	127	25,4	31,75
Tatuí	32	6,4	8
Capão Bonito	16	3,2	4
Itapetininga	1.368	273,6	342
Total	1.544	308,8	386

<sup>1</sup>A mesorregião geográfica de Itapetininga inclui as microrregiões de Itapeva, Tatuí, Capão Bonito e Itapetininga.

Fonte: Elaborada com dados do Censo Agropecuário (IBGE, 2006) e Vieira et al. (2008).

TABELA 6 - Potenciais Estabelecimentos Alimentícios para Consumo da Mozzarella de Búfala no Estado de São Paulo, 2008

Região	Total de estabelecimentos de alojamento e alimentação (n.)	Participação sobre o total do Estado (%)
Sudoeste paulista	6.377	5
RMSP	43.708	37
Estado de São Paulo	117.366	100

Fonte: Bedê (2006).

TABELA 7 - Estabelecimentos Entrevistados sobre o Uso da Mozzarella de Búfala em Itapetininga, Estado de São Paulo, 2008

(em kg)

Tipo de estabelecimento	Barra	Nó	Bola
Padaria	5	-	-
Pizzaria	24	-	-
Pizzaria	45	-	-
Restaurante	-	-	6,4
Total	74	0	6,4
Média	24,7	-	6,4
Partic. % sobre o total consumido	75,0	-	25,0
Média ponderada de consumo	18,50	0,00	1,60
Consumo médio por estabelecimento	20,10	-	-

Fonte: Dados da pesquisa.

TABELA 8 - Estabelecimentos Entrevistados na Cidade de Sorocaba, Estado de São Paulo, sobre o Uso da Mozzarella de Búfala, 2008

(em kg)

Tipo de estabelecimento	Barra	Nó	Bola
Churrascaria	-	-	32
Churrascaria	-	-	50
Padaria	70	25	-
Pizzaria	32	-	-
Pizzaria	10	-	-
Restaurante	-	-	25
Total	112	25	107
Média	37,3	25,0	35,7
Partic. % sobre o total consumido	50	33	50
Média ponderada de consumo	18,67	8,33	17,83
Consumo médio por estabelecimento	44,83	-	-
Número total de estabelecimentos	1470	-	-

Fonte: Dados da pesquisa.

TABELA 9 - Potenciais Estabelecimentos Alimentícios para Consumo da Mozzarella de Búfala, Região Metropolitana de São Paulo, 2008

RMSP	Estabelecimento (n.)	Part. % de estabelecimentos que consomem mozzarella de búfala	Consumo médio por estabelecimento (kg/mês)	Demanda mensal (kg)	Demanda anual (kg)
Lanchonetes e similares	30.827	20	50	308.270	3.699.240
Restaurantes	10.102	20	80	161.632	1.939.584
Pizzarias	6.000	80	65	312.000	3.744.000
Total	46.929	—	—	781.902	9.382.824

Fonte: Elaborada a partir de dados de Bedê (2006); Toledo (2007); Glass (2008).

consumida foi 50kg/mês por restaurante.

Também foram entrevistadas oito churrascarias associadas à Associação das Churrascarias do Estado de São Paulo (ACHUESP), uma organização composta por 67 estabelecimentos no Estado de São Paulo, sendo que a grande maioria de seus associados (89,55%) se situa na grande São Paulo. Das churrascarias entrevistadas, 75% utilizam a mozzarella de búfala em seus cardápios, sendo que a utilização predominante deste tipo de queijo também é no *buffet* de saladas. A média de mozzarella de búfala consumida nesses estabelecimentos foi 83kg/mês.

Por último, verificou-se junto aos associados das "Pizzarias Unidas", uma Associação de Pizzarias que atualmente conta com 18 pizzarias na Grande São Paulo que a quantidade de mozzarella de búfala consumida entre seus associados é em torno de 30t mensais.

Com base no cenário apresentado, considerando a capacidade máxima de produção de mozzarella de búfala da COPPRIR, seria possível abastecer apenas 3,5% da demanda potencial do produto na RMSP (Tabela 10).

