Edição 26

Sul Brasil Rural

Chapecó, 26 de novembro de 2009

Qualidade do Leite

Leite em saco plástico X Leite em caixa longa vida

Informativo ao Consumidor

Por
Tiago Scalco
Acadêmico
Curso de Zootecnia
Professora Orientadora
Cássia Nespolo
UDESC – CEO

O leite está presente na alimentação de um grande número de pessoas seja pelo consumo direto ou como derivados (queijos, iogurtes etc.). É um dos alimentos mais completos, com uma variedade de nutrientes indispensáveis para o crescimento, desenvolvimento e manutenção de nosso organismo. Entre estes nutrientes, destacam-se as proteínas, vitaminas do complexo B e minerais, como o cálcio, sódio, potássio e magnésio. Um grande número de aminoácidos essenciais são encontrados nas proteínas do leite, o que caracteriza o mesmo como sendo de alto valor biológico (Tabela).

Tabela. Composição do leite

Principais componentes	Composição Média (%)
Água	87.0
Gordura	3.9
Proteína	3.4
Lactose	4.8
Minerais	0.8

Antes da comercialização e consumo, é necessário que o leite passe por tratamentos térmicos específicos, com o objetivo de eliminar contaminações por microrganismos causadores de doenças. Os distintos processos térmicos e os tipos de embalagens utilizadas é que são responsáveis pelas diferenças nas formas de armazenagem e prazos de validade do leite. Quando compramos leite para consumo, encontramos o mesmo como pasteurizado (saquinho) ou UHT (caixinha), também conhecido como leite longa vida. A pasteurização pode ser utilizada para produzir o leite para consumo embalado em saquinhos ou para sua industrialização na forma de derivados. Este consiste em elevar sua temperatura a 72-75°C, por um período entre 12 a 15 segundos e depois mantido sob refrigeração em torno de 4°C. Isso minimiza os possíveis riscos à saúde com mínimas alterações químicas e sensoriais, sendo adequado para o consumo humano. O leite pasteurizado possui três classificações, sendo elas "A", "B"e "C". O leite tipo A é caracterizado por um sistema de ordenha mecânica e em circuito fechado, com salas de ordenha padronizadas. Sua refrigeração é imediata e o processo de pasteurização e embalagem ocorre todo na propriedade rural. Este processo garante um mínimo risco de contato humano dentre os leites pasteurizados e é viável apenas em grandes produções. O leite tipo B difere do A, pois é recolhido na propriedade rural em caminhões tanques e será pasteurizado e embalado em uma indústria. As características de sala de ordenha são as mesmas que para o leite tipo A. Já para o leite tipo C, a ordenha pode ser manual ou mecânica. O leite será armazenado em tanques refrigerados antes de seguir para o laticínio onde será pasteurizado e embalado. Em todos os sistemas de produção, a inspeção e o controle de qualidade estão presentes, só que o padrão de qualidade exigido é maior para o leite tipo A, seguido pelos leites tipo B e tipo C. As diferenças no padrão de qualidade são percebidas pelo consumidor através do preço de venda dos produtos no mercado. Além da pasteurização do leite, a outra opção é o processo "UHT" (um tratamento a ultra alta temperatura). Este processamento submete o leite a uma temperatura em torno de 130°C, por um período em torno de 4 segundos, sendo imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32oC. O leite é diretamente embalado em um equipamento automatizado em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, evitando assim contato externo com o produto e também sua contaminação.

A legislação brasileira para o leite na origem (leite cru ou leite in natura) é a mesma, independente se este será pasteurizado ou passará por processo "UHT". A diferença entre o leite vendido em sacos plásticos e o vendido em caixas, conhecidos popularmente como saquinho e caixinha, está basicamente no processamento. A diferença da temperatura utilizada é o que determina um maior ou menor prazo de validade e também interfere em algumas alterações no leite. Muitas literaturas citam que o leite pasteurizado mantém suas características originais enquanto o longa vida, devido às altas temperaturas a que é submetido, pode acabar perdendo ou tendo a disponibilidade de alguns nutrientes reduzida. A vantagem do leite longa vida, por outro lado, é o prazo de validade maior e o fato de não necessitar de refrigeração. Sendo assim, tanto o consumo de leite de caixinha como o de saquinho, pode trazer grandes benefícios à saúde e seu consumo é seguro, cabendo ao consumidor a escolha do leite mais adequado às suas necessidades.

