

Lactiangol vai aumentar a produção de iogurte

A Lactiangol pretende efectuar, a curto prazo, investimentos no sentido de aumentar a produção do iogurte. A intenção foi manifestada pelo presidente do Conselho de Administração da fábrica de lacticínios, José César Macedo. Segundo o presidente, a empresa quer igualmente criar condições para a abertura de uma rede de distribuição de frio.

O responsável considerou o fomento interno da produção desse lacticínios favorável tendo em conta o nível de procura e das qualidades nutricionais que o mesmo oferece.

Definido e regulado internacionalmente, referiu, o iogurte é por definição um produto lácteo fresco, obtido pela acção fermentativa específica das bactérias lácteas sobre o leite.

Especificou que as bactérias lácteas no produto final têm que estar vivas e em grande quantidade, sendo essa existência a característica fundamental do iogurte.

Segundo a norma do Codex para os leites fermentados STAN 243-2003, só pode ostentar a designação de iogurte, o produto fresco obtido através da fermentação do leite, não sujeito a qualquer tratamento térmico após a fermentação, sendo obrigatoriamente conservado pelo frio e tendo um prazo de validade não superior a três e quatro semanas.

Durante o ano de 2004, os lucros da Lactiangol ultrapassaram a barreira dos 10 milhões de dólares, apesar de alguns constrangimentos, mormente o da concorrência desleal, relativamente aos produtos importados, que, segundo José César, "não cumprem com as normas internacionais de rotulagem e de qualidade".

A introdução no mercado de produtos com a marca Lactiangol, designadamente queijo flamengo, sobremesas lácteas, leites especiais, de igual forma contribuíram para a melhoria dos resultados das vendas.

Ao longo do exercício de 2003, a empresa aumentou o seu volume de negócios, tendo ultrapassado a barreira dos dez milhões de dólares norte-americanos, o que representa um aumento de cerca de 52% em relação ao ano anterior.