



Carne Suína Quebrando preconceitos



*Pelas Adadêmicas
Joana Scapini (e)
Laiza Helena de Souza lung(d)
Professora Orientadora
Dra. Lenita Moura Stefani
CEO – UDESC*

Uma alimentação balanceada no dia-a-dia é fundamental para uma vida saudável, e neste contexto a proteína de qualidade tem grande importância, sendo incluída através dos produtos de origem animal, dentre eles carnes em geral.

Embora a carne suína seja a mais consumida em todo o mundo, os consumidores brasileiros dão preferência para as carnes de aves e de bovinos. A média de consumo de carne suína in natura no Brasil é 12,1kg/hab/ano, enquanto a média

européia é maior que 40kg (Abipecs, 2004). Preconceitos e mitos sobre a qualidade da carne suína podem ser as causas do baixo consumo, uma vez que a população em geral relaciona o produto com três fatores negativos: pouca higiene, alimento pesado e colesterol elevado.

No contexto atual, a Gripe tipo A (H1N1) é um dos fatores de relevância que vem limitando o consumo dos brasileiros. Importante salientar que o vírus não se contrai através da manipulação ou ingestão da carne de su-

ínos, diante disto, não é necessário receios, porque não há qualquer risco, segundo responsável pela OMS (Organização Mundial de Saúde).

Outro fator que reduz o consumo desta carne é o excesso de gordura, porém, nos últimos vinte anos, tecnologias de produção e ganhos genéticos na suinocultura reduziram, segundo Roppa 2005, em 31% a proporção de gordura na carcaça, o que significou 14% menos calorias e 10% menos colesterol, e ainda, você pode optar por retirar a gordura externa, deixando-a 40% mais magra.

Quanto ao colesterol da carne de suínos, não há diferença entre carnes de aves, bovinos, sendo que o toucinho tem ainda menor concentração de colesterol do que a carne escura e a pele de frango. Além disso, o colesterol é um importante componente do organismo humano presente em todas as nossas cé-



lulas, exercendo também funções essenciais como a síntese de hormônios (testosterona e progesterona) e de vitamina D. Observe a quantidade ingerida, para que não seja em excesso.

Rica em proteínas de alto valor biológico, ácidos graxos monoinsaturados, vitaminas do complexo B, e diversos minerais, esta carne ainda possui o ferro-heme, que é uma forma do ferro que é mais eficientemente aproveitado pelo organismo,

inexistente nos vegetais e muito importante no combate da anemia. Além disso, a carne suína possui baixo nível energético (em torno de 147kcal/100g).

O mito da baixa qualidade higiênica da carne suína é em função das más condições de higiene nas antigas produções, das ocorrências de cisticercose (doença parasitária causada quando o suíno ingeria fezes humanas contaminadas com *Taenia solium*) que eram comuns. Atualmente os

sistemas de criações não permitem que isto ocorra, devido às rígidas regras de biosegurança e inspeções sanitárias que garantem a segurança alimentar aos consumidores.

Características nutricionais da carne suína devem ser melhor divulgadas e a sua importância na dieta humana ressaltada, a fim de que a população possa usufruir dos benefícios desse rico e saboroso alimento, de maneira segura e adequada.



SICOOP
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"



É Época de Plantar Mudas de Árvores Frutíferas

Cultive frutas em pomar caseiro nas propriedades rurais e residências

Por
Santo Maso
Engº Agrônomo
Secretaria da Agricultura
Chapecó-SC

Localização do Pomar

Devem ser localizados em terras sem excesso de umidade, receber boa insolação e estarem protegidos de ventos fortes. Certifique-se de que não existem formigueiros na área escolhida ou mesmo nos arredores.

A Escolha das Fruteiras

Para os pomares caseiros é importante plantar de forma combinada, vários tipos de fruteiras, permitindo a obtenção de colheitas durante diversas épocas do ano.

As Mudas

As mudas devem ser vigorosas, bem formadas, com raízes suficientes, aspecto sadio e ser adquiridas de viveiristas de confiança

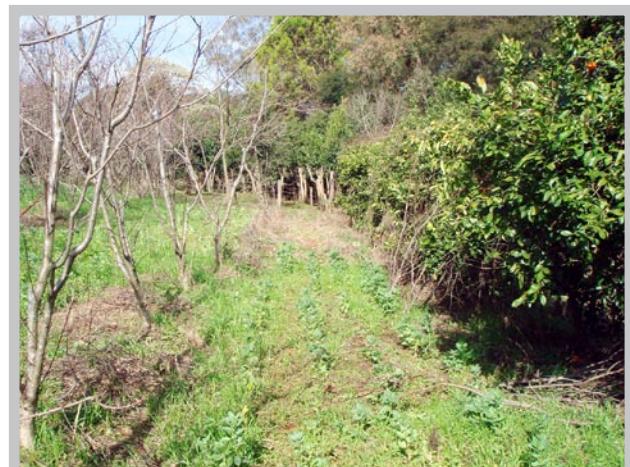
As mudas podem ser transplantadas em "raiz nua" - sem terra na raiz (pêssego, uva, figo) e plantadas durante o inverno quando derrubam as folhas e estão em "dormência".

