



## SACCO Brasil 2003 à 2008 5 anos de vida!

Cinco anos de existência e traçamos um paralelo à vida humana... Segundo especialistas com 5 anos, a criança já possui personalidade e caráter definidos, aptos às adaptações necessárias, mas sempre vinculados às características de atitude desses primeiros anos de vida. Falamos de um alicerce, de uma base... Também de forma paralela e no contexto atual, fala-se muito em sobrevivência nos tempos modernos. A SACCO Brasil, hoje, empresa-criança nos tempos modernos preferiu e prefere VIVER! Prefere romper a simples denominação de personalidade jurídica enquanto empresa, e mostrar sua personalidade humana em todas suas relações.

Há momentos de sobrevivência? Claro que há! Mas, VIVER combina mais com PRAZER!

A SACCO Brasil VIVEU suas relações internas e externas com dirigentes, funcionários, clientes, distribuidores, representantes, fornecedores, prestadores de serviços, concorrentes, governo, sociedade, Brasil e mundo!

VIVEU seus seminários realizados país a fora. VIVEU as edições deste informativo. VIVEU suas perdas. VIVEU seus ganhos... E principalmente, ainda, VIVE seus sonhos!

VIVER, CRESCER, APRENDER, SER... Ser humana.

Uma empresa é feita de pessoas. Até



a maioria de nossos produtos têm vida! E é um VIVER intenso. Marca-se características, desenha-se uma trajetória, dá-se resultados...

*“Mais que culturas lácticas, cultura de pessoas”*

Para comemorar nossos 5 anos, optamos, uma vez mais, por tornar nossas atividades ainda mais intensas. Contratamos o Eduardo R. P. Dutra, Técnico em Laticínios pela Cândido Tostes, onde foi professor de Tecnologia de Queijos por mais de 10 anos.

Esperamos, desta forma, seguir firme em nosso propósito, de buscar o equilíbrio constante, de fermentar idéias em temperaturas controladas e com pH de ótimo nível em relacionamento.

Sejamos todos felizes em VIVER a SACCO Brasil!

Patricia B. Mattos.  
SACCO Brasil.

Confira os destaques

Nesta Edição:

..... Páginas **2** e **3**

Gestão da maturação de queijos: pH e Atividade de água.  
Parte II.

Iogurtes: papel e importância das diversas etapas. Seleção do leite.  
Parte I.

..... Página **4**

Seminário:  
III Via Láctea Sul  
Chapecó - SC  
24 de abril de 2008.

Laticínios Silvestre de fábrica nova no Parana.

Faça a sua visita:  
[www.saccobrasil.com.br](http://www.saccobrasil.com.br)

Lembre-se

Onde você estiver, fale com a Sacco Brasil

Fone/Fax 19 3253 5333  
[saccobrasil@saccobrasil.com.br](mailto:saccobrasil@saccobrasil.com.br)

# Gestão da maturação de queijos: pH e Atividade de água. *Parte II.*

A importância do controle destes dois parâmetros está diretamente relacionada à interferência deles na seleção, no crescimento e atividade enzimática dos microrganismos e, por conseqüência no processo de maturação. Tanto um quanto o outro, são regulados através de distintas operações do processo de fabricação.

## \*pH:

Nos produtos fermentados, a sensibilidade de cada espécie bacteriana ao pH do meio é um dos elementos determinantes da competição entre a flora láctica e a contaminante. A capacidade das bactérias lácticas de se desenvolver a baixos valores de pH explica o seu papel bacteriostático em relação às espécies nocivas, responsáveis tanto por defeitos sensoriais como por riscos à saúde pública. Excetuando-se as bactérias lácticas, poucas são as espécies que se multiplicam a inferior a 5,00. Da mesma forma, o pH intracelular e o

