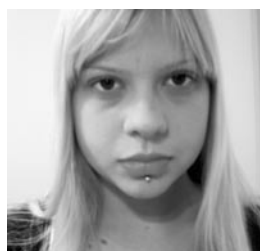




EDIÇÃO 34 - Quinta-feira, 1º de Abril de 2010



# Parece Iogurte, mas é Bebida Láctea



**Pela  
Acadêmica  
Camila Ducati  
Profª Orientadora  
Cássia Nespolo  
Curso de Zootecnia  
CEO - UDESC**

**D**iariamente nos depa-ramos com produtos seme-lhantes nas gôndolas dos pequenos mercados e super-mercados e não sa-bemos qual a dife-rença entre eles. Os que vêm ganhando destaque são os derivados de leite, como os iogurtes e as bebidas lácteas.

A bebida láctea é um produto seme-lhante ao iogurte, mas que apresen-ta características de processamento e composição dife-rentes. Conforme o Regulamento Téc-nico de Identida-de e Qualidade de Bebida Láctea (Ins-trução Normativa

Nº 16/2005, do Ministério da Agri-cultura, Pecuária e Abastecimento), sua base deve ser composta por no mínimo de 51% de leite, restando 49% para outros componentes que podem ser adicio-nados. Neste tipo produto, permite-se a adição soro de leite, outros produ-tos lácteos, gordu-ra vegetal, polpa e suco de fruta, o en-riquecimento com vitaminas e/ou mi-nerais e adição de outros ingredien-tes que melhorem o sabor e a consis-tência do produto. Já os iogurtes pos-suem uma porção maior de base lác-



Uma das apresentações de embalagens das Bebidas Lácteas



Formas tradicionais de embalagens de iogurtes

tea do que as be-bidas lácteas, ou seja, maior conteú-do de leite em sua composição.

A composição nutricional é mais uma diferença en-tre estes dois pro-dutos, como ilus-trado na tabela 1, a qual apresenta a composição nutri-cional de três di-ferentes derivados lácteos.

Outra diferen-ça importante é a própria designação do produto, e esta deve ser a primei-ra informação a ser encontrada e lida na rotulagem, in-dicando a real na-tureza do produto. No caso dos produ-tos em questão, a bebida láctea deve ser designada no rótulo como Bebida Láctea com ou sem adição de compo-

nentes, incluindo se foi adicionado soro de leite, polpa de fruta ou suco de fruta por exemplo. Como a bebida lác-tea não pode ser considerada iogur-te e nem leite e o consumidor pode-ria vir a se confun-dir pela aparência e a consistência do produto que são semelhantes, é importante que isso fique claro no rótulo. Se a bebi-da láctea for colo-rida, deve constar na embalagem a informação "Bebi-da láctea não é io-gurte". A frase "Be-bida láctea não é leite" deve constar no caso das bebi-das lácteas de cor branca.

Tanto a bebida láctea como o io-gurte apresentam seus benefícios,

mas o iogurte por ser mais concentra-do nutricionalmen-te ganha destaque neste aspecto. O iogurte apresen-ta vantagens como possuir maiores quantidades de proteína e cálcio, reduzir os sinto-mas de má digestão e proporcionar a melhoria da micro-biota intestinal, por conter microrganis-mos capazes de co-lonizar o intestino de forma benéfica, resultando na re-dução da coloniza-ção por bactérias patogênicas. Já as proteínas do soro de leite, utilizadas nas bebidas lác-teas, apresentam características in-teressantes, como o favorecimento do sistema imunoló-gico do indivíduo, além de possuir

compostos que au-xiliem na digestão. Por isso, não deve ser descartado o consumo de bebi-das lácteas, sen-do uma alternativa mais acessível e de custo mais baixo. De um modo geral as indústrias brasi-leiras vêm amplian-do a variedade de produtos derivados do leite, além de garantirem a viabi-lidade desses pro-bióticos, a maioria tem um paladar agradável, sendo de boa aceitação no mercado e de agra-do ao consumidor. O que deve ser ga-rantido é o direito de escolha do con-somidor, que deve saber exatamente qual destes produ-tos está adquirin-do no momento da compra conforme desejado.