SICOOB MaxiCrédito/SC

SEDE: Av. FERNANDO MACHADO,2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)

FONE (049) 33617000 Site: www.maxicreditosc.com.br

Nosso orgulho é ter nascido como cooperativa de crédito rural. Desde 2005 quando adquirimos o privilégio da LIVRE ADMISSÃO, abrimos as portas a todos os segmentos da sociedade.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

Desenvolvimento Rural Sustentável

Agroturismo, Agroindústria Artesanal e Agroecologia valorizando o espaço rural

Agroturismo

SR. LUIZ Fonseca e o filho Orlei (direita) recepcionando os acadêmicos do Curso de Zootecnia

Agroindústria Artesanal

ALMIR Barp (esquerda) com os visitantes. Detalhe ao fundo – Abatedouro e Agroindústria Artesanal de derivados de suínos.

Por
Karlize Prigol e Priscila Dutra Ramos
Acadêmicas do Curso de Zootecnia
Professor Orientador
Paulo Ricardo Ficagna
CEO - UDESC

Em novembro, a turma da 2ª fase do Curso de Zootecnia da UDESC, na disciplina de Desenvolvimento Rural Sustentável, pode conferir no espaço rural de Chapecó, famílias de agricultores que trabalham com as atividades de agroturismo, agroindústria artesanal e agroecologia.

O agroturismo é uma atividade em que a agricultura familiar associa o turismo com a atividade rural. Busca dividir experiências, proporcionar lazer, valorizar a cultura local e aumentar a renda da propriedade. A família visitada foi a Fonseca - linha Boa Vista. O Sr.Luis é o idealizador do "Museu do Tropeiro Velho", que é um espaço cultural criado a partir de objetos e utensílios preservados por gerações e que são compartilhados com os visitantes que recebem. A propriedade tem um camping, proporcionando aos visitantes, além da natureza existente, os serviços da alimentação caseiras.

A segunda família visitada foi à família Barp – Linha Simoneto, coordenada pelos filhos do casal Barp. Almir, um dos filhos, conduziu os acadêmicos ao abatedouro de suínos, falando das técnicas utilizadas para o abate, processamento e comercialização dos diversos produtos na Feira Municipal.

A última visita foi a família Vaccari que trabalha com a agroecologia a qual aproxima o ser humano e a natureza, visando a sustentabilidade ecológica, econômica, social, cultural, organizativa e ética.

Na propriedade de apenas 1,2 hectares o casal trabalha com a agroecologia há de dez anos, produzindo frutas e verduras, destacando a conservação do solo, através da adubação feita com húmus. Os produtos são vendidos in natura em feiras e o excedente é industrializado para o comércio durante o ano.

Com o avanço do agroturismo, agroindústria artesanal e agroecologia, a vida no campo foi valorizada, fazendo com que as famílias permaneçam no espaço rural, produzindo alimentos de qualidade, cada vez mais procurado pelos consumidores.

Agroecologia

NERI Vaccari mostrando o sistema de produção de húmus.

Suplementação mineral

A importância da qualidade e do uso no desempenho animal

Por
Éderson A. de Andrade
Acadêmico Curso de Zootecnia
Professor Orientador
Dimas E de Oliveira, DSc.
CEO - UDESC

Na nossa região e na maior parte do país, a criação de bovinos de corte está baseada em um sistema de produção à pasto onde todas as exigências minerais não são atendidas o que pode resultar em baixos desempenhos produtivos e reprodutivos. Um produtor ciente deste fato deve buscar alternativas para evitar perdas.

