



ALIMENTAÇÃO ÚMIDA PARA LEITÓES NA FASE DE CRECHE.

Marluciana Pinto Ribeiro¹, Giovani Paiano²

¹Mestranda do Curso de Mestrado em Zootecnia – UDESC Oeste.

²Professor do Curso de Zootecnia – UDESC Oeste.

Odesmame é uma das fases mais desafiadoras na vida do suíno. Nesta fase, os leitões são submetidos a várias situações diferentes da sua rotina que podem ocasionar estresse e problemas de saúde e comprometer o desempenho dos animais e uniformidade do lote. Dentre estes fatores, destaca-se a separação dos leitões da porca, a transferência dos animais da maternidade para a instalação de creche, a mistura de leitões de diferentes leitegadas ou em algumas situações de diferentes origens, bem como a mudança brusca da alimentação a base de leite da porca na maternidade, para alimentação a base de rações farreladas ou peletizadas na fase de creche.

Nos crechários, os leitões recém-desmamados são agrupados por idade e peso corporal, buscando-se uniformidade de tamanho dos animais nas baías. No entanto, os leitões desmamados mais leves ten-

dem a ser mais leves também na saída da creche, podendo representar desafios para o manejo em lotes “todos dentro todos fora”, resultando em desuniformidade de peso nas unidades de terminação e, consequentemente, nas plantas frigoríficas. Desta forma, uma das prioridades no crechário deve ser a uniformidade de peso dos leitões do lote no final da fase de creche. Neste sentido, o consumo de ração e o crescimento dos leitões na primeira semana, podem ser determinantes para o desempenho dos leitões durante toda a fase de creche. Desta forma, a adoção de práticas e tecnologias para estimular o consumo de ração na primeira semana pós-desmame é determinante para a transição e retomada do crescimento dos animais pós-desmame e, consequentemente, minimizar a desuniformidade de peso à saída de creche.

No desmame, os leitões possuem dificuldade em separar as sensações de fome

e sede, o que pode causar desidratação, quando alimentados com ração seca. Neste sentido, o fornecimento de ração umedecida ajuda no consumo de ração e na ingestão de água. O fornecimento manual de ração úmida reconstituída, popularmente chamado de “papinha”, tem sido uma prática de manejo comumente adotada pelos produtores, sendo preparada pela mistura de duas partes de água para uma parte de ração e fornecida aos leitões em vários tratos diários. Embora seja um manejo de simples realização, por vezes é relegado a segundo plano dentre os afares da propriedade, por demandar mão de obra para o preparo e fornecimento ao longo do dia e maior tempo de higienização do comedouro (Figura 1).

Desde o ano 2000, sistemas de alimentação líquida automatizados vem sendo implementados em crechários no Brasil, sendo geralmente utilizado para a parcela de leitões mais leves,

que devem ser separados das demais categorias de leitões como estratégia de aumento de peso nas primeiras duas semanas pós-desmame, para que estes leitões atinjam a categoria de médios na saída da creche.

Em um trabalho recente desenvolvido por nosso grupo de pesquisa utilizando baías de 50 animais verificamos aumento de 70 g no consumo diário de ração, aumento de 571 gramas no peso na descreche por animal e redução de mortalidade de 1,7 leitão/baia, quando alimentados com ração umedecida na primeira semana de alojamento, resultando em ganhos para o produtor de cerca de R\$2,63/leitão descrechado, com o uso de sistema de alimentação líquida automatizado comparado com a ração seca.

Embora o custo de implantação dos alimentadores manuais seja menor comparado aos automáticos, se considerados os demais custos, dos quais se destaca a mão de

Figura 1- Diferentes tipos de comedouros para leitões desmamados



Comedouro tipo calha em cano de PVC

obra necessária para o arraçoamento obtivemos uma redução de -0,26 R\$ no lucro de cada leitão, quando comparado ao arraçoamento manual de papinha com as dietas secas convencionais. Apesar do custo dos equipamentos, a adoção da tecnologia tem sido recomendada por muitas integradoras como ferramenta para otimizar a produtividade na fase de creche, por realizar a mistura de ração com a água e o fornecimento automaticamente, reduzindo mão de obra e garantindo regularidade de fornecimento.

