



OFERECIMENTO



ED. 249 ANO 12 30/07/2020



ANÁLISE DO PREÇO DO BOI GORDO NO BRASIL E EM SANTA CATARINA NO SÉCULO XXI

Diego de Córdova Cucco, Raquel Marcondes, Maiara Rampazzo, Júlia Gomes da Rosa, Aline Zampar
UDESC – Universidade do Estado de Santa Catarina
GMG – Grupo de Melhoramento Genético @gmg_udesc

A pecuária de corte é uma atividade que requer, cada vez mais, planejamento e análise de mercado. Conhecer e estudar contextos históricos de comercialização são fundamentais para entender esta importante cadeia do agronegócio. Neste trabalho realizamos a análise do preço do boi gordo desde o ano de 2000 até 2019 e destacamos alguns períodos.

No início do período analisado o Brasil começou a se tornar um dos grandes exportadores de carne bovina, principalmente devido

a problemas sanitários que ocorreram em outros países, no caso a doença da vaca louca, que afetou Europa e posteriormente EUA. Em 2007 o estado de Santa Catarina obteve a certificação de zona livre de Febre Aftosa sem vacinação pela OIE, status de grande importância, mas com pouco significado para a bovinocultura de corte local, visto que o estado não produz o suficiente para seu consumo, tampouco para exportação. A tendência geral que pode ser visualizada no gráfico é de aumento de preços, contudo em grande

parte isso se deve a motivos inflacionários e de desvalorização monetária ao longo dos 20 anos. Focamos em destacar alguns momentos de desvalorização ao neste período. Nos anos de 2005 e 2006, o preço médio da arroba nacional do boi gordo sofreu uma queda. Entre janeiro e agosto de 2005 os preços da arroba caíram 14,9%, essa diminuição ocorreu devido a um surto de Febre Aftosa, que atingiu os estados do Mato Grosso do Sul e Paraná, implicando em importantes perdas econômicas.

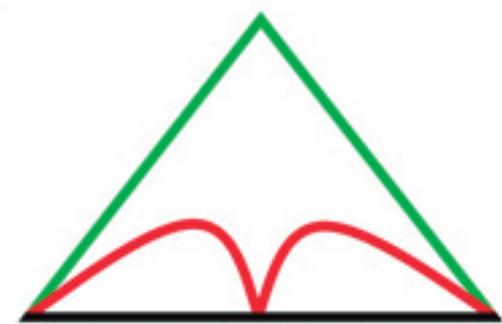
CEPA-EPAGRI/CEPEA-ESALQ

Em 2009 os abates de bovinos no Brasil recuaram em 14,8%, refletindo a crise econômica internacional, em que houve uma redução no consumo de carne bovina no mercado externo e sobra no mercado interno. Deste modo reduziu-se os preços de atacado, diminuindo também o preço do boi gordo.

No ano de 2012, a maior queda ocorreu no mês de agosto, quase 8% em relação ao ano anterior, essa queda pode ter sido influenciada pela maior oferta de animais terminados ao longo do ano, e o acréscimo nos abates de fêmeas. Neste mesmo ano, os preços da arroba em Santa Catarina não sofreram tantos impactos, bem como a partir desta data os preços no estado

mantiveram-se em níveis superiores aos nacionais até o ano passado.

Em 2016, principalmente no seu último trimestre devido à crise econômica



Grupo de Melhoramento Genético

www.gmg.udesc.br

vivida no país pode-se perceber um recuo nos preços da arroba do boi gordo, devido à baixa demanda interna de carne bovina.

Em 2017 durante a operação policial intitulada como “Carne Fraca”, a arroba do boi gordo teve infelizmente forte desvalorização.

Contudo, em novembro de 2019 o mercado do boi gordo foi destaque, a arroba teve forte alta e foi histórica. A grande demanda atrelada com a escassez de bovinos prontos para abate consolidou esta grande valorização.

Em todo o período analisado observamos que Santa Catarina geralmente não sofre na mesma proporção os efeitos de desvalorização bem como valorização que ocorrem no país.