Os minerais podem ser disponibilizados praticamente em três formas:
- Incorporado no concentrado, garantindo com isso a ingestão pelos animais;
- De forma indireta, adubando a pastagem, alterando a disponibilidade dos minerais presentes no solo, melhorando a absorção pelas plantas que serão consumidas pelos animais;
- Diretamente em "cochos", com livre acesso onde os animais estão pastejando.

Das maneiras citadas anteriormente, o fornecimento à livre acesso em cochos, preferencialmente cobertos, é a mais prática e econômica.

Uma boa mistura mineral deve conter sal comum, fosfato bicálcico com baixo flúor como a única fonte de fósforo, cálcio, enxofre, magnésio e potássio. Deve conter ainda, cobalto, cobre, manganês, iodo, ferro, zinco e selênio.

As características de um bom suplemento mineral, de acordo com Mc Dowell (1992) são:
- Um mínimo de 6 a 8% de fósforo total;
- Relação Cálcio:Fósforo - não muito superior a 2:1;
- Deve fornecer 50% das exigências de microminerais;
- Possuir fontes de minerais com alta biodisponibilidade, com mínimo de contaminantes;
- Tamanho de partículas que permitam uma boa mistura;
- Ser palatável para permitir maior consumo;
- Ser fabricada de forma idônea, com um bom controle de qualidade;
- Ser econômico.

Antes da aquisição de um suplemento mineral o produtor deve observar alguns itens presentes nas embalagens que evitem ou diminuam o risco de ser um produto clandestino ou falsificado, tais como:
- nome e número de registro da empresa fabricante;
- número de registro no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA);
- composição básica do produto e seus eventuais substitutivos.

O fornecimento de um suplemento mineral é de suma importância na produção animal para que os animais expressem o máximo desempenho produtivo e reprodutivo.

SICOOB MaxiCrédito/SC

SEDE: Av. FERNANDO MACHADO,2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)

FONE (049) 33617000 Site: www.maxicreditosc.com.br

Apoiar o agronegócio nesta região, é estimular o desenvolvimento integrado de toda a economia do oeste.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

Edição 26

Sul Brasil Rural

3

Chapecó, 26 de novembro de 2009

Produção Animal Sustentável

Peixe Verde

Uma alternativa para a agricultura familiar

Por
Jorge de Matos Casaca
Médico Veterinário, Dr. em Aquicultura
Cepaf/Epagri Chapecó/SC
(49)3361-0634
jmcasaca@epagri.sc.gov.br

EXEMPLAR de carpa capim

Um novo sistema de cultivo de peixes começa a ser praticado na região Oeste de Santa Catarina. Trata-se do sistema Peixe Verde, um policultivo baseado no uso de vegetais que tem como objetivo a certificação da produção de peixe orgânico.

A produção de peixes em Santa Catarina no ano de 2008 foi de 25,86 mil toneladas. As espécies mais criadas foram a tilápia nilótica, com 13,04 mil toneladas, carpa comum com 5,43 mil toneladas, carpa cabeça grande com 1,59 mil toneladas, carpa capim com 1,59 mil toneladas, carpa prateada com 845,6 toneladas e pacu com 432,9 toneladas. A produção da região Oeste de Santa Catarina na safra de 2008 foi de 3,70 mil toneladas correspondendo a 14,28 % da produção do estado (Epagri-Cedap, 2009).

A proposta da criação de um novo sistema de cultivo de peixes, com certificação orgânica, além de ser uma alternativa de produção para a região, pode ser recomendada para produtores que não possuem criações animais para realizar os policultivos integrados e nem recursos financeiros para financiar um cultivo com uso de ração comercial.

A escolha da carpa capim como espécie principal do policultivo para a produção do sistema Peixe Verde está associada aos seguintes fatores: domínio da sua reprodução artificial, disponibilidade de alevinos o ano todo, aclimatação ao clima regional, rusticidade ao manejo, resistência a enfermidades, bom crescimento e boa aceitação de mercado.

Outras espécies de peixes fazem parte do sistema Peixe Verde. Como espécies secundárias são recomendadas as carpas prateada, cabeça grande e comum. As espécies complementares que podem ser usadas são: jundiá, bagre americano, bagre africano, pacu e cascudo.