Destacamos que na suinocultura moderna devem ser considerados outros aspectos além dos produtivos, como o ganho e conversão alimentar. Dentro estes aspectos destaca-se o bem-

estar animal. Verificamos que o uso de alimentadores automatizados diminuiu o comportamento agressivo entre os leitões. Nos grupos com comedouros automáticos verificamos 0,7% de interações agressivas contra 1,5% nos grupos de leitões com arraçoamento manual, o que indica o potencial dessa tecnologia em melhorar o ambiente de produção em um aspecto importante do bem-estar animal.

Assim, a alimentação úmida fornecida por comedouros automáticos tem grande potencial para melhorar o desempenho zootécnico de leitões no desmame em sistema industriais de produção, potencial para reduzir o tempo de trabalho dos produtores rurais com a alimentação e reduzir o estresse dos leitões.

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

A UTILIZAÇÃO DE ERVAS E PLANTAS MEDICINAIS COMO FORMA DE CUIDADO À SAÚDE MENTAL EM TEMPOS DE COVID-19

Jamine Bernieri¹, Leila Zanatta²
¹-Acadêmica do Mestrado Profissional em Enfermagem na Atenção Primária à Saúde - UDESC Oeste.
²-Professora da Graduação e Pós-Graduação da UDESC- Oeste. Contato: leila.zanatta@gmail.com

Diante do momento em que vivemos, de enfrentamento da pandemia pelo novo Coronavírus é comum ouvirmos as pessoas queixando-se de sintomas de ansiedade, medo, irritação, tristeza, raiva, dificuldade para dormir, dentre outros. Sabe-se que os problemas de saúde mental já acometiam um grande número de pessoas em nossa sociedade. Porém, com a presença deste “inimigo invisível e ameaçador”, o novo Coronavírus (Figura 1), agente causador da COVID-19, circulando entre nós, e com a necessidade do distanciamento social, houve um aumento na quantidade de indivíduos referindo sintomas de sofrimento mental.

O sofrimento mental é caracterizado por um conjunto de sintomas como insônia, fadiga, irritabilidade, esquecimento, dificuldade de concentração e queixas somáticas (múltiplas queixas de problemas físicos persistentes que estão associadas a pensamentos, sentimentos e comportamentos excessivos).

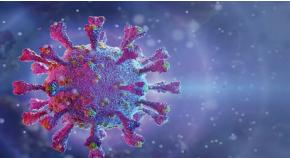


Figura 1: Novo Coronavírus.
 Fonte: https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:covid19&Itemid=875

Neste artigo buscamos trazer algumas orientações seguras, de como aliviar estes sintomas indesejáveis, através do resgate de um antigo hábito da população, que é a utilização de plantas e/ou ervas medicinais como forma de tratamento. A utilização de plantas medicinais para a redução dos sintomas de doenças está muito presente na cultura brasileira, pois, além de ser de baixo custo, promove o uso sustentável da biodiversidade e reconhece as práticas populares e tradicionais. Para isso, é importante e necessário estabelecer alguns cuidados, tais como:

- Prefira utilizar plantas conhecidas no ambiente familiar ou que já tenha usado anteriormente. Lembrar-se que plantas podem interagir com medicamentos e com outras plantas;

- Plantas podem provocar reações ou causar alergias em pessoas sensíveis. Se acontecer, suspenda o uso e comunique um profissional de saúde;

- Se coletar a planta natural, observe se o ambiente é limpo, longe de poluição e livre de agrotóxicos;

- Use plantas e doses adequadas;

- Em grávidas, a cautela é maior, pois há poucos estudos sobre segurança no

uso;

- Em crianças abaixo de 2 anos, diminua a dose para 1/4 da dose padrão descrita neste texto, ou seja, use 1/4 de colher de chá (rasa) da erva seca ou 1/4 de colher de sobremesa (rasa) da erva fresca, para uma xícara de água fervente.

Abaixo relacionamos algumas ervas e/ou plantas medicinais (Figura 2) que podem ser utilizadas na forma de chá, com segurança e eficácia para alívio da ansiedade, de sintomas depressivos:



Erva cidreira (Melissa officinalis): o chá de suas folhas é indicado para tratar sintomas de ansiedade.



Laranja amarga (Citrus aurantium): o chá de suas flores é indicado para tratar sintomas de ansiedade e insônia. Atua como calmante suave.



Melissa (Lippia alba): seu chá é indicado como calmante suave e trata os sintomas de ansiedade e insônia.



Erva Santa (Aloysia gratissima): é indicada para tratar sintomas de ansiedade e insônia. Também atua como calmante suave.