Tabela 1 – Composição nutricional da bebida láctea de pêssego, iogurte de pêssego e o iogurte natural.

Componentes	Bebida láctea de pêssego	Iogurte de pêssego	Iogurte natural
Calorias (kcal/100g)	55	68	51
Umidade (%)	87,7	85,1	90,0
Proteína (%)	2,1	2,5	4,1
Carboidratos (%)	7,6	9,4	1,9
Gordura (%)	1,9	2,3	3,0
Colesterol (mg/100g)	5	8	14

Fonte: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2006)



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

FONE (049) 33617000 Site: [www.maxicreditosc.com.br](http://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"





Sindicato dos Trabalhadores nas  
Indústrias de Materiais Plásticos de  
Chapecó e oeste de Santa Catarina

## I Congresso Sul Brasileiro de Produção Animal Sustentável I ANISUS

12 a 14 de maio de 2010  
Chapecó

O prazo para inscrições foi prorrogado até o dia 12 de abril.

O prazo para submissão de resumos de trabalho está encerrado. Foram submetidos mais de 100 artigos científicos, os quais estão sendo avaliados pela Comissão Cien-

tífica do I ANISUS. Os trabalhos aceitos serão apresentados pelos autores em forma de pôster durante o congresso.

É importante destacar que as inscrições são gratuitas, mas devem ser realizadas dentro do prazo, sendo que as vagas são limitadas.



Site oficial do evento para inscrições on line:

**www.anisus.com.br**

### 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

# Pastagem com forrageiras de clima Temperado

Por  
**Grupo de Estudo de Bovinos de Corte**  
**Professor Orientador**  
**Luis Henrique Farinatti**  
**Curso de Zootecnia**  
**CEO - UDESC**

A dieta para ruminantes basicamente é composta por alimentos volumosos ou não concentrados, onde se encaixam alimentos de baixo teor energético, com altos teores de fibra em torno de 60% de NDT (Nutrientes digestíveis totais) na sua composição. Como exemplo pode-se citar as forrageiras de clima temperado como: Aveia preta Avena strigosa Schreb e Azevem Lolium multiflorum Lam..

Tais plantas possuem bons níveis de proteína bruta e fibra bruta, porém há um

déficit de energia para bovinos de leite e corte. Por isso é importante a suplementação de concentrado energético, para atender as exigências de acordo com sua categoria, obtendo assim o máximo do seu desempenho dentro da propriedade rural, seja para produção de carne ou leite.

Para prever uma produção das plantas forrageiras durante o ano, usa-se uma estimativa da disponibilidade de forragem, que é o Total de Matéria Verde, menos o Total de Água na Planta, o que resulta em quilos de Matéria Seca por hectare.



O crescimento do Azevem vai de junho à novembro, e tem uma produção média de 4.400 Kg de matéria seca por hectare ao ano. Já a Aveia preta tem seu crescimento de maio à setembro e sua produção média é de 3.400 Kg de matéria seca por hectare ao ano. Mesmo com essas informações é importante o auxílio de um técnico responsável (Zootecnista, Agrônomo, Téc.Agrícola, Veterinário...), que irá recomendar a carga animal por hectare, além do manejo e adubação necessária para ter uma pastagem com qualidade e promover o bom desempenho dos animais.

## Estágio de Vivência - Relato de uma acadêmica

Pela  
**Acadêmica**  
**Estagiária**  
**Mariele Scandolara**  
**Curso de Zootecnia**  
**CEO - UDESC**

O estágio de vivência foi realizado na propriedade da família Pezenatto, localizada na linha Suspiro, interior do município de Nova Erechim, que tem como principal atividade bovinocultura de Leite e Frango de Corte.

Estágios desta natureza são de grande valia para que acadêmicos com pouco convívio ou experiência no meio rural, como



Família Pezenatto, linha Suspiro, município de Nova Erechim com a acadêmica e estagiária Mariele C. Scandolara

o meu caso, tenham a oportunidade de presenciar a realidade da produção animal, mostrando a rotina no campo e assim colocando em prática os conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula, somando à experiência e prática dos produtores, de forma a

fortalecer o senso crítico dos acadêmicos.