O sistema Peixe Verde tem como princípio básico alimentar só a carpa capim, espécie principal do policultivo, com vegetais cultivados, ervas daninhas e vegetais aquáticos.

A carpa capim aproveita a porção líquida dos vegetais para o seu crescimento. As suas fezes fertilizam a água, gerando nutrientes que fazem parte da cadeia alimentar para as outras espécies do cultivo. De 20 a 40 kg de vegetais frescos produzem um quilograma de carpa capim, indiretamente através da fertilização até outros dois quilos de peixes podem ser produzidos.

A densidade de peixes no povoamento pode variar de 2.000 a 4.000 alevinos por hectare de área alagada. O período de cultivo é em torno de 2 anos, com a carpa capim atingindo entre 2 a 4 quilos.

Diversos vegetais podem ser usados no cultivo, como: capim elefante, milheto, azevém, sobras de hortaliças, etc. Na propriedade deve ser feito planejamento para dispor de vegetais o ano todo. Pastagem de inverno e verão.

A alimentação dos peixes deve ser realizada diariamente na quantidade que a carpa capim aceitar.

A produtividade do sistema Peixe Verde varia de 2.500 a 4.000 kg/ha/ano.

O sistema Peixe Verde é atrativo principalmente para produtores da agricultura familiar, tornando-se uma boa fonte de renda complementar.

Este tema será apresentado pelo mesmo autor em forma de palestra no I Congresso Sul Brasileiro de Produção Animal Sustentável (I ANISUS) de 12 a 14 de maio de 2010
www.anisus.com.br

Manejo Reprodutivo de Bovinos de Corte

Desmame Precoce

Os custos crescentes da pecuária de corte e a importância econômica do incremento dos índices reprodutivos, incentivam o desenvolvimento e a utilização de práticas de manejo como o desmame precoce, o qual melhora a eficiência dos sistemas de produção pelo aumento da porcentagem de prenhez e diminuição do intervalo parto-concepção.

Os níveis nutricionais da alimentação no pré e pós-parto afeta o desempenho reprodutivo das vacas de corte adultas. O nível nutricional normalmente no pós-parto é condicionado pelo manejo realizado no período de prenhez da vaca. Quando a restrição alimentar no pré-parto é muito alta e prolongada, havendo forte queda de peso vivo, o nível nutricional no pós-parto é significativamente mais importante em determinar o momento do aparecimento do primeiro cio no pós-parto. Entretanto, quando as vacas parem em bom estado corporal, o nível alimentar no pós-parto tem menor efeito sobre o comportamento reprodutivo.

A alimentação no pré-parto associado ao nível alimentar alto no pós-parto aumenta o índice de prenhez e proporciona intervalos de partos inferiores a 365 dias.

Também deve-se dar atenção as vacas primíparas aos três anos de idade, mestiças, zebuínas e taurinas, com desmame precoce ou convencional aos seis meses de idade, podendo ser observado menor Intervalo entre partos, sabendo que vacas concebendo tarde na estação de monta, produzem bezerros menores ao desmame.

Melhores condições corporais durante o período reprodutivo refletem em maiores índices de prenhez.

Por
Grupo de Estudo de Bovinos de Corte
Prof. Orientador
Luis Henrique Farinatti
Curso de Zootecnia
CEO - UDESC

GEBCA

Expediente

Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC
Centro de Educação Superior do Oeste – CEO
Endereço para contato: Rua Benjamin Constant, 84 E, Centro. CEP.:89.802-200
Organização: Prof.º: Paulo Ricardo Ficagna
prficagna@hotmail.com
Telefone: (49) 3311-9300
Jornalista responsável: Juliana Stela Schneider REG. SC 01955JP
Impressão Jornal Sul Brasil
As matérias são de responsabilidade dos autores

SICOOB MaxiCrédito/SC

SEDE: Av. FERNANDO MACHADO,2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)

FONE (049) 33617000 Site: www.maxicreditosc.com.br

Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 21.500 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