do valor de pH, característico de cada cepa. Apesar de algumas bactérias lácticas se multiplicarem a pH inferior a 5,00, em geral, as bactérias preferem pHs neutros. Em geral a sua atividade enzimática é praticamente nula a pH inferior a 4,50. A atividade de suas proteases é máxima na faixa entre 5,00 e 7,50 e a de suas lipases entre 7,50 e 9,00. As leveduras e os mofo são capazes de crescer em meios ácidos, com valores de pH de 4,50 ou até mesmo inferior. Considerando-se uma variação de pH no dia seguinte a fabricação - D+1 de 5,00 a 5,20 para um determinado tipo de queijo, a maturação será mais rápida naquele em que a tecnologia conduziu ao produto com pH mais elevado. Os pHs em D+1, variam de acordo com o tipo de queijo e com a tecnologia aplicada. Do ponto de vista tecnológico, o pH em D+1 pode ser influenciado, por exemplo, pelo tipo de fermento; mais ou menos acidificante, pela dose de uso; maior ou menor, pela adoção ou não da pré-maturação, pela lavagem ou não dos grãos e pela temperatura final de aquecimento entre outros. A seguir, temos dois exemplos interessantes para ilustrar a cinética do processo. As

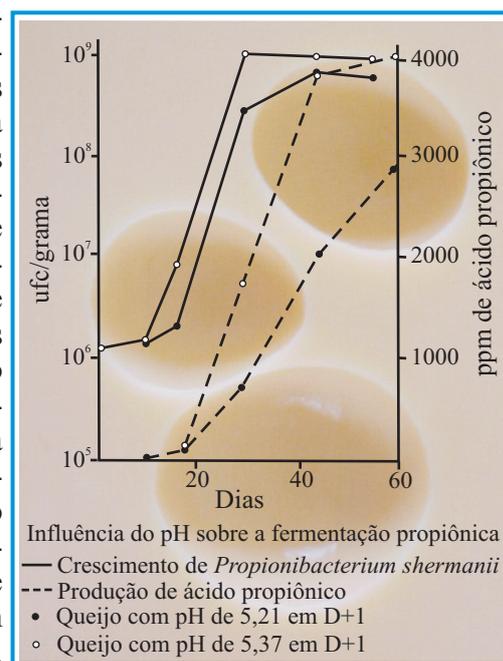
massas de queijos como o Camembert apresentam pH em D+1 entre 4,70 e 4,80. Estes valores são incompatíveis com o crescimento de certas bactérias úteis como os micrococcos. O crescimento e a ação das enzimas destas bactérias só ocorre então, após a neutralização da massa pelo desenvolvimento das leveduras e do mofo a partir do ácido láctico, usado como fonte de carbono. Situação semelhante, ainda que com pH um pouco mais elevado em D+1, são os queijos de casca lavada, nos quais a neutralização para a implantação das corinebactérias fica a cargo da ação conjunta das leveduras e do *G. candidum*. Nos queijos

de massa semi-cozida ou cozida, como os pHs em D+1 são sempre superiores a 5,00, a situação é diferente. Nestes queijos, o elevado poder tampão; garantido pela maior mineralização da massa e pela eliminação quase total da lactose; obtida pela lavagem dos grãos, pela sinérese e pela acidificação final, a ação das proteases é possível sem a que seja necessária uma prévia neutralização da massa. Os queijos com olhaduras, sobretudo aqueles nos quais se usa bactérias propiônicas, são outro exemplo clássico da importância do controle do pH. O pH destes queijos em D+1, normalmente situado entre 5,20 e 5,40, está longe de ser favorável ao desenvolvimento dos propiônicos. Entretanto, a influência do pH é tão significativa sobre estas bactérias que, nesta faixa, uma variação de 0,1 unidade de pH, (5,20 para 5,30) por exemplo, representa uma ação marcante sobre a fermentação propiônica (Figura I). Além disto, é importante lembrar que em valores abaixo de 5,00, os propiônicos não se desenvolvem.