Além disso, é importante salientar a o vínculo de amizade que se cria com as famílias que acolhem os acadêmicos da UDESC durante o período de estágio, fortalecendo a relação do curso de Zootecnia para a co-

munidade da região.

Agradeço a família Pezenatto pela recepção, simpatia, carinho e paciência durante a semana em que permaneci em sua propriedade. Tenho certeza que será de muita utilidade os conhecimentos passado por eles.



Mariele C. Scandolara participando vivenciando a atividade de produção de aves



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"



# Consumo de peixes

*Comer é mais que apenas “matar a fome”*



**Por**  
**João Costa Filho**  
**joocf19@yahoo.com.br**  
**Zootecnista**  
**Graduado pela UDESC**

A velocidade da vida moderna impõe às pessoas uma alimentação rápida e nem sempre equilibrada. É importante lembrar que os pescados, tanto de água doce como marinhos, trazem benefícios para sua saúde. Peixes moluscos e crustáceos, além de saborosos e saudáveis, estão no topo quando o assunto é alimentação de boa qualidade, isso se preparados grelhados ou cozidos, mas não fritos. Estes indivíduos são ricos em prote-

ínas e minerais, tais como, fósforo, iodo, cobalto, vitaminas (A, B e D) e em Ômega-3, que consiste em um tipo de gordura benéfica para saúde.

As vitaminas e minerais entre várias outras funções são responsáveis pelo transporte de oxigênio, pela regeneração celular e pelo funcionamento do nervo óptico. Na gravidez o consumo de peixes é essencial na formação dos ossos, dentes e do sistema neurológico do feto. Outra boa notícia é que consumir peixe semanalmente, além de deixar seu or-

ganismo equilibrado, é ótimo para quem quer perder peso e controlar o nível de colesterol no sangue, diminuindo em 40% o risco de derrame e infarto. Isso se deve ao fato da carne de peixe, em geral, ter bem menos gordura do que a carne vermelha e de frango.

Com o consumo de Ômega 3 é possível melhorar a circulação sanguínea, diminuindo o risco de doenças cardiovasculares e ajudando no combate das inflamações, no desenvolvimento cerebral, na regeneração das células nervosas e ainda pode ajudar no tratamento da depressão, ansiedade e problemas do sono. Por isso é excelente para o desenvolvimento escolar das crianças e adolescentes e é indispen-

sável na alimentação de idosos, já que diminui o risco do desenvolvimento do mal de Alzheimer e cansaço mental. Os principais pescados campeões em Ômega 3 são: anchova, arenque, carpa, cavala, salmão e sardinha.

Mediante as atuais exigências dos consumidores, cabe aos profissionais que possuem experiência em produção animal e produtos de origem animal, produzir alimentos aptos para consumo e divulgar seus benefícios à saúde humana, bem como informações para uma vida mais saudável. Desta forma demonstra-se que é possível se alimentar favoravelmente bem com pratos saborosos e não necessariamente com um alto custo.



## Semelhanças e diferenças entre seres humanos e bovinos na formação de gêmeos

**Por**  
**Poliana H. Didoné**  
**Acadêmica do Curso de Enfermagem**  
**Paulo Ricardo Delavechia**  
**Acadêmico do Curso de Zootecnia**  
**Professor Orientador: Arnildo Korb**  
**CEO - UDESC**

A formação de gêmeos pode ocorrer tanto nos seres humanos quanto nos bovinos. Isto acontece devido à poliovulação e depende do nível de hormônio folículo-estimulante (FSH), por fatores genéticos, sendo mais alto em mulheres negras. As mães de gêmeos apresentam níveis maiores de FSH do que mães de parto único.

Os gêmeos monozi-

góticos (um zigoto) são do mesmo sexo, e se formam entre 1 e 14 dias após a fertilização, quando um único zigoto sofre divisão e se separam, originando dois indivíduos idênticos geneticamente. Os dizigóticos (dois zigotos) têm a probabilidade de serem do mesmo sexo, porém com características diferentes, e se originam a partir de dois ovócitos liberados e fecundados individualmente.

Os xifópagos, tipo raro de gêmeos, nascem unidos por alguma parte do corpo, com duplicação total ou parcial dos órgãos, e nem sempre crescem normalmente, pois um deles pode apresentar desenvolvimento rudimentar, recebendo a denominação de parasitário pelo fato de viver dependente do irmão.