Muito possivelmente por ter um mercado característico, onde os abates estaduais em grande parte suprem geralmente apenas o mercado interno. Deste modo os efeitos têm geralmente menor proporção e tardam um pouco mais ocorrer em nosso estado. Contatos: [@gmg_udesc](mailto:diego.cucco@udesc.br)

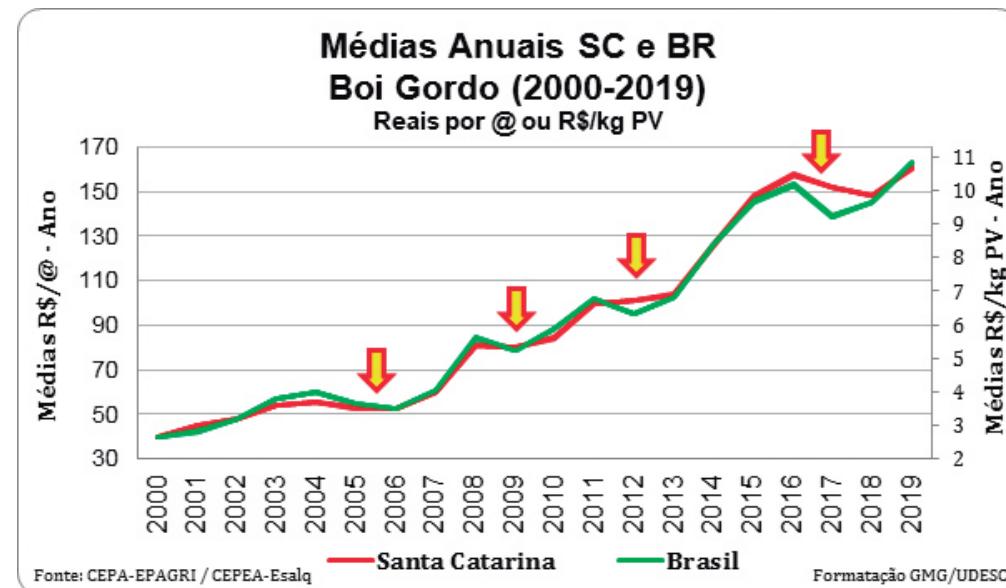


Gráfico 1: Médias anuais do preço da arroba do boi gordo em Santa Catarina e no Brasil.

**O SICOOB MAXICRÉDITO
CONTA COM 73 AGÊNCIAS,
10 DELAS EM CHAPECÓ.
ENCONTRE A MAIS PRÓXIMA DE VOCÊ.**

maxicredito.coop.br



- Centro
- Grande Espanha
- Jardim Itália
- Líder

- Marechal Bormann
- Palmital
- Passo dos Fortes

- Pioneira
- Santa Maria
- São Cristóvão

Faça parte.



ÓLEOS ESSENCIAIS EM SUBSTITUIÇÃO

AOS PROMOTORES DE CRESCIMENTO NA ALIMENTAÇÃO DE FRANGOS DE CORTE

Gilnei Elmar Bosetti¹, Cintiamara Baggio², Clovisnei Basi², Letieri Griebler³

¹Médico veterinário, Mestre em Sanidade e Produção Animal- UNOESC

²Acadêmico de Mestrado em Sanidade e Produção Animal – UNOESC

³Professora do Curso de Zootecnia – UNOESC. Contato: letieri.griebler@unoesc.edu.br

A Região Sul do Brasil tem grande destaque no cenário avícola, sendo a região de maior produção de carne de frango. Para chegar a este patamar de produção, antibióticos com função de promotor de crescimento foram utilizados em grande escala e, em contrapartida, está ocorrendo a busca por alimentos livres de quimioterápicos, levando ao aumento de pesquisas que visam melhorar o manejo nutricional da avicultura.