Maracujá (Passiflora alata): O chá das folhas secas combate a ansiedade e a insônia. É um calmante suave.



Macela (Achyrocline satureoides)



Mil folhas (Achillea millefolium L.)



Valeriana (Valeriana officinalis)

Figura 2: Plantas medicinais com propriedades calmantes e para combate à insônia. Fonte: http://www.abennacional.org.br/site/wp-content/uploads/2020/04/Pra%CC%81ticas_Fortalecendo_imunidade.pdf

Dentre as formas mais comuns de consumo de plantas e ervas medicinais estão os chás. Abaixo segue orientação da forma correta de preparo dos mesmos:



Recomenda-se o seguinte preparo: A dose média das ervas e/ou plantas descritas é de 1 colher de chá (rasa) da erva seca ou 1 colher de sobremesa (rasa) da erva fresca, para uma xícara de água fervente, até 3 vezes ao dia, por até 15 dias.

Outra maneira de se beneficiar das propriedades que plantas/ervas medicinais oferecem, é confeccionando travesseiros aromáticos para uso pessoal. A seguir descrevemos o passo-a passo para a produção.

Primeiro, escolha as plantas e/ou ervas medicinais para colocar no travesseiro aromático. Aqui sugerimos algumas (Figura 3) que auxiliam no controle da ansiedade e melhoram o sono:



Camomila (Matricaria chamomilla)

maior que você costuma usar para dormir. Para isso, abra um lado do seu travesseiro e coloque o travesseiro de ervas dentro, em meio às fibras. Costure e leve ao sol por no mínimo 1 hora, por fim coloque a fronha e utilize (Figura 4).



Figura 4: Sequência para confecção de travesseiro aromático: Fonte: <https://jardimdomundo.com/travesseiro-de-ervas/> Esperamos com estas informações ter contribuído para que você consiga passar por este período delicado, de enfrentamento da COVID-19, de uma forma mais amena, harmonizando pensamentos e sentimentos que podem ser prejudiciais à sua saúde mental, pois é na mente que se acumulam os pensamentos negativos, que por sua vez provocam uma variedade de emoções desequilibradas, tais como ansiedade, medo, tristeza, fobias, depressões, baixa autoestima e tantas outras. Fica também o alerta, de que se os sintomas se mantiverem ou piorarem, procure o atendimento nos serviços de saúde.

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

maxicredito.coop.br



- Centro
- Grande Efapi
- Jardim Itália
- Líder
- Marechal Bormann
- Palmital
- Passo dos Fortes
- Pioneira
- Santa Maria
- São Cristóvão

Faça parte.

SICOOB
MaxiCrédito

A CONTRIBUIÇÃO DAS EMBALAGENS DE ATMOSFERA MODIFICADA PARA A QUALIDADE DA CARNE FRESCA

Mariane Ficagna^{1*}, Suélen Serafini¹, Liziane Schittler Moroni²

¹Mestrandas do curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC Oeste, Pinhalzinho/SC. *E-mail para contato: marianeficagna@yahoo.com.br.

²Professora do curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC Oeste, Pinhalzinho/SC.

Um dos produtos com grande comercialização no Brasil é a carne in natura. Este mercado cresce a cada ano, como pode ser observado pelo aumento no consumo per capita. Em 2018, o consumo de carne suína foi de 15,3 kg/hab e 41,99 kg/hab de frango, e passou para 15,3 kg/hab e 42,8 kg/hab no ano de 2019, respectivamente. Além do maior consumo, a demanda dos consumidores por produtos de melhor qualidade também vem aumentando. Para tanto, o setor de embalagens tem se adaptado às novas tecnologias para atender a esta demanda, como representado na Figura 1. A definição de uma embalagem adequada para produtos cárneos passa por algumas variáveis que envolvem as características do alimento, como a cor, temperaturas de armazenamentos e a vida útil.

A principal função de qualquer embalagem destinada à proteína animal é proteger a carne nela armazenada, de modo a aumentar a vida útil, manter características físicas e químicas, garantindo os nutrientes. As embalagens devem permitir o armazenamento sob uma ampla variedade de condições que incluem a refrigeração, congelamento, calor intenso (técnicas sous-vide, em que o alimento é cozido na

própria embalagem a uma temperatura de 40 a 70°C) iluminação, além de suportar a alta manipulação.