No caso dos bovinos a probabilidade de ocorrer nascimentos de gêmeos é de 1 a 3%. Neste caso, a fêmea tem histórico genético de gestação de gêmeos ou passou por alteração hormonal. Estudos comprovam que o macho não influencia na gestação de gêmeos. Por serem geneticamente

idênticos estes gêmeos têm grande importância em pesquisas nas áreas de reprodução e sanidade.

Toda vez que nascer um casal de bezerros gêmeos, 90% das fêmeas correm o risco de serem estéreis, devido à mistura de hormônios, enzimas, fluidos, sangue e antígenos entre os fetos que pode alterar as características sexuais delas, sendo descartadas pelo fato de não reproduzirem, como no caso do freemartismo. Nesses casos, após o nascimento, os órgãos genitais das fêmeas são severamente afetados, sendo subdesenvolvidos e podendo conter características masculinas. Nos bezerros ma-



Fetos gêmeos caracterizando o freemartismo  
Imagem adaptada de: <http://www.uoguelph.ca/rfoster/repropath/fl-fgpics.htm>

chos, o prejuízo está na baixa fertilidade.

O diagnóstico precoce do freemartismo permite ao produtor excluir o animal do rebanho, evitando prejuízos com a alimentação. Lembramos que a

infertilidade ocorrerá somente quando a gestação gemelar for de animais de sexos diferentes. Aparentemente o nascimento é menos freqüente nas raças de gado de corte do que em gado de leite.



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

FONE (049) 33617000 Site: [www.maxicreditosc.com.br](http://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”**





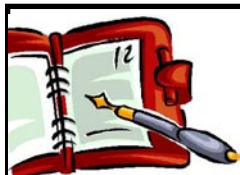
## Tempo

**Quinta e sexta-feira (01 e 02/04):** Tempo firme com sol em SC. Temperatura mais amena na madrugada e elevada no decorrer dos dias. Umidade baixa no interior do estado.

**Sábado (03/04):** O sol ainda predomina em boa parte do dia e faz calor em SC. Mas, as nuvens aumentam no decorrer da tarde e há chance de pancadas isoladas de chuva com trovoadas à noite do Planalto e Litoral Norte, principalmente nas áreas mais próximas do RS, devido a aproximação de uma frente fria de fraca intensidade.

**Domingo (04/04):** O tempo fica mais fechado, mesmo assim alterna com período de sol e sujeito a chuva ao longo do dia, devido ao deslocamento da frente fria pelo litoral catarinense. Temperatura elevada em boa parte do estado, com sensação de ar abafado.

Fonte: Epagri/ Ciram



## Agenda

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

- 27 a 29/04 - Ambientalis 2010- Conferência e Mostra de Sustentabilidade. Centro de Cultura e Eventos Promotor: AIS- Associação Internacional de Sustentabilidade. responsável: Agostinho Celso Gisi (49) 8407 – 2115/Sabrina Alves.

- 04 e 05/05 – Congresso de Energias Renováveis – Biocombustíveis e sustentabilidade. Feira Estadual do Milho. Xanxerê. Inscrições [www.chapeco.ifsc.edu.br](http://www.chapeco.ifsc.edu.br) / [www.femi.com.br](http://www.femi.com.br)

- 06 a 08/05 - II Feira Sustentável. Pavilhão Edmundo Doubrava/ Centro de eventos Cau Hansen. Joinville. Contato [dfdas@mda.gov.br](mailto:dfdas@mda.gov.br).

**A UDESC e o  
JORNAL SUL BRASIL  
desejam a todos os leitores  
uma FELIZ PASCOA**



## Receita

### Omelete de Peixe ao Forno

#### Ingredientes:

- 6 ovos
- 1 tomate bem picado
- 2 colheres de sopa de cebola
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de cheiro verde picado
- 2 filés de pescada picado

#### Preparo:

- Bater os ovos, acrescentar o sal e os demais ingredientes;
- Untar o recipiente com margarina;
- Assar em forno brando até que fique corado.