Edição 26

Sul Brasil Rural

4

Chapecó, 26 de novembro de 2009

Previsão do Tempo

Umidade elevada, calor e pancadas isoladas de chuva

Quinta-feira (26/11): *Nuvens e condições de chuva na madrugada e início do dia, com chance de aberturas de sol no decorrer da manhã. No decorrer da tarde, o tempo fica mais fechado com chuva em boa parte do estado, moderada a forte por alguns momentos, com risco de temporal e granizo isolado devido a influencia de uma nova frente fria, que chega a SC à noite. Temperatura elevada com sensação de ar abafado.*

Sexta-feira (27/11): *O tempo fica instável com chuva isolada pela manhã, e a partir da tarde de forma mais significativa devido ao deslocamento da frente fria. Risco de temporais com ventos fortes e granizo isolado. A temperatura não sobe muito, mas o tempo segue abafado.*

Sábado (28/11): *A instabilidade deixada pela frente fria e a presença de uma baixa pressão no litoral de SC e PR mantém o tempo instável com chuva na maior parte do estado. A temperatura não sobe muito, mas o tempo segue abafado.*

Domingo (29/11): *Nebulosidade variável com chance de aberturas de sol no decorrer da manhã e início da tarde, e condições de pancadas isoladas de chuva com trovoadas da tarde para noite.*

TENDÊNCIA 30/11 a 11/12/09

Persiste o indicativo de chuva freqüente e mal distribuída no estado até o dia 03, associadas ao calor, à formação e passagem de frentes fria e à influência de áreas de baixa pressão, com maiores acumulados no RS e do Oeste e Sul de SC. A partir do dia 04 a previsão é de que as chuvas fiquem mais concentradas na região Sudeste do país, dando uma trégua para a região Sul.

Observação: Chuva forte com temporais, granizo e ventos fortes são mais freqüentes na primavera, e esses eventos devem ser acentuados pela influência do fenômeno El Niño (mais detalhes no link Clima na página do Ciram).

A previsão para esses dias é baseada em uma tendência e por isso apresenta grande variabilidade. Neste sentido, ressalta-se a importância de acompanhar diariamente a previsão do tempo.

Fonte
Epagri/Ciram

Espaço do Leitor

Este é um espaço para você leitor (a).Tire suas dúvidas, critique, opine, envie textos para publicação, divulgue eventos, escrevendo para:

SUL BRASIL RURAL
A/C UDESC-CEO
Rua Benjamin Constant, 84E
Centro. Chapecó-SC
CEP.: 89.802-200
prficagna@hotmail.com
Publicação Quinzenal
Próxima Edição – 10 de dezembro

Receita

Peixe Grelhado com Requeijão

Ingredientes:

- 1 piava ou carpacapim 3 a 4 kg (pode ser um peixe de sua preferência)
- 1/2 litro de suco de limão
- 300g sal
- 5 dentes de alho
- Pimenta branca a gosto.
- Orégano.
- 1 kg de tomates.
- 500g de cebola.
- 500g de pimentão.
- 3 copos de requeijão.
- 500g queijo mussarela fatiado.

Modo de Preparo:

- Limpe bem o peixe tirando as entranhas e as escamas
- deixe o peixe por 1 hora na salmoura com o sal e o suco de limão adicione água para cobrir o peixe por completo, vire a cada 15 minutos
- Pique e amasse o alho com sal e pimenta e orégano
- Tempere a parte de dentro do peixe com o alho amassado
- Coloque o peixe aberto em uma grelha dupla
- Leve a brasa com a pele do peixe virada para baixo
- Após 10 minutos vire a grelha para que a parte de dentro do peixe fique virada para a brasa
- Quando começar a dourar vire novamente para que a pele do peixe fique virada para a brasa
- Pique e misture a cebola, o pimentão e o tomate e reserve
- Após 50 minutos retire o espinhaço do peixe e as espinhas
- espalhe o requeijão sobre o peixe
- Quando o requeijão começar a derreter espalhe a mistura de tomate, pimentão e cebola
- Cubra tudo com fatias de queijo mussarela
- Após 30 minutos é só servir