#### 4.2.3 - Mercado potencial da massa coagulada, fermentada e congelada do leite de búfala

Os dados fornecidos pela ESALQ (2008) revelam a existência de 220 laticínios em São Paulo, sendo que 15% deles se encontram na capital paulista e 8% no sudoeste paulista (Tabela 10). É importante mencionar que esse número de laticínios refere-se tão somente à produção dos estabelecimentos registrados no SIF/DIPOA do Ministério da Agricultura que representa, conforme projeções feitas por especialistas, apenas 60% do mercado total.

Existem ainda 809 micro e pequenas empresas no Estado de São Paulo que realizam a "fabricação de produto de laticínio" (Tabela 10). A região metropolitana de São Paulo é responsável por 40% dessas empresas e o sudoeste paulista por apenas 2%.

TABELA 10 - Distribuição de Laticínios em Municípios do Estado de São Paulo, 2008

Região	Indústrias de Laticínios	Participação sobre o Estado (%)
Sudoeste paulista	17	8
RMSP	32	15
Estado de São Paulo	220	100

  

Região	Micro e pequenas empresas na fabricação de produto de laticínio	Participação sobre o Estado (%)
Sudoeste paulista	14	2
RMSP	324	40
Estado de São Paulo	809	100

Fonte: Elaborada a partir de dados de Bedê (2006); ESALQ (2008).

## 5 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por existirem poucos laticínios no sudoeste paulista, a COPPRIR teria condições de absorver grande parte do leite de búfala dessa região (85,5%), para a produção tanto de mozzarella de búfala quanto da massa coagulada e congelada de leite de búfala. A produção desses dois produtos é estratégica uma vez que traz ao laticínio economia de escopo e diminui o risco de mercado com a diversificação da produção. Dessa forma seria possível testar o novo produto em pesquisa com mais segurança. A COPPRIR po-

deria traçar estratégias de produção e venda de produtos na Região Metropolitana de São Paulo uma vez que tanto o mercado da mozzarella quanto o mercado da massa coagulada congelada

encontram-se concentrados nessa região. Ainda assim se torna estratégico o abastecimento com produtos de qualidade e certificados, subsídios para uma política de preços diferenciada.

## LITERATURA CITADA

ASSUMPÇÃO, R. et al. As comunidades rurais do Vale do Ribeira e uma nova visão do negócio agrícola. p. 69-98. In: ROMÃO, D. A. (Org.). **Vale do Ribeira: um ensaio para o desenvolvimento das comunidades rurais**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural, 2006. 212 p. (Nead Debate, n. 11).

BARRETO, K. et al. **Projeto PIPE FAPESP**. [S.l.], 2008. (Processo 06/60944-9; Relatório Final).

BEDÊ, M. A. (Coord.) **Onde estão as micro e pequenas empresas em São Paulo**. São Paulo: SEBRAE, 2006. 209 p.

BENEVIDES, C. M. de J. Leite de búfala: qualidades tecnológicas. **Revista Higiene Alimentar**, n. 13, v. 62, p. 18-21, 1999.

BERNARDES, O. **Os búfalos no Brasil**. In: ENCONTRO DE BÚFALOS DAS AMÉRICAS, 3., Medellín (Colômbia), 2006. Anais... Medellín: [s.n.], 2006. 1 CD ROM.

ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA "LUIZ DE QUEIRÓZ" - ESALQ. **Relação das indústrias de laticínios no Estado de São Paulo**. Piracicaba (SP): Clínica do Leite, Departamento de Zootecnia, ESALQ/USP, 2008.

FONSECA, W. **Búfalo: estudo e comportamento**. São Paulo: Ícone, 1987. 224 p.

GLASS, V. **Mozzarella de búfala: pureza garantida**. Disponível em: <[http://globo.rural.globo.com/barra.asp?d=/edic/191/rep\\_bufalaa.htm](http://globo.rural.globo.com/barra.asp?d=/edic/191/rep_bufalaa.htm)>. Acesso em: 2008.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Censo Agropecuário 1980: resultados preliminares**. Rio de Janeiro: IBGE, 1980.

\_\_\_\_\_. **Censo Agropecuário 1995: resultados preliminares**. Rio de Janeiro: IBGE, 1995.

\_\_\_\_\_. **Censo Agropecuário 2006: resultados preliminares**. Rio de Janeiro: IBGE, 2006. p. 1-146.

