

**PECUÁRIA /** Reconhecidos pela resistência e capacidade de adaptação, os rebanhos bubalinos têm registrado crescimento na região agrícola da capital. Nos últimos cinco anos, o número de cabeças aumentou 15,4%

# Búfalos ganham espaço no DF

» MARIA EDUARDA LAVOCAT

Arquivo Pessoal



A criação de búfalos tem sido uma tendência entre pecuaristas no Distrito Federal. Nos últimos cinco anos, o número de cabeças da espécie aumentou 15,4%, segundo dados da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Distrito Federal (Emater-DF). Em 2019, a capital tinha 19 criadores com 922 dessas reses. No último ano, o número subiu, respectivamente, para 26 e 1.064 cabeças. A Associação Brasileira de Criadores de Búfalos (ABCB) afirma que o Brasil possui o maior rebanho da espécie no Ocidente, com cerca de 3 milhões de animais. No entanto, se comparado, o volume ainda equivale a apenas 1,4% do rebanho bovino, que, atualmente, atinge 212 milhões de bois e vacas.

O contraste indica o potencial de crescimento da criação bubalina tanto no Brasil quanto no Distrito Federal. Originários do Sudeste Asiático, os búfalos são animais rústicos, extremamente resistentes a doenças e parasitas e altamente adaptáveis a diferentes ambientes, o que favorece sua criação no Cerrado. Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), no ano passado, 27 empresas de proteína animal que trabalham com búfalos movimentaram 41.976kg, gerando um Valor Bruto de Produção (VBP) de R\$ 335.808. Em relação ao leite, outros 38 produtores obtiveram 335.070 litros, com um VBP de R\$ 1.340.280.

A Emater-DF aponta que Brasília possui uma demanda crescente por produtos de origem bubalina, impulsionada pela alta renda per capita da região, que incentiva nichos de alta gastronomia. Além disso, a instituição oferece assistência técnica

gratuita a quem se dedica à espécie e facilita o acesso a programa de crédito rural, entre outras ações.

## Vantagens

Reconhecidos pela alta produção leiteira, cerca de 30% das criações de búfalo no Brasil são voltadas à produção de leite e seus derivados. O zootecnista e coordenador do Programa de Ruminantes e de Equídeos da Emater-DF, Maximiliano Cardoso, explica que, em média, uma búfala em lactação gera entre cinco e 12 litros de leite por dia, enquanto a média de uma vaca leiteira está em torno de sete

a oito litros. Cardoso também resalta que, além da maior produção láctea, o rendimento para subprodutos é superior. “O leite de búfala apresenta maior rendimento na produção de queijos devido ao maior teor de sólidos (gordura) em comparação ao bovino. Enquanto com o leite de vaca são necessários de oito a 10 litros para produzir 1kg de queijo, com o de búfala são suficientes cerca de cinco litros”, afirma.

Segundo a nutricionista Ana Carolina Ramos, o leite de búfala possui uma composição nutricional diferenciada em relação ao bovino. “Ele contém um maior teor de

gordura, especialmente ácidos graxos insaturados, que são benéficos para a saúde cardiovascular. Outro ponto importante é que o leite de búfala é mais bem-aceito por pessoas com algum tipo de intolerância ou alergia, pois contém apenas a beta caseína A2. Em contrapartida, o de vaca possui tanto a beta caseína A1 quanto A2, o que pode causar desconforto em quem é intolerante ou alérgico”, explica.

Além disso, o leite de búfala contém proteínas de alta qualidade e uma maior concentração de cálcio, com cerca de 195mg por 100ml. Essa característica contribui para o fortalecimento dos ossos e dentes,

além de prevenir doenças como osteopenia e osteoporose. Também é rico em vitamina A em sua forma pura, pronta para ser absorvida pelo organismo, e contém níveis superiores de vitaminas D e B2, além de minerais essenciais.

Por outro lado, comparada à bovina, a carne de búfalo também oferece um perfil nutritivo mais saudável. Ela possui 40% menos colesterol, 12 vezes menos gordura, 55% menos calorias, 11% a mais de proteínas e 10% mais minerais. Outro destaque é o ferro de alta biodisponibilidade, o que significa que o corpo absorve esse mineral de forma mais

eficiente. A carne bubalina também é excelente fonte de proteínas de alta qualidade, fundamentais para a saúde muscular. “O consumo desses alimentos tem como impacto na saúde o fortalecimento dos ossos e do sistema imunológico, auxílio na redução da pressão arterial, melhora da disposição”, afirma Ana Carolina.

## Na prática

Luciano César Nunes, 49, decidiu criar búfalos após conhecer a criação de um amigo em Minas Gerais. “Descobri que búfalos são mais vantajosos que bovinos, pois são animais robustos, que raramente adoecem, e se adaptam facilmente a diferentes tipos de manejo, seja confinado, semiconfinado ou a pasto. O clima e o solo do Distrito Federal são favoráveis, já que esses animais se ajustam bem a diversos ambientes, além de apresentarem uma boa capacidade produtiva. Isso despertou meu interesse e, com o incentivo de um amigo, decidi investir na criação”, relata. “Outro ponto é que eu gostei muito da espécie. Eles são curiosos, muito dóceis e gostam de carinho. Gosto de estar perto desses animais”, completa.

Nunes é proprietário da Fazenda Campana, em Planaltina, onde cria 400 búfalos. A propriedade está voltada para a produção de leite e queijos, com 100 fêmeas em lactação, produzindo em média seis litros de leite por animal. “Há uma boa demanda e o mercado é promissor. Nossos produtos são usados em receitas diferenciadas em restaurantes e até mesmo em domicílio. Produzimos e vendemos diretamente na fazenda. Os principais produtos são muçarela, burrata, ricota, queijo fresco, entre outros, que são muito bem aceitos em Brasília”.

**Festa**  
**OPUS 4+**

**DJs JÚLIO CÉSAR & GIL SANTIAGO**

**anos**  
**708090**

**9. NOVEMBRO. 20h**

**CLUBE PORTUGUESA TAGUATINGA SUL**

**Ingressos Infozap: (61) 99973.4199**

**APOIO DE MÍDIA: CORREIO BRAZILIENSE**  
www.CORREIOBRAZILIENSE.com.br

**CLUBE 15% DE DESCONTO\***