Grupo / Bactéria	pH mínimo	pH ótimo
<i>Lactobacillus</i>	3,20 - 3,50	5,50 - 6,20
<i>Lactococcus</i>	4,00 - 4,50	6,30 - 6,50
<i>Leuconostoc</i>	5,00	6,30 - 6,50
<i>Propionibacterium</i>	5,00	6,50 - 7,00
<i>Brevibacterium linens</i>	5,30	6,50 - 8,50
<i>G. candidum</i> e Leveduras	3,00	5,50 - 6,00
<i>Penicillium camemberti</i>	3,00	3,50 - 6,50
<i>Penicillium roqueforti</i>	3,00	3,50 - 4,50

pH do meio interferem na atividade metabólica e na liberação de enzimas exocelulares e endocelulares pelas bactérias. A atividade destas enzimas que, promovem a maturação do queijo melhorando a sua digestibilidade e sua qualidade sensorial, é muito sensível às variações de pH. A impermeabilidade da membrana celular aos prótons e outros ions é indispensável para a manutenção de um pH interno relativamente alcalino. Se o pH externo é muito ácido e a membrana se torna permeável aos prótons, o pH interno diminui e a paralisação do crescimento e do metabolismo ocorre tão logo o pH intracelular atinja um da-

de massa semi-cozida ou cozida, como os pHs em D+1 são sempre superiores a 5,00, a situação é diferente. Nestes queijos, o elevado poder tampão; garantido pela maior mineralização da massa e pela eliminação quase total da lactose; obtida pela lavagem dos grãos, pela sinérese e pela acidificação final, a ação das proteases é possível sem a que seja necessária uma prévia neutralização da massa. Os queijos com olhaduras, sobretudo aqueles nos quais se usa bactérias propiônicas, são outro exemplo clássico da importância do controle do pH. O pH destes queijos em D+1, normalmente situado entre 5,20 e 5,40, está longe de ser favorável ao desenvolvimento dos propiônicos. Entretanto, a influência do pH é tão significativa sobre estas bactérias que, nesta faixa, uma variação de 0,1 unidade de pH, (5,20 para 5,30) por exemplo, representa uma ação marcante sobre a fermentação propiônica (Figura I). Além disto, é importante lembrar que em valores abaixo de 5,00, os propiônicos não se desenvolvem.



## \* Atividade de água - Aa:

A Aa é o mesmo que índice de água disponível. Por convenção, a água pura tem Aa igual a 1,0. Portanto,

qualquer meio hidratado, onde exista água livre ou ligada, tem Aa menor que 1,0. A Aa é importante porque os microrganismos, como todos os seres vivos, precisam de água para se desenvolver. É por intermédio da água que os elementos nutritivos como açúcares e proteínas ficam mais facilmente absorvíveis. A desidratação e adição de sal, operações essenciais à fabricação de queijos, diminuem a disponibilidade de água do produto exercendo uma ação seletiva sobre o crescimento de microrganismos, em função da sua maior ou menor necessidade por água disponível. Numa escala de 0 a 1, na qual a água pura possui um valor de 1, as células vegetativas bacterianas não crescem em alimentos nos quais

o índice de disponibilidade de água é inferior a 0,85. O crescimento bacteriano só é observado no intervalo de Aa entre 0,92 e 0,99. Nos queijos duros, a Aa é de 0,917 e na maioria dos queijos está entre 0,87 e 0,93. Os queijos Frescos são os que apresentam a maior Aa, ou seja, 0,988. Os queijos mais úmidos assim como os menos salgados, maturam mais rápido. Porém, é importante lembrar que durante a maturação a Aa diminui quando os queijos são curados fora da embalagem. Coliformes e *G. candidum*, não suportam pressão osmótica elevada. Alguns mofos nocivos ou patogênicos assim como as leveduras, necessitam de menos água disponível para crescer. Esta é a razão pela qual, eles são os principais contaminantes da casca de queijos



duros. Os micrococcos, as corinebactérias e os *Penicillium* entre outros, completam o grupo com maior aptidão para se desenvolver em meios com baixa Aa. Da mesma forma, a Aa tem um efeito inibitório sobre atividade enzimática. Muitas reações enzimáticas prosseguem até a que o teor de água (Aa < 0,70) não permite mais a solubilização dos substratos. A atividade proteolítica é mais afetada que a lipolítica. Menos sensíveis, estas últimas só param quando o teor em água se limita à uma camada monomolecular correspondente a uma Aa de 0,1 a 0,2. Índice de disponibilidade de água é