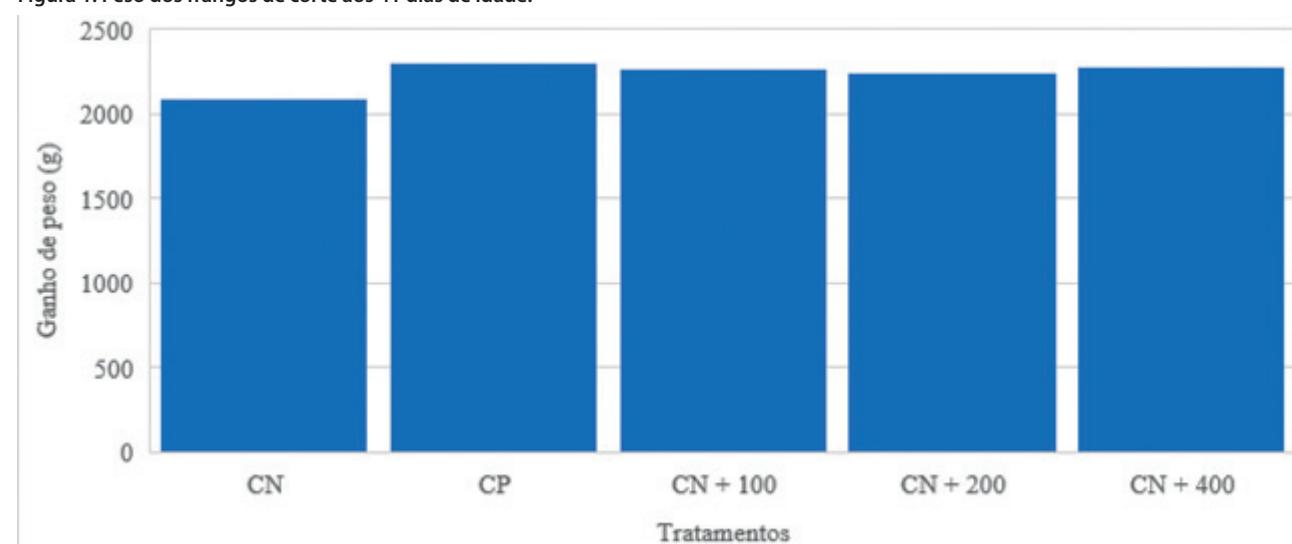
Com isso, para diminuir o uso dos antibióticos, é de extrema importância buscar alternativas para que a substituição dos mesmos seja eficiente. Uma delas que vem sendo estudada são os óleos essenciais, pois estes possuem a capacidade de promover alterações benéficas na microbiota intestinal das aves. Os óleos essenciais são óleos naturais extraídos de plantas aromáticas através de um processo físico e que possuem estrutura química composta por oxigênio, hidrogênio e carbono. Dependendo da espécie vegetal estudada, elas

Sabendo disso, estudos para testar os efeitos destes tipos de fitoterápicos são extremamente pertinentes no cenário atual da avicultura. Dentre os óleos essenciais que podem ser pesquisados está o carvacrol e cinamaldeído, que foram recentemente utilizados em estudo por pesquisadores da Universidade do Oeste de

possuem em sua estrutura ácidos carboxílicos, álcoois, aldeídos, cetonas, ésteres, fenóis, hidrocarbonetos, dentre outras, com diferentes ações bioquímicas. Os aditivos fitogênicos, como são os casos de óleos essenciais, atuam no equilíbrio da microbiota intestinal através do favorecimento das bactérias benéficas como os Lactobacillus e redução da colonização de espécies de bactérias patogênicas, como os Clostridium e as Salmonella sp. Porém, a ação dos óleos essenciais não se limita apenas à substituição dos promotores de crescimento, mas também possui ação antioxidante, melhorando a qualidade do produto final, isto é, da carne de frangos de corte.

Sabendo disso, estudos para testar os efeitos destes tipos de fitoterápicos são extremamente pertinentes no cenário atual da avicultura. Dentre os óleos essenciais que podem ser pesquisados está o carvacrol e cinamaldeído, que foram recentemente utilizados em estudo por pesquisadores da Universidade do Oeste de

Figura 1: Peso dos frangos de corte aos 41 dias de idade.



CN- Controle negativo; CP- Controle positivo (Virginiamicina 15 ppm); CN+100- CN + 100 ppm óleos essenciais; CN+200- CN + 200 ppm óleos essenciais; CN+400- CN + 400 ppm óleos essenciais

Santa Catarina (UNOESC), e os resultados foram satisfatórios quanto ao uso de óleos na substituição de antibióticos promotores de crescimento.