As carnes frescas são produtos altamente perecíveis tem sua vida útil influenciada por vários fatores como temperatura de processamento e estocagem, boas práticas de manipulação, umidade, luz, oxigênio atmosférico, enzimas do próprio tecido animal e a multiplicação de micro-organismos. Estes fatores, individualmente ou em associação, ocasionam mudanças no odor, sabor, aroma, textura e cor da carne. As alterações são facilmente identificadas, mudança na cor da carne de vermelho-cereja para tons marrons ou esverdeados, cheiro de ranço e perca excessiva de líquido do produto entre outras.

A carne fresca possui vida útil de um dia ou menos quando acondicionada em temperatura entre 20 e 30 °C. No entanto, em temperatura de refrigeração, inferior ou igual a 4 °C, pode ser prolongada por até sete dias. Para o consumidor, a decisão em comprar a carne nas gondolas de mercados é inicialmente pela cor apresentada pelo produto. Esta é considerada o principal atributo na aceitação da carne in natura.

A alteração de cor está relacionada ao pigmento mioglobina, contendo ferro,

Embalagem atmosfera (AP)



Embalagem com Atmosfera Modificada (MAP)



Embalagem a vácuo (VP)



Figura 1: Atuais embalagens para produtos cárneos.

Fonte: <https://www.beefpoint.com.br/confira-as-embalagens-de-carnes-que-podem-estender-o-prazo-de-validade-estudo-completo-rabobank/>

presente nas células musculares. Dependendo do estado químico do ferro heme (reduzido ou oxidado), a cor da carne fresca se associa à proporção e distribuição relativa de três formas básicas: deoximoglobina (Mb⁺), de coloração vermelho-púrpura; oximoglobina (O₂Mb), de coloração vermelho brilhante; e metabioglobina (MMb), de coloração marrom (indesejável).

Atualmente, a embalagem em atmosfera modificada (AM) é um dos métodos utilizados para prolongar a vida útil das carnes frescas, podendo chegar a 21 dias se armazenados em temperaturas de 0 a 4°C quando comparada a carne armazenada em atmosfera normal e em bandeja com plástico permeável a oxigênio, em que o tempo de armazenamento é de até 5 dias em temperaturas de 0 a 4°C. O tempo de armazenamento de carne em atmosfera modificada é similar ao de embalagem a vácuo, mas

com a vantagem da aparência da carne, que permanece vermelha pela ação do O₂ presente. A técnica de preservação em atmosfera modificada foi descoberta no final do século XIX e início do século XX, quando o transporte marítimo de carcaças de animais era realizado entre a Austrália e Europa utilizando gelo seco (dióxido de carbono (CO₂) sólido). A mistura de gases mais utilizada na conservação de cortes bovinos e suíños é de 60 a 80% de oxigênio, e de 20 a 40% de CO₂. Outra mistura é a adição entre 0,50 e 0,75% de CO em embalagem contendo 24% de O₂ e 50% de CO₂. O oxigênio e o monóxido de carbono conferem a coloração desejável da carne, o dióxido de carbono possui atividade antimicrobiana contra bactérias aeróbias deteriorantes e o nitrogênio é usado apenas como gás complementar, uma vez que é inerte e inodoro.

Atualmente, o método de conservação por embalagens AM consiste na remoção do ar e sua substituição por gases específicos, únicos ou combinados, o que permite controlar as reações químicas, enzimáticas e microbianas, evitando ou minimizando as principais degradações que po-

dem ocorrer durante o período de armazenamento. Geralmente são utilizados quatro gases: oxigênio (O₂), nitrogênio (N₂), dióxido de carbono (CO₂) e monóxido de carbono (CO). A mistura de gases mais utilizada na conservação de cortes bovinos e suíños é de 60 a 80% de oxigênio, e de 20 a 40% de CO₂. Outra mistura é a adição entre 0,50 e 0,75% de CO em embalagem contendo 24% de O₂ e 50% de CO₂. O oxigênio e o monóxido de carbono conferem a coloração desejável da carne, o dióxido de carbono possui atividade antimicrobiana contra bactérias aeróbias deteriorantes e o nitrogênio é usado apenas como gás complementar, uma vez que é inerte e inodoro.