## Iogurtes

### Papel e importância das diversas etapas:

#### Seleção de leite - Parte I

Em geral, é consenso que não se faz um bom produto com matéria-prima de má qualidade. Dentro deste espírito, é primordial que se coloque em prática um processo de controle capaz de detectar rapidamente os defeitos ou as não conformidades do leite. Para tal, é preciso determinar os parâmetros a respeitar e definir os métodos de verificação dos limites de aceitabilidade. Os parâmetros de controle na recepção do leite são:

#### Microbiológicos:

Apesar da pasteurização ser uma etapa essencial do processo, capaz de garantir a saúde do consumidor e minimizar os efeitos da competição entre contaminantes e fermentos, a qualidade microbiológica do leite deve ser a melhor possível. Sem dúvidas, é através de uma carga bacteriana inicial baixa, que se evita, tanto a degradação dos constituintes do leite como a degradação do produto, pela ação das próprias bactérias ou de suas enzimas, nem sempre inativadas pelos tratamentos térmicos aplicados. As análises microbiológicas convencionais requerem de um a três dias para gerar os resultados e

portanto não permitem uma ação rápida. Entretanto, é possível realizar o controle através de métodos capazes de oferecer índices rápidos como, por exemplo:

- leitura do pH ou da acidez e
- análise do potencial de oxidação pela reação da rezazurina.

Apesar de indiretos, estes índices são indicativos de um crescimento microbiano importante e seguramente, comprometedor. Uma avaliação sensorial também deve ser feita, pois permite identificar alterações como odores oriundos de atividades fermentativas, proteolíticas e lipolíticas.

#### Físico-químicos:

Inicialmente, é importante conhecer rapidamente a composição química do leite para identificar problemas como, por exemplo, mamite e colostro. Da mesma forma, é preciso assegurar demais dados como

rar-se da ausência de agentes inibidores como os antibióticos, os agentes de limpeza e sanitizantes. Os demais dados como gordura e proteína nos permitem realizar a padronização da mistura. A lactose é importante por garantir a fermentação e os minerais porque ajudam na estabilização do gel. No quadro a seguir, são apresentadas algumas causas de uma má qualidade do leite e sua incidência no produto final.



Índices	Causas	Incidências
<b>Microbiológicos</b>		
Odores frutados, amargos, maltados, rançosos e etc	Atividade proteolítica, lipolítica e de leveduras	Presença de odores no produto final
Temperatura de conservação elevada	Quebra da cadeia de frio ou conservação prolongada	Acidez baixa
pH baixo ou acidez alta	Atividade de bactérias contaminantes do leite	Saúde do consumidor
Forte oxidação do leite	Quebra da cadeia de frio ou conservação prolongada, forte atividade microbiana	Competição ou condições inadequadas para o fermento
<b>Físico-químicas</b>		
Odores de forragens, de ervas e etc	Má alimentação do rebanho	Presença de odores no produto final
Coloração muito amarela ou muito branca	Oxidação do leite, composição alterada	Gel de má qualidade
Presença de antibióticos	Tratamento de vacas enfermas	Atividade do fermento
Forte oxidação do leite	Adição voluntária em leite de má qualidade ou por rinçagem deficiente	Desbalançamento da cultura
Gosto salgado	Leite mamitoso	Atividade do fermento
		logurte menos firme



Vista panorâmica da unidade em Três Barras do

## Festa no Paraná: Laticínios Silvestre inaugura fábrica.



João David com os amigos Joca, Nanci e Vinícios



Sr. Hélio Silva Maciel

Aos 17 dias de maio de 2008, o Laticínios Silvestre Ltda, inaugurou no município de Três Barras do Paraná - PR, a primeira parte de seu complexo industrial. Nesta etapa, o projeto contempla a fábrica de queijos, onde serão produzidos o Prato, a Mussarela, o Provolone, o Parmesão e os Requeijões: Cremoso e Culinário. A unidade produzirá também Manteiga. A capacidade de processamento é de 300.000 litros de leite por dia. Na segunda etapa, o

projeto terá uma fábrica para secagem, com capacidade para processar diariamente, 480.000 litros de soro fluido e 250.000 litros de leite em pó. Além destes produtos, o Silvestre terá capacidade para produzir ainda, 150.000 litros de leite condensado, o que equivale a 60 toneladas por dia. Numa bela solenidade de inauguração, o diretor presidente do Silvestre, Sr. Hélio S. Maciel foi um perfeito anfitrião. Assim, como