Neste trabalho foram avaliados o ganho de peso, consumo de ração, conversão alimentar e índice de eficiência produtiva. As aves que receberam dietas contendo óleo essencial, obtiveram desempenho semelhante às aves que receberam dieta tradicional, ou seja, contendo promotor de crescimento, e também tiveram melhores resultados de desempenho em relação às aves que não receberam nenhum aditivo.

A semelhança de desempenho zootécnico entre as aves que receberam óleos

essenciais em relação às aves que receberam promotor de crescimento, é explicada pelo equilíbrio da microbiota intestinal das aves proporcionado pelos óleos, bem como melhor desenvolvimento da mucosa intestinal, estimulação da secreção enzimática e, consequentemente melhor digestão e absorção de nutrientes.

A Figura 1 demonstra os bons resultados de desempenho, salientando que não houve diferença de ganho de peso com a substituição de promotores de crescimento por óleos essenciais, ou seja, os óleos essenciais são uma boa alternativa.

Da mesma forma como observado no desempenho, a inclu-

são de óleos essenciais na dieta de frangos de corte não compromete o desenvolvimento dos órgãos, resultando este que pode estar relacionado aos baixos desafios sanitários dos lotes. Nas avaliações intestinais, a relação viló/crypta foi maior nas aves que receberam a inclusão de óleos essenciais, em relação às aves que receberam as demais dietas, essa relação foi maior, pois não se observou desafios entéricos de agentes infecciosos. Portanto, nestes pontos avaliados podemos considerar resultado satisfatório, pois a inclusão do óleo essencial manteve os mesmos resultados de desempenho em relação ao uso de aditivo promotor de crescimento convencional nas dietas de frangos de corte.

Os rendimentos de carcaça e cortes comerciais, perdas por cocção, capacidade de retenção de água, força de cisalhamento, oxidação lipídica, matéria mineral, umidade, gordura, luminosidade, intensidade de vermelho e pH, não sofreram interferências da inclusão de óleos essenciais na dieta dos frangos.

Ainda é preciso diversos estudos sobre o uso de blend de óleos essenciais na cadeia produtiva, como substituto de um promotor de crescimento químico, porém é cada vez mais evidenciado resultados positivos e satisfatórios em relação à performance animal.

O SICOOB MAXICRÉDITO CONTA COM 73 AGÊNCIAS, 10 DELAS EM CHAPECÓ.
ENCONTRE A MAIS PRÓXIMA DE VOCÊ.

maxicredito.coop.br



- Centro
- Grande Espanha
- Jardim Itália
- Líder

- Marechal Bormann
- Palmital
- Passo dos Fortes

- Pioneira
- Santa Maria
- São Cristóvão

Faça parte.

SICOOB
MaxiCrédito

ABATE PRECOCE DE CORDEIROS: CURCUMINA SERIA UM ADITIVO ADEQUADO?

Hiam Marcon¹ & Aleksandro Schafer da Silva²

¹Acadêmico do Curso de Zootecnia, Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC Oeste, Chapecó, Brasil.

²Médico Veterinário, Dr. Professor do Curso de Zootecnia da Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC Oeste, Chapecó, Brasil.

Acarne ovina ainda tem baixa representatividade no mercado brasileiro, estima-se que o consumo anual per capita é de aproximadamente 400 gramas e que 12% da população nacional ainda não consumiram esta carne. No entanto existe uma grande procura nos mercados, que leva o país a ser um importador de ovinos (carcaças, carnes e embutidos), sendo comumente consumida em épocas festivas e

comemorações. O baixo consumo pode ser explicado por diversos motivos, dentre eles estão: desuniformidade das carcaças e dos cortes, volatilidade de preços, baixa escala de produção e sazonalidade na produção. Porém, fatores culturais relacionados ao hábito alimentar e o receio de ser uma carne com sabor desagradável torna o produto pouco consumido.

A terminação de cordeiros precoces para o abate aos três

meses (90 – 95 dias) de idade, com peso médio de 20 - 30 kg requer o fornecimento de alimentos de alta qualidade. Alguns cuidados são essenciais para o sucesso dessa atividade, dentre eles, destacam-se: uma adequada ingestão de colostro, ganho de peso médio diário acima de 250g/dia, utilização de Creep – Feed, temperatura adequada (28 – 30°C), dieta com 18% de proteína bruta. Quando desmamados

precocemente (aprox.