#### Adaptação sugerida:

- Pode ser enriquecido com vegetais picados (vagem; espinafre; ervilha, etc)

Fonte

**Proposta de formulação à base de peixe para inclusão na alimentação escolar**  
Universidade Federal de São Paulo

### Agenda da Feira do Peixe para a Páscoa Dia: 01/04 – 5ª feira Santa

**Início:** 7:00 hs até durar o estoque

- Posto de combustível CooperAlfa
- Feira Colonial do Bairro Jardim América
- Bairro Colato
- Bairro São Cristóvão
- Mercado Público Regional
- Bairro Palmital
- Bairro Seminário
- Bairro Santa Maria
- Feiras Coloniais do Centro

**Informações 3329-5939**

#### ERRATA

Referente à matéria "ExpoPeixe 2010 – Abelardo Luz" publicada na 33ª edição de 18 de março, se faz a seguinte correção: A patrula não foi repassada pelo Ministério da Pesca e Aquicultura. O equipamento repassado pelo referido ministério foi uma escavadeira hidráulica (draga), e não uma retroescavadeira como cita o texto. Os equipamentos são diferentes, sendo que a escavadeira hidráulica é mais apropriada para programa de reforma ou construção de novos viveiros para produção de peixes.

Paulo Ricardo Ficagna  
Responsável pela elaboração da matéria



## Indicadores

	R\$
Suíno vivo	
- Produtor independente	2,38 kg
- Produtor integrado	2,18 kg
Frango de granja vivo	1,50 kg
Boi gordo - Chapecó	75,00 ar
- Jaraguá do Sul	80,00 ar
Feijão preto (novo)	80,00 sc
Trigo superior ph 78	24,00 sc
Milho amarelo	15,20 sc
Soja industrial	31,00 sc
Aubos NPK (2:20:20) <sup>1</sup>	43,80 sc
(9:33:12) <sup>1</sup>	51,00 sc
Uréia <sup>1</sup>	43,00 sc
Fertilizante orgânico <sup>2</sup>	
Granulado - saca 40 kg	15,00 sc
Granulado - granel	350,00 ton
Queijo colonial <sup>3</sup>	10,00–11,00 kg
Salame colonial <sup>3</sup>	9,50–11,00kg
Torresmo <sup>3</sup>	10,00 – 12,00 kg
Cortes de carne suína <sup>3</sup>	5,30 – 7,30 kg
Frango colonial <sup>3</sup>	6,50 – 7,15 kg
Pão Caseiro <sup>3</sup> (600 gr)	2,50 uni
Pé de Moleque	7,00 kg
Mini pizza	2,00 uni
Peixe limpo, fresco-congelado <sup>3</sup>	
- filé de tilápia	13,50 kg
- carpa limpa com escama	7,50 kg
- peixe de couro limpo	9,00 kg
- cascudo	13,50 kg
Mel <sup>3</sup>	8,00 kg
Muda de flor – cxa com 15 uni	7,50 - 8,50 cxa
Suco laranja – copo 300 ml <sup>3</sup>	1,00 uni
Suco amora concentrado e congelado – 300 ml <sup>3</sup>	2,50 uni
Caldo de cana – copo 300 ml <sup>3</sup>	1,00 uni
Banana prata agroecológica	2,00 – 3,00 kg
Calcário	
- saca 50 kg <sup>1</sup> unidade	6,00 sc
- saca 50 kg <sup>1</sup> tonelada	4,80 sc
- granel – na propriedade	70,00–75,00 tn
Dólar comercial	Compra: 1,793 Venda: 1,795
Salário Mínimo Nacional	510,00
Regional (SC)	587,00 – 679,00

Fontes:

Instituto Cepa/DC – dia 31/03

1 Cooperativa Alfa/Chapecó

2 Ferticel/Coronel Freitas.

3 Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)

Obs.: todos os valores estão sujeitos a alterações.



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

FONE (049) 33617000 Site: [www.maxicreditosc.com.br](http://www.maxicreditosc.com.br)

#### Agências em Chapecó:

- Distrito Mal. Bormann
- F. Machado, 2608 D
- R. Quintino Bocaiúva, 388 D SI 02
- Av. Atilio Fontana, 2671 E
- Av. Lícínio 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