é preciso, carregado de justificada emoção, cumpriu firme o ritual de inauguração. Depois, como deve ser, com uma dedicação impar, juntou-se aos amigos, e haviam muitos, para comemorar a vitória. Rolete, rolete e muito rolete! Foi bonita a festa! Muito bonita. Ao técnico João David, nosso colega de Candinha e amigo de sempre, desejamos toda força do mundo. Ao Silvestre, desejamos sucesso, sucesso e muito sucesso!

### SEMINÁRIO DE TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS SACCO BRASIL

## VIA LÁCTEA

### III Via Láctea Sul

## Chapecó - SC

### 24 de abril de 2008

consultor técnico Michael Mitsuo, o engenheiro projetista de máquinas Cesar Perroni e o Técnico em Laticínios Anderson Knopp da Sindali foram os responsáveis pelas palestras, cujos temas foram variados e de interesse da indústria láctea. Uma participação maciça e representativa como a que tivemos no Seminário nos enche de orgulho e, sem dúvidas, nos dá uma enorme força para seguir realizando eventos como este. Como não poderia deixar de ser, a SACCO Brasil manifesta seus mais sinceros agradecimentos a todos os participantes. Obrigado e até a próxima!



No último mês de abril, a SACCO Brasil realizou em Chapecó, oeste de Santa Catarina, o III Via Láctea Sul. O evento contou com a participação de profissionais laticinistas do Rio Grande do Sul, de Santa Catarina e do Paraná, num total de mais de 100 participantes. O engenheiro Adrian Gauna da SACCO Italia, a professora Danielle Pereira da Cândido Tostes, o



### Expediente:

Produção:  
Sacco Com. Imp. e Exp. de Alim. Ltda.  
R. Uruguaiana, 1379 - Bosque  
13.026-002 Campinas SP  
saccobrasil@saccobrasil.com.br  
www.saccobrasil.com.br

Colaboração:  
João Pedro de M. Lourenço Neto  
Hans Henrik Knudsen  
Maria Tereza Cratiú Moreira  
Eduardo Reis Peres Dutra

Publicação trimestral  
Tiragem: 3.000  
Publicação de distribuição gratuita

Projeto gráfico: Vivace Comunicação e Marketing Ltda.  
Impressão: Personal Grafik Gráfica e Editora Ltda.



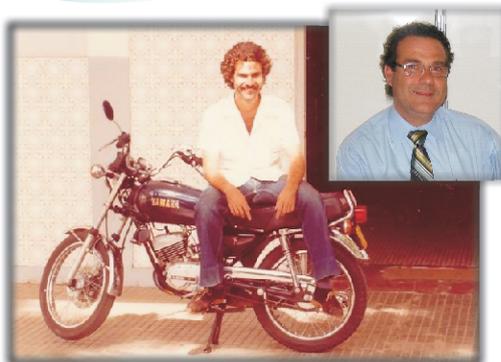
## JOCA POR INTEIRO

Do avô herdou o apelido, mesmo antes de vir ao mundo, menino. Seu pai insistia, foram duas meninas e aí se cumpriu quase que uma profecia: JOCA nascia!! Jo de João, Ca de Pedra, JOCA de Carangola, Minas Gerais. Segundo ele, o melhor lugar para se nascer, crescer, viver e até para morrer...*(porque metade de mim é partida, mas a outra metade é saudade)* “Mineiro” num é um trem “bão”? Não...É um trem “mió de bão”; produto tipo exportação. Todo brasileiro deveria ser primeiro, mineiro! Joca, um “Chê” revolucionário ao defender suas maiores paixões...Paixões que se tornam um pouco nossas, diante da maneira com a qual ele usa suas mineirices, com o tom que dá às suas narrativas, coisa que cativa e nos faz rir e refletir... Só não alcançamos muito a reflexão quando usa de verso e prosa, recitando Augusto dos Anjos...Algo enrosca...Chico Buarque também é complexo, mas é mais fácil fazer o nexó. Diria Joca: “Pobres cérebros” *(porque metade de mim é o que grito, mas a outra metade é silêncio)*.