45 dias), os cordeiros sofrem um certo estresse, que pode debilitar e interferir no desempenho, pois fragiliza o sistema imune dos animais e consequentemente ocasiona perdas de produção.

Nosso grupo intitulado GANA (Grupo de Pesquisa em Aditivos e Suplementos na Nutrição Animal) tem realizado pesquisas testando a curcumina, um extrato herbal retirado da raiz do açafrão, como aditivo na alimenta-

ção de animais. Esse componente foi escolhido pelas suas propriedades funcionais (aumenta a digestibilidade) e biológicas (antioxidantes, anti-inflamatórios e anticoccidiana) que tem mostrado uma grande melhoria no estado de saúde e maior ganho de peso de ruminantes e não ruminantes. Em um trabalho de pesquisa realizado com 32 cordeiros da raça Lacaune em um delineamento inteiramente casualizado com 4 tratamentos,

4 repetições por tratamento e 2 cordeiros por repetição. Foram testadas três doses de curcumina adicionadas no concentrado dos cordeiros: 100, 200 e 300 mg de curcumina por kg. Esse aditivo mostrou-se eficaz quando fornecido na dose de 300 mg de curcumina por kg de concentrado, o que resultou em um consumo diário de aproximadamente 180 mg/animal/dia; pois os animais receberam 600 gramas de concentrado diariamente, além silagem a vontade. Os cordeiros foram abatidos aos 90 dias de idade, e verificamos que os animais que receberam a curcumina na maior dose pesaram em média 22 kg de peso corporal, o que correspondeu a um ganho médio diário de 280g (aproximadamente 20% maior que os animais que não consumiram curcumina). Além disso, os cordeiros que ingeriram curcumina apresentaram melhor rendimento de carcaça, aumento de ácidos graxos poliinsaturados; (Omegas) e redução dos ácidos graxos saturados.

Curcumina na dieta de cordeiros precoces aumenta ganho de peso, melhora qualidade de carne e perfil de ácidos graxos



Qualidade de Carne e Carcaça:

- Maior rendimento de carcaça;
- Menor coloração;
- Menor teor de gordura;
- Menor perda de água por cocção;
- Maior capacidade de retenção de água;
- Menores níveis de peroxidação lipídica.

Desempenho e Saúde Animal:

- Aumento do peso corporal e ganho de peso;
- Redução dos níveis inflamatórios;
- Efeito hepatoprotetor.

Antioxidantes:

- Redução de radicais livres;
- Estimulação do sistema antioxidante.

Perfil de Ácidos Graxos:

- Aumento no perfil de ácidos graxos poliinsaturados; (Omegas)
- Redução dos ácidos graxos saturados.

Artigos publicados nas revistas: Small Ruminant Research e Annals of Animal Science. (Marcon et al. 2020)



Curcumina longa - (Açafrão)



Figure 1: Esquema de experimento conduzido na UDESC quando animais foram suplementados com curcumina. O aditivo teve efeitos positivos sobre o desempenho, qualidade da carne e saúde dos cordeiros.

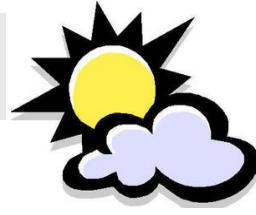


#Liberte seu
PORQUINHO
Poupe no Sicoob

Procure uma cooperativa Sicoob.
SAC: 0800 724 4420 • Ouvidoria: 0800 646 4001
Deficientes auditivos ou de fala: 0800 940 0458

SICOOB
MaxiCrédito

Tempo



Quinta-feira (30/07):

Tempo: mais aberto com sol e poucas nuvens do oeste ao sul do estado. Na Grande Florianópolis e norte de SC, predomínio de nuvens com condição de chuva fraca, especialmente no período noturno.

Temperatura: baixa em todas as regiões, frio mais intenso na serra catarinense, com mínima de -2°C a -7°C. Previsão de geada nas áreas altas (acima de 700/800m) do Oeste, Meio-Oeste, Planalto Sul e Litoral Sul.