►Agenda

- 26 e 27/11 - Seminário Integrasul III – Políticas de Desenvolvimento para a Região Sul. Centro de Eventos – Chapecó. www.mesomercosul.org.br. 3322-8006

- 27/11 – Roda de Viola - Restaurante Bom Sabor II – anexo ao Mercado Público Regional, com Jantar a partir das 20 horas. Antonio 8411-5946

- 05/12 – Janta Ecológica – Mercado Público Regional. 21:00 hs. Grupo de Agroecologia Herança Viva de Chapecó. Contato: Neri Vaccari – Feira Municipal de Chapecó (4ª feira-tarde; sábado-manhã)

- 6 a 8/04/2010 – XI Simpósio Brasil Sul de Avicultura. Centro de Cultura e Eventos – Chapecó/SC (49) 3329-1640

- 12 a 14/05/2010 – I Congresso Sul Brasileiro de Produção Animal Sustentável – I ANISUS. Centro de Cultura e Eventos – Chapecó/SC. www.anisus.com.br

Indicadores

	R$
Suíno vivo - Produtor independente - Produtor integrado	 2,10 kg 2,10 kg
Frango de granja vivo	1,49 kg
Boi gordo - Chapecó - Florianópolis	75,00 ar 77,00 ar
Feijão preto (novo)	65,00 sc
Trigo superior ph 78	26,00 sc
Milho amarelo	17,50 sc
Soja industrial	42,00 sc
Adubos NPK (2:20:20)[1] (8:20:20)[1] Uréia[1]	39,90 sc 43,90 sc 38,90 sc
Fertilizante orgânico[2] granulado-saca 40 kg granulado-granel	 13,20 sc 320,00 ton
Queijo colonial[3]	10,00–11,00 kg
Salame colonial[3]	9,50–11,00kg
Torresmo[3]	10,00 – 12,00 kg
Cortes de carne suína[3]	5,30 – 7,30 kg
Frango colonial[3]	6,50 – 7,15 kg
Pão Caseiro[3] (600 gr)	2,50 uni
Pé de Moleque	7,00 kg
Mini pizza	2,00 uni
Peixe limpo, fresco-congelado[3] - filé de tilápia - carpa limpa com escama - peixe de couro limpo - cascudo	 13,50 kg 7,50 kg 9,00 kg 13,50 kg
Mel[3]	8,00 kg
Muda de flor – cxa com 15 uni	7,50 - 8,50 cxa
Suco de laranja – copo 300 ml[3]	1,00 uni
Caldo de cana – copo 300 ml[3]	1,00 uni
Banana prata agroecológica	2,00 – 3,00 kg
Calcário - saca 50 kg[1] unidade - saca 50 kg[1] tonelada - granel – na propriedade	 6,00 sc 4,80 sc 70,00–75,00 tn
Dólar comercial	Compra: 1,715 Venda: 1,717
Salário Base (mínimo)	465,00

Fontes:
Instituto Cepa/SC – dia 25/11
1 Cooperativa Alfa/Chapecó
2 Ferticel/Coronel Freitas.
3 Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)
Obs.: valores sujeitos a alterações.

Leia também em formato colorido:
www.ceo.udesc.br
www.jornalsulbrasil.com.br

SICOOB MaxiCrédito/SC

SEDE: Av. FERNANDO MACHADO,2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)

FONE (049) 33617000 Site: www.maxicreditosc.com.br

Agências em Chapecó:
- Distrito Mal. Bormann
- F. Machado, 2608 D
- R. Quintino Bocaiúva, 388 D Sl 02
- Av. Atílio Fontana, 2671 E
- Av. Lícinio Cordova, 473 D
- Rua Uruguai, 517 E
- Av. Gen. Osório esq. Rua Carlos B. Bruck, 271 D

E nas cidades de:
- Xaxim
- Nova Itaberaba
- Águas de Chapecó
- União do Oeste
- Lajeado Grande
- Planalto Alegre
- Caxambú do Sul
- Nova Erechim
- Coronel Freitas
- Quilombo
- Irati
- Formosa do Sul
- Jardinópolis
- Marema
- São Bernardino
- Campo Erê