As mudas "com torrão" - com terra na raiz (laranja, tangerina, limão) são menos sensíveis, cuidando-se apenas para não plantá-las em época de seca ou muito calor.

As covas

Abertas com antecedência ao plantio com tamanho de 60 x 60 cm de boca e 55 cm de profundidade com o cuidado de separar a terra da superfície da camada mais profunda, fazendo-se montes a parte.

Aduba-se a terra tirada da cova, misturando-se 20 a 30 kg de esterco seco + 2 kg de calcário + 150 gramas de adubo fosfatado. Terra de mato e cinza pode ser misturada. A terra já adubada é devolvida à cova, invertendo-se as posições: a parte retirada da superfície deve ser colocada no fundo. O plantio poderá ser feito alguns dias depois, preferencialmente após uma chuva.



O Espaçamento

As fruteiras precisam de espaço para seu crescimento e para que possam receber bastante sol. As distâncias entre covas de plantio variam em função do tipo da fruteira.

Plantio

Abre-se novamente a cova com um buraco suficiente para abrigar as raízes da muda. Se forem de "raiz nua" deve-se cuidar para

estender bem as raízes sem quebrá-las e se faz o enchimento dos espaços entre elas com a terra retirada. Ao cobrir todas as raízes, deve-se comprimir a terra e complementar o enchimento da cova.

Se a muda for de "torrão", retira-se o envoltório colocando-a na cova na profundidade suficiente para nivelá-lo ao solo. Após rega-se.

Inscrições para adquisição de mudas

Estão abertas as inscrições para os interessados em adquirir mudas de árvores frutíferas. As inscrições podem ser feitas na Secretaria de Agricultura do município de Chapecó até o final de maio. Os preços das mudas variam de R\$ 2,00 a 4,00. Serão beneficiados tanto os agricultores como os moradores de bairros da cidade.

Fone para contato: (49) 3329-5939

Integração entre agricultura e pecuária pode reduzir as emissões de gases do efeito estufa

Um estudo realizado pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Esalq, da Universidade de São Paulo, USP, em Piracicaba, revelou que a Integração da Lavoura com a Pecuária - ILP, pode contribuir com a redução da emissão de Gases do Efeito Estufa - GEE, no Brasil.

Para a realização do levantamento foram coletadas amostras de

solo e de GEE entre 2005 e 2010. As amostras foram analisadas com objetivo de calcular os fluxos de gases e as taxas de seqüestro de carbono do solo.

"Nós já sabemos que, bem manejada, a pastagem acumula carbono no solo, mas quando associada aos sistemas de ILP não tínhamos os valores exatos", disse o engenheiro agrônomo responsável pelo trabalho, João Luiz Nunes

Carvalho.

O estudo apontou que a implantação da integração em áreas anteriormente sob Sistema de Plantio Direto com milho e soja apresentou aumentos no estoque de carbono do solo de 0,82 a 2,58 toneladas por hectare por ano. As conclusões revelaram que a mitigação na emissão de gases é um efeito direto do ILP e em grandes proporções.

"Na integração lavou-

ra pecuária, há uma soma dos benefícios do plantio direto, somada aos pontos positivos da pastagem, o que conduz a elevação do carbono no solo e a redução drástica de emissão de gases", concluiu Carvalho.

Fonte:

Jornal Ambiente-brasil

Por Danielle Jorda
*Com informações da Esalq/USP

I Congresso Sul Brasileiro de Produção Animal Sustentável I ANISUS

12 a 14 de maio de 2010
Chapecó

Inscrições prorrogadas

Site oficial do evento para inscrições on line:
www.anisus.com.br

O prazo para submissão de resumos de trabalho está encerrado. Foram submetidos mais de 100 artigos científicos, os quais estão sendo avaliados pela Comissão Científica do I ANISUS. Os trabalhos aceitos serão apresentados pelos autores em forma de banner durante o congresso.

É importante destacar que as inscrições são gratuitas, sendo que as vagas são limitadas.



