



VISTA DO INSTITUTO VOLCANI

>>

dois dias para emitir resultados. Hoje isto mudou radicalmente e o leite é analisado em tempo real, assim que é coletado, de modo a se poder detectar imediatamente inflamações nos animais, por exemplo.

Mas o cuidado na seleção vai além dos animais. Os funcionários que trabalham com as vacas também são muito preparados. Como Barak Salti, a quem conheci no *refet*, coberto com longas botas de borracha para protegê-lo do esterco e a roupa encharcada da água de banho das vacas. Salti é economista e vive na vizinha Rishon Le-Tzion. Aqui no estábulo, é o responsável pelo contato diário com os animais.

Salti aponta para um enorme ventilador, no centro do estábulo, uma das mais recentes tecnologias instaladas aqui. "No passado nós acionávamos o ventilador, mas agora um controle automático ligado a um sensor da temperatura ambiente faz isso. Se hoje fez mais calor, o ventilador vai girar mais rapidamente, para tornar o ambiente mais agradável às vacas", explica.

O leite produzido pelas 170 vacas do estábulo é recolhido três vezes ao dia e após as devidas medições, é vendido comercialmente para sustentar os custos fixos do *refet*. Este cuidado com as contas do cotidiano não ofusca o objetivo maior, no futuro.

"Nosso próximo passo será desenvolver tecnologia para separar cada vaca de acordo com o teor de gordura específico do leite que sai de seu corpo. Assim seremos capazes de classificá-las de acordo com a porcentagem que iremos exibir na caixinha ao consumidor", diz a porta-voz Naama. ✨

De olho nos chineses e palestinos

O Instituto Volcani foi a primeira instituição científica criada na então Palestina sob domínio inglês. Seu fundador, Yitzhak Volcani, colocou em prática a visão do líder sionista Chaim Weizmann, segundo a qual desenvolver a agricultura no país era uma necessidade vital.

Hoje, a estatal atua no mercado internacional, especialmente na China, e em países europeus como a Alemanha. Em razão da explosão no consumo de leite e derivados por chineses e indianos, o consumo mundial neste setor subiu 32% desde o ano 2000.

O Volcani também promove parcerias com palestinos e jordanianos, especialmente no ensino de tecnologia na colheita de azeitonas por exemplo. É uma operação discreta para não fazer estardalhaço na mídia árabe anti-israelense. Recentemente o instituto recebeu uma delegação de vinte palestinos que foram aprender como preservar as azeitonas após a colheita.

Com a proibição religiosa de misturar carne com laticínios, o israelense se acostumou a ter refeições completas baseadas em leite. Além disso, culturalmente, não se come carne no jantar, com preferência para refeições leves

Tirando leite de pedra

O CORRESPONDENTE DA REVISTA *HEBRAICA* VISITOU O INSTITUTO TECNOLÓGICO QUE FEZ DAS SUAS VACAS AS MAIORES PRODUTORAS DE LEITE DO MUNDO, COM DOZE TONELADAS INDIVIDUAIS POR ANO



NAAMA ROSENBERG MOSTRA UMA DAS CAMPEãs DE PRODUÇÃO DE LEITE

Segundo recente reportagem da agência de notícias Reuters, a mais respeitada do mundo, "as vacas leiteiras israelenses são as mais produtivas do mundo". Como foi possível a um país semi-árido desbancar os Alpes, com seu clima montanhoso, como líder mundial no setor? A resposta é o Instituto Volcani, o maior centro de tecnologia agrícola israelense.

Localizado perto de Tel Aviv, o Volcani parece um *campus* de universidade. Diversos edifícios, cada um especializado numa área da agricultura e pecuária, estão espalhados por uma grande área, onde Israel investe 4,3% do seu PIB em pesquisas, mais que o dobro da média dos países desenvolvidos. "A maior parte de nossos avanços tecnológicos saem do Volcani", diz a porta-voz do instituto, Naama Rosenberg, à revista *Hebraica*.

O êxito de Israel na produção leiteira é impressionante. Quando o país foi fundado, cada vaca produzia quatro toneladas de leite por ano. Hoje, produz doze toneladas, um recorde mundial. Nos EUA, dez toneladas. Um dos fundamentos deste sucesso está no desenvolvimento de uma raça de vacas própria, resultado do cruzamento de animais holandeses com locais. Hoje, existem 120.000 vacas leiteiras no país, quase todas inseminadas por apenas cinco touros.

Outra razão do sucesso israelense nesta área está no fato de que o Instituto Volcani pode ter lucro, mesmo sendo estatal. "Não atuamos apenas pelo lucro, pois temos metas de interesse público. Mas a pecuária é um negócio como outro qualquer num mercado aberto mundial, e competimos com outras empresas, mesmo israelenses", diz a porta-voz.

E em matéria de competição internacional, Israel lidera. No mercado mundial de leite, em torno de 850 milhões de dólares anuais, a parte de Israel é de 110 milhões. Uma firma israelense, a Afimilk, está construindo no Vietnã um estábulo de duzentos milhões de dólares, que, pronto, vai produzir a metade do leite do país. Segundo a ONU, até 2050 o consumo de leite no mundo deverá cres-



BARAK SALI TEM FORMAÇÃO EM ECONOMIA

cer 50%. Não foi por outra razão, aliás, que, no início do ano, a gigante chinesa Bright Food pagou 1,1 bilhão de dólares pela Tnuva, maior empresa de produção de leite de Israel.

No jantar, refeição à base de leite

A relação de amor entre o israelense e o laticínio faz parte da cultura judaica. "Nós gostamos de leite, e isto vem também pela *kashrut*", explica a porta-voz. Com a proibição religiosa de misturar carne com laticínios, o israelense se acostumou a ter refeições completas baseadas em leite. Além disso, culturalmente, não se come carne no jantar, com preferência para refeições leves.

O sucesso das vacas leiteiras de Israel é a felicidade. "Você quer ter uma vaca produtiva? Então, deixe-a contente, esta é a Lei da Vaca Feliz", explica a porta-voz Naama, enquanto acompanha a reportagem da *Hebraica* num passeio pelo *refet* (estábulo) experimental do Instituto Volcani.

O desafio aqui é como fazer felizes animais com origem nos frios e montanhosos Alpes, transportados para um país de baixa altitude e quente. A solução foi banhar as vacas cinco vezes ao dia, antes de tirar o leite. A adaptação foi tão exitosa que, atualmente, um dos mais produtivos estábulos de Israel está no *kibutz* Yotvata, no deserto do Negev, perto de Eilat.

No estábulo do Volcani, cada uma das 170 vacas recebeu um GPS, que monitora onde gostam de passear. Os dados são todos reunidos e analisados no computador. O mesmo sensor também permite a cada animal se alimentar unicamente em sua exata manjedoura, aberta automaticamente quando se aproxima. Assim há um controle rigoroso da alimentação e do peso. "O *refet* é a rainha do império pecuário israelense", conclui a porta-voz.

Até há pouco tempo, o leite produzido no estábulo era analisado à base de coleta e enviada a laboratórios que demoravam