Das admirações do Joca, há muitos célebres. E que se entenda como tal àqueles classificados por ele...Coisa de quem tem opinião e coração! Nada de marketismo...Não...Ele detesta. Em sua lista, com certeza, os mais célebres são pessoas muito próximas. Gente boa mesmo, uai! E coloque aí, aquele sotaque mineiro! Inclui-se, e sem citar a ordem, mas com muita certeza, sua maior riqueza: a família, esposa e filhos! Do seu dia-a-dia, essa conexão irradia e contagia. Sentimentos de quem quer ser sempre família! De quem depois

## Personalidade laticinista

SACCO  
BRASIL



de muitas viagens de trabalho, procura o melhor para recuperar energia. *(porque metade de mim é abrigo, mas a outra é cansaço)*.

E por falar em trabalho, também uma de suas paixões...Joca, formou em 1977, técnico em laticínios, pela “Candinha”, onde lecionou por mais de 10 anos sobre Tecnologia de Queijos. Com cursos e estágios na França e Suíça. Muitas publicações e consultorias renderam as suas autorias, mais e mais sabedorias. Respeito e seriedade geram cumplicidade, caminhando juntos da honestidade, longe daquela hostilidade dos bons modos, mas muito próximos da simplicidade, ao lado da humildade e com muita vontade...Resume-se assim o profissionalismo do Sr. João Pedro...Olha a hostilidade dos bons modos!! ! Do Joca e PONTO.

Que se manifestem os contrários...Perfeito? Ah, ninguém é não. Joca tem em seu jeitinho uma forma especial de falar, algo bem escondidinho, nas entrelinhas...Quase em clima de mistério e suspense. Com algumas ironias. Outras indignações e manifestos. Às vez-

## Homenagem Especial:

50 Anos  
do Professor e Mestre  
Queijeiro

es, um verdadeiro “Picuinha”... *(porque metade de mim é o que penso, mas a outra metade é um vulcão)*.

Das suas filosofias de vida: “O importante é ser feliz”...E felicidade é momento, não é complicação, não. Dinheiro? Que traga felicidade e não a escravidão de controlar centavos, juros, índices e aplicar percentuais e “ficá doidão”...Esse é mais um pouco do Joca...*(porque metade de mim é a lembrança do que fui, a a outra metade não sei)*.

Há também sua coreografia. Quase um maestro quando traz sua mão à frente de nossos rostos, virando-a num compasso binário dos dedos. Costuma também levar as mãos à cabeça... Algum desespero! Imita as pessoas muito bem. *(porque metade de mim é platéia e a outra metade é canção)*.

Joca não é nenhum escândalo. É só uma pessoa especial. Ser especial é ser diferente. O diferente se destaca, até por gostar um pouco da solidão, mas não vive em vão, sem emoção... *(porque metade de mim é o que ouço, mas a outra metade é o que calo)*.

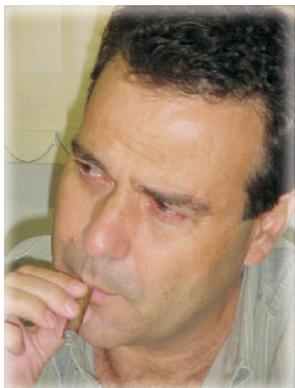
Joca é alguém que vale a pena estar na vida das pessoas. Principalmente, por toda essa sua particularidade e exclusividade! Obrigada por estar em nossas vidas! *(porque metade de mim é amor e a outra metade também)*.

Amigos de trabalho da  
SACCO Brasil.