Vento: sudeste a leste, passando a nordeste no oeste e sul do estado, fraco.

Sistema: massa de ar frio de origem polar no Sul do Brasil. Cavado (área alongada de baixa pressão) e circulação marítima influenciam o norte de SC.

Sexta-feira (31/07):

Tempo: mais nuvens e chuva fraca na Grande Florianópolis e norte do estado, especialmente na madrugada, manhã e noite, associada à circulação marítima. No decorrer do dia, o sol aparece em boa parte do estado.

Temperatura: mais baixa ao amanhecer, com geada nas áreas altas do Planalto Sul. No decorrer do dia, em elevação.

Vento: leste a nordeste, fraco a moderado com rajadas no Litoral.

Sábado e Domingo (01 e 02/08):

Tempo: firme com sol e poucas nuvens em todas as regiões de SC.

Temperatura: em elevação.

Vento: nordeste, fraco a moderado.

Gilsânia Cruz -
Meteorologista (Epagri/Ciram)

Expediente

Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC

Centro de Educação Superior do Oeste - CEO

Endereço para contato: Rua Beloni Trombet Zanin 680E - Santo Antônio

- Chapecó- SC. CEP:89815-630

sbrural.ceo@udesc.br

Profa. Dra. Denise Nunes Araújo

Profa. Dra. Maria Luísa Appendino Nunes Zotti

Bolsista auxiliar: Stefan Grander

Telefone: (49) 2049.9524

Jornalista responsável: Juliana Stela Schneider REG.

SC 01955JP

Impressão Jornal Sul Brasil

As matérias são de responsabilidade dos autores



Receita

Canjiquinha com costelinha suína

Ingredientes

1/2 kg de costelinha suína
Suco de 1 limão
4 dentes de alho amassados
3/4 xícara de óleo
150 g de linguiça
1 cebola picada
1 tomate picado
1/2 xícara de molho de tomate
1/2 tablete de caldo de bacon
1 xícara de canjiquinha
2 xícaras de água
4 colheres (sopa) de cheiro-verde
Sal e pimenta-do-reino a gosto



tnonline.uol.com.br

Modo de preparo

Tempere a costelinha com o suco de limão, o alho, sal e pimenta.

Frite em óleo quente e reserve.

Numa outra panela, doure a linguiça com a cebola. Adicione o tomate, o molho de tomate, a costelinha e o caldo de bacon. Quando ferver, junte a canjiquinha e a água. Deixe ferver e cozinhe em fogo baixo até a carne ficar macia, acrescentando mais água se necessário. Sirva a seguir com o cheiro-verde por cima.

Espaço do Leitor

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

SUL BRASIL RURAL

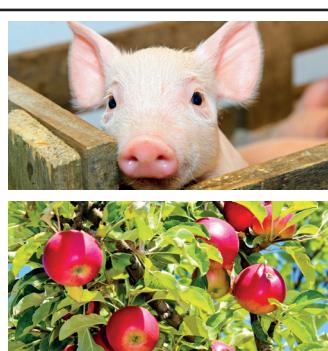
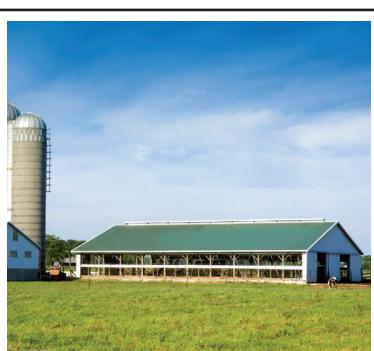
A/C UDESC-CEO

Rua Beloni Trombet Zanin 680E

Santo Antônio - Chapecó- SC. CEP:89815-630

diogolalzoo@hotmail.com

Publicação quinzenal



Garantia para sua terra e seu negócio.

O Seguro Sicoo Agronegócio tem

todas as garantias que você precisa.

www.SicuroSicoo.com.br | Venha a uma agência

MaxiCrédito e salva-maçã (49) 3361 7000

Ovidópolis - 0800 725 0996

**SEGUR
SICOOB**