Atualmente, o método de conservação por embalagens AM consiste na remoção do ar e sua substituição por gases específicos, únicos ou combinados, o que permite controlar as reações químicas, enzimáticas e microbianas, evitando ou minimizando as principais degradações que po-

O uso de embalagens AM permite a conservação do alimento fresco por até 30 dias. Neste sistema, as carnes são armazenadas em bandejas rígidas constituídas por uma estrutura laminada de alta barreira a gases, termoseladas com filme de baixa permeabilidade ao oxigênio, no interior da qual é feita a injeção da mistura gasosa.

É notável as vantagens na utilização de embalagens com AM para carnes frescas, pois mantém as propriedades organolépticas do produto como sabor, aroma e textura, além de garantir a qualidade microbiológica do produto por mais tempo em comparação a comercialização em embalagem comum de polietileno.

A principal desvantagem dos sistemas em atmosfera modificada é o custo elevado do produto, onde considera-se os valores de implantação (equipamento e gases), transporte e armazenamento.

#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 (08/10):

Tempo: instável com condição de pancadas de chuva e trovoadas em SC. Risco de temporais localizados, sobretudo do oeste ao norte de SC. Temperatura: amena, devido a cobertura de nuvens.

Vento: sudoeste a sudeste, fraco a moderado. **Sistema:** cavado (área de baixa pressão) influenciando SC.

Sexta-feira (09/10):

Tempo: segue instável com condição de chuva e trovoadas, devido ao cavado. Risco de temporais localizados do oeste ao norte do estado, na madrugada. No fim do dia, o tempo melhora com diminuição das nuvens e da chuva.

Temperatura: amena, devido a cobertura de nuvens.

Vento: sul a nordeste, fraco a moderado.

Sábado (10/10):

Tempo: sol entre nuvens em SC.

Temperatura: amena no período da noite e madrugada, e em elevação durante o dia.

Vento: sudoeste/sudeste, passando a nordeste no domingo, fraco a moderado.

Domingo (11/10):

Tempo: sol entre nuvens em SC.

Temperatura: amena no período da noite e madrugada, e em elevação durante o dia.

Vento: sudoeste/sudeste, passando a nordeste no domingo, 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. Maria Luisa Appendino Nunes Zotti, Prof. Dr. Pedro Del Bianco Benedeti e Vanessa De Marco Canton.i

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

CAPONATA DE BERINJELA

Ingredientes

2 berinjelas sem a casca cortadas em cubos

2 cebolas grandes cortadas em cubos

1 pimentão verde e um vermelho cortado em cubos

3 tomates sem pele e sem sementes cortados em cubos

100 g de uvas passas pretas e brancas

½ xícara de azeite de oliva extra virgem

2 colheres das de sopa de orégano

¼ de xícara de aceto balsâmico

Sal e pimenta moída a gosto



Modo de Preparo

Em uma tigela misture bem os ingredientes do n.º 01 ao n.º 05. Tempere com metade do azeite, aceto balsâmico, o sal, pimenta e orégano. Coloque esta mistura em um refratário já untado com azeite de oliva e leve ao forno para assar por mais ou menos 45 minutos ou até a berinjela estar cozida. Durante o tempo de cozimento, mexer de vez enquanto e regar com um pouquinho mais de azeite.

Servir com queijos e torradas ou como acompanhamento de carnes e peixes.

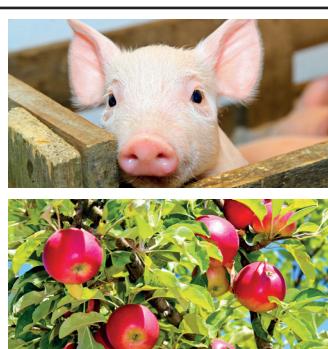
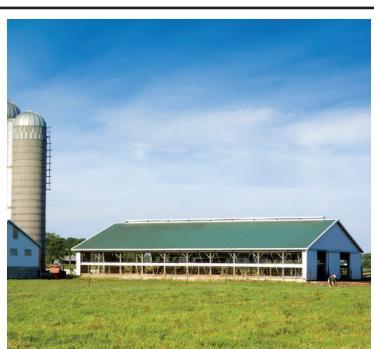
Espaço do Leitor

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
sbrural.ceo@udesc.br
Publicação quinzenal**



Garantia para sua terra e seu negócio.

O Seguro SicooB Agronegócio tem

todas as garantias que você precisa.

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

MaxiCrédito e salva-mão (49) 3361 7000

Ovidópolis - 0800 725 0996

**SEGUR
SICOOB**