NASCIMENTO, C. N. B. de; MOURA CARVALHO, L. O. D. de. **Criação de búfalos: alimentação, manejo, melhoramento e instalações**. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1993. 403p.

OLIVIERI, D. de A. **Avaliação da qualidade microbiológica de amostras de mercado de queijo mozzarella, elaborado a partir de leite de búfala (*Bubalis bubalis*)**. 2004. 61 p. Dissertação (Mestrado) - Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiróz", Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2004.

TOLEDO, S. São Paulo consome mais pizza do que a Itália. **InvestNews**, São Paulo, 27 de agosto de 2007. Disponível em: <<http://jbonline.terra.com.br/extra/2007/08/27/e27084131.html>>. Acesso em: 2008.

TONHATI, H. **Crêterios de seleção para produção total de leite em bubalinos criados no Estado de São Paulo, Brasil**. 2002. 68 p. Tese (Livre Docência) - Universidade Estadual Paulista, Jaboticabal (SP), 2002.

VIEIRA, M. V. et al. Viabilidade econômica da implantação de uma unidade industrial para a produção de mozzarella e de massa coagulada, fermentada e congelada de leite de búfala. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - SBCTA, 21., Belo Horizonte. 2008. *Anais...* Belo Horizonte: SBCTA, 2008.

**POTENCIAL MERCADO DA MOZARELA DE BÚFALA E  
MASSA COAGULADA, FERMENTADA E CONGELADA  
DE LEITE DE BÚFALA NO SUDOESTE PAULISTA  
E REGIÃO METROPOLITANA DE SÃO PAULO**

**RESUMO:** O objetivo deste estudo foi realizar uma simulação do potencial mercado de massa coagulada, fermentada e congelada de leite de búfala e da mozzarella de búfala no sudoeste paulista e Região Metropolitana de São Paulo bem como traçar estratégias de venda desses produtos produzidos na Cooperativa dos Pequenos Produtores Rurais de Itapetininga e Região (COPPRIR). O levantamento da oferta potencial de mozzarella de búfala foi comparado com os dados referentes à demanda potencial desse produto nas regiões sudoeste paulista e Região Metropolitana de São Paulo. A demanda potencial pela mozzarella de búfala no sudoeste paulista absorveria, em 2006, no máximo 85% da produção total da COPPRIR, enquanto, segundo o cenário traçado abastecerá apenas 3,5% da demanda potencial do produto na RMSP. As estratégias de venda de produtos da COPPRIR devem estar destinadas à Região Metropolitana de São Paulo uma vez que tanto o mercado da mozzarella quanto o mercado da massa coagulada congelada encontram-se concentrados nessa região. Ainda assim se torna estratégico o abastecimento com produtos de qualidade e certificados, subsídios para uma política de preços diferenciada.

**Palavras-chave:** estudo de mercado, leite de búfala, Estado de São Paulo.

**BUFFALO MILK MOZZARELLA AND  
FROZEN COAGULATED DOUGH:  
potential market in SW Sao Paulo State  
and Metropolitan Sao Paulo**

**ABSTRACT:** The aim of this study was twofold: (i) to simulate the potential market outcome for buffalo milk mozzarella and frozen coagulated dough in both SW Sao Paulo State and Metropolitan Sao Paulo and (ii) to develop sale strategies for the producer of these products, Cooperative of Small Farmers of Itapetininga and Region (COPPRIR). Data on the potential supply of and demand for buffalo mozzarella showed that COPPRIR would be able to absorb at most 85.5% of the buffalo milk produced in SW Sao Paulo State in 2006. Although SW São Paulo State's demand for buffalo mozzarella would be able to absorb 85.5 percent of COPPRIR's total production, only some f percent of the demand from Metropolitan Sao Paulo would be supplied by the cooperative, according to the built scenario. Thus COPPRIR would have to develop sale strategies aimed at the Metropolitan São Paulo area because the markets for both mozzarella and frozen coagulated dough are concentrated in this region. Moreover, supplying high quality and certified products and offering a differentiated price policy would be a strategic move.

**Key-words:** market study, buffalo milk, Sao Paulo.

---

Recebido em 10/09/2009. Liberado para publicação em 28/10/2009.