# Homenagem dos amigos

“Complexo para muitos, extremamente simples para uns poucos... mente aguçada, rápido nas respostas, perfeito nas metáforas... Lá vem ele, o homem... impetuoso, mordaz quando necessário... bondoso e apaixonado quando se deixa tocar na alma e no coração... o que não é raro... lá vai ele, o queijeiro... observador, experiente, inigualável na síntese, imbatível na beira de um tanque, onde realmente os conhecimentos são medidos e reputações comprovadas... sim, ele sabe a mescla ideal de arte e tecnologia... e transformar, como poucos, a teoria na prática efetiva e resultante... e olha lá, o velho amigo... presente nas horas certas e incertas, mesmo que nunca use um relógio... ele, o companheiro de décadas, amante do Black 12, do Chico, do Flamengo, do Rubinho, e o mestre e tarimbado, “indiplomado” chef dos requintados pratos preparados sem a menor, mínima pressa nas longas, deliciosamente arrastadas tardes de sábado... filosófico sempre, pragmático quando se permite... prosa rica, pausada e insinuante, entremeada de umas cortantes (e às vezes, cáusticas) “tiradas”, quase sempre regada a Malbec com aqueles sempre bons Bries e Reblochons, que só os amigos mais diletos “escavam” naquela geladeira fatal... e, vejam ele, o pai generoso, “mão aberta”, marido companheiro, e o filho extremado de D. Militza... nascido lá pelas sombras gigantes do Caparaó, desceu da montanha em um dia de 1975 e se deixou levar, sem retorno, no rio leitoso da vida, em cujas margens fez amigos incontáveis e plantou sementes perenes... e marcas impagáveis de seu estilo Joca de ser...”

Múcio Furtado



Meu caro e bom amigo Joca... me sinto extremamente honrado e orgulhoso de poder externar o carinho e respeito que sinto pela sua pessoa. Parabéns pelos seus 50 anos vividos com muita alegria, otimismo e marcados com muitas vitórias e realizações. Durante esta caminhada pude sentir por muitas vezes, os anseios de sua alma, em ajudar os outros e sua determinação no cumprimento do seu dever. Prezado, você sempre me traz boas lembranças, a troca de experiências durante viagens e encontros, sempre contribuiu para o meu crescimento. Parabéns, pelo brilhante profissional, pelo excelente Pai de família, pelo grande Amigo. Desejo Saúde, Paz e muitos sucessos.

Antônio Maurício



Joca,

Nos conhecemos de longa data e trilhamos um bom pedaço de caminho nos Bancos Acadêmicos. Hoje, em um cenário de carimbos, papéis, latas e fermentos, você faz a diferença. Funcionário sempre dedicado usa a razão, o coração, a legalidade e agilidade no desempenho de suas funções. É por isso, por tudo que você é que orgulhosamente lhe parabeno pelo meio século de vida e agradeço por ser meu amigo.

João Maia - Tempero

Falar do Joca é bastante confortável para mim, que tenho a honra de ser seu amigo já faz algum tempo. Polêmico, irreverente e questionador é, ao mesmo tempo, um sujeito com grande e inigualável capacidade de compreensão e justiça, sendo dono de um coração que também não tem tamanho. Desnecessário citar aqui sua dedicação pela profissão que escolheu. Sempre respeitado pela determinação e pela maneira como conduz seu trabalho conquistou a admiração de todos e um lugar de destaque entre os melhores e maiores laticinistas brasileiros. Profissional com a clara visão, responsabilidade e competência, sua contribuição para o desenvolvimento e crescimento da indústria láctea no Brasil é inquestionável. Por fim, gostaria de desejar ao amigo, que já algum tempo anda do lado esquerdo do peito, um Feliz Aniversário, com Saúde, Paz e muitos anos de vida.

Geraldo Magela Neves

Caro Joca,

Há muito nos conhecemos! Desde a época da “Candinha”, quando ainda muito jovens... Desde este tempo, já podíamos observar sua coragem, determinação, o espírito de liderança e companheirismo. O tempo se passou e, em 1999, quando me mudei para Campinas, tive o prazer de reencontrá-lo e de retomarmos a convivência. Conclui que o tempo não foi capaz de mudá-lo pois encontrei o mesmo Joca de 1975: amigo e capaz de manter sólida uma amizade de anos, embora a distância tenha nos mantido longe por muito tempo. Quero deixar meu abraço e parabenizá-lo pelos seus 50 anos.

Sebastião Alves - Chumbinho