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



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"

Sistemas Agroecológicos de Produção

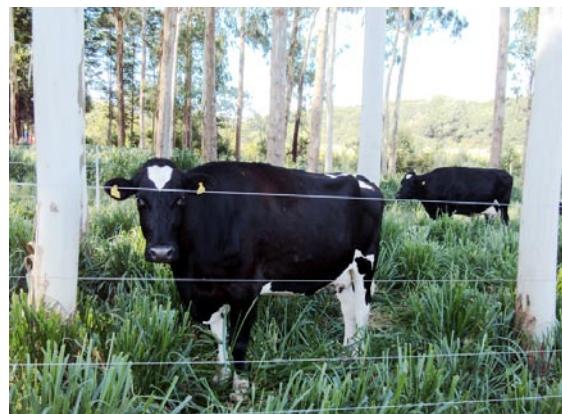
Ana Paula Maccari (1); Dilmar Baretta (2) ; Paulo Ricardo Ficagna (2)



Os sistemas de produção agroecológicos caracterizam-se pela utilização ambientalmente correta da adubação, fertilização e do manejo do solo. A estratégia agroecológica adotada nestes sistemas de produção visa um melhor equilíbrio ecológico dos agroecossistemas, via diversificação de cultivos, rotação de culturas, policultivos, consorciação de plantas, manutenção das reservas nativas e cortinas vegetais, com base em princípios que excluem o uso de produtos ou insu- mos químicos.

Dentre as principais vantagens proporcionadas por estes sistemas agroecológicos podemos destacar a diversificação da propriedade, o envolvimento direto da família rural na gestão da unidade e na produção de alimentos com menores custos de produção e estímulo a cooperação.

No entanto, a comercialização dos produtos oriundos destes sistemas constitui-se um fator limitante para a expansão desses modelos de produção sustentáveis, especialmente pela distância dos grandes mercados consumidores. Os principais impasses que dificultam a comercialização decorrem da inadequada estrutura do mercado e do processo de certificação e embalagem dos produtos, que precisam receber uma diferenciação, "um certificado", por meio de um selo ou rótulo que caracterize o produto e a propriedade rural como Agroecológica. Assim, algumas lacunas importantes ainda precisam ser resolvidas para que estes sistemas mais sustentáveis de produção possam se consolidar. Entretanto, os sistemas baseados em princípios agroecológicos demonstram-se uma alternativa sustentável, incluindo os agricultores familiares da região Oeste de Santa Catarina, em função da baixa dependência de insumos externos, e pela agregação de valor aos produtos, promovendo o aumento da renda familiar, a organização dos agricultores e a preservação ambiental.



Sistemas silvopastoris. Produção de madeira de eucalipto e leite a base de pasto utilizando brachiária bisantha como forrageira (esquerda). Pastagem com preservação da floresta nativa (direita)



PRV - Pastoreio Racional Voisin



Produção de Frango Colonial. Propriedade Rural da família Giacomini



Agricultor Neri Vaccari mostrando composto a partir de resíduos vegetais e animais para produção de húmus, o qual será utilizado no processo de produção de alimentos agroecológicos

(1) Acadêmica do Curso de Zootecnia do Centro de Educação Superior do Oeste – CEO/UDESC, monitora das disciplinas de Solos e Agroecologia.
(2) Professor do Departamento de Zootecnia – CEO/UDESC, Chapecó-SC.

Ministério da Agricultura regulamenta exportações de animais vivos para abate

A instrução normativa nº13, que aprova o regulamento técnico para as exportações de bovinos, búfalos, ovinos e caprinos destinados ao abate, foi publicada no dia 31 de março, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no Diário Oficial da União. A IN estabelece "as normas de procedimentos básicos para a preparação de animais vivos para a exportação, incluindo a seleção

nos estabelecimentos de origem, o transporte entre o estabelecimento de origem e os Estabelecimentos de Pré-embarque e destes para o local de saída do país e o manejo nas instalações de pré-embarque e no embarque".

Entre os procedimentos previstos pela Instrução Normativa nº13, a exportação de animais vivos em bom estado de saúde e isentos de pragas e doenças, e somente exportar animais que

procedam de estabelecimentos de criação e de áreas que não estejam "sob restrição sanitária devido a doenças transmissíveis que afetam a espécie a ser exportada", além disso, somente serão exportados os animais acompanhados do Certificado Zoossanitário Internacional expedido por um Fiscal Federal Agropecuário.

Ainda segundo a Instrução Normativa, antes do embarque, todos os animais devem estar reunidos

em um estabelecimento previamente aprovado pelo Ministério da Agricultura, os chamados Estabelecimentos de Pré-Embarque (EPE), onde ficarão isolados dos outros animais além de serem organizados para a viagem. A Instrução Normativa nº13 entra em vigor em junho deste ano.

**Fonte
Ambiente Brasil**



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"



Quinta-feira (15/04): no oeste, pancadas de chuva com trovoadas a partir da tarde. Temperatura elevada em boa parte do dia, amenizando um pouco na divisa com o estado gaúcho.

Sexta-feira (16/04): No oeste sol com algumas nuvens. Temperatura estável por causa da cobertura de nuvens.

Sábado (17/04): O tempo volta a ficar estável em todas as regiões catarinenses. Temperatura em pequena elevação em relação ao dia anterior.

TENDÊNCIA 18 a 28/04

Neste período os modelos numéricos de previsão de tempo indicam a passagem de uma frente fria entre os dias 21 e 24/04, provocando chuva mal distribuída e mais concentrada do Meio-Oeste ao litoral de SC. As temperaturas tendem a ficar amenas em boa parte do período, declinando um pouco após a passagem da frente fria.

PREVISÃO CLIMÁTICA BIMESTRAL ABRIL, MAIO e JUNHO de 2010

O fenômeno El Niño que atuou durante o verão, com intensidade moderada, enfraquece no outono, com diminuição gradativa da TSM (Temperatura na Superfície do Mar) a partir de junho, com previsão de voltar à normalidade no segundo semestre deste ano.

A previsão é de chuvas dentro da 'normal a acima da média' climatológica para Santa Catarina, no trimestre ABR/MAI/JUN. Dentre esses meses, a previsão é que abril seja menos chuvoso, e as chuvas se concentrem mais entre maio e em especialmente em junho, com melhor distribuição no tempo e no espaço.

A condição de temporal e granizo diminui nesta época do ano, mas podem ocorrer na passagem de frentes frias.

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

Fonte:Epagri/Ciram
Setor de Previsão de Tempo e Clima

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
prfcagna@hotmail.com
Publicação Quinzenal
Próxima Edição – 29 de abril de 2010



SICOOB
MaxiCrédito/SC

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

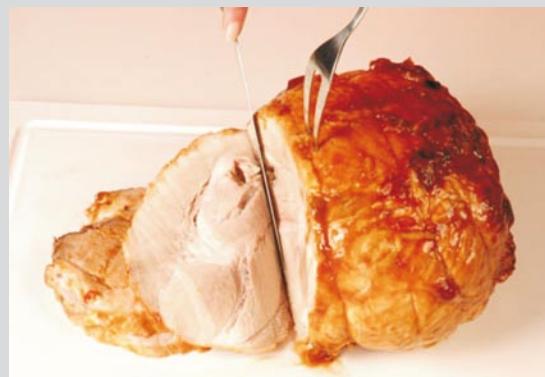
FONE (049) 33617000 Site: www.maxicreditosc.com.br



Receita

Retrospectiva 2008

Pernil Suíno com Cerveja



- 1 Pernil suíno de 4 a 5 kg
- 3 dentes de alho
- 1 cebola picada
- ½ xícara de salsa picada
- ½ xícara de cebolinha picada
- 3 folhas de louro
- ½ colher de orégano seco
- 1 colher (sopa) sal
- ½ colher (chá) pimenta
- 1 garrafa de cerveja
- 1 colher (chá) alecrim
- ½ xícara de óleo

Modo de preparar:

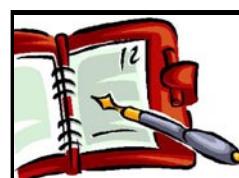
Limpe o pernil. Fure a carne em vários lugares com uma faca fina. Coloque numa vasilha e reserve.

Coloque no liquidificador os temperos, sal e a pimenta junto com a cerveja e bata bem. Despeje sobre o pernil, espalhe alecrim por cima, cubra e deixe de molho na geladeira de um dia para o outro, virando de vez em quando.

Coloque o pernil em uma assadeira, regue com óleo e temperos, cubra com papel alumínio, leve ao forno para assar em temperatura alta (200°) por cerca de 3hs. Retire o papel e continue assar até o pernil ficar bem dourado.

Sirva com farofa e decore com frutas a seu gosto.

Fonte:
Eloá Ramos
eloaramos@gmail.com



Agenda

- 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.



Indicadores

	R\$
Suíno vivo	2,32 kg
- Produtor independente	2,18 kg
Frango de granja vivo	1,41 kg
Boi gordo - Chapecó	75,00 ar
- Jaraguá do Sul	82,00 ar
- São Miguel do Oeste	76,50 ar
Feijão preto (novo)	80,00 sc
Trigo superior ph 78	24,50 sc
Milho amarelo	15,20 sc
Soja industrial	31,00 sc
Adubos NPK (2:20:20) ¹	39,70 sc
(9:33:12) ¹	48,90 sc
Uréia ¹	39,90 sc
Fertilizante orgânico ²	
Granulado - saca 40 kg	14,00 sc
Granulado - granel	335,00 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	
- file de tilápia	13,50 kg
- carpa limpa com escama	7,50 kg
- peixe de couro limpo	9,00 kg
- cascudo	13,50 kg
Mel ³	8,00 kg
Muda de flor – cxa com 15 uni	7,50 - 8,50 cxa
Suco laranja – copo 300 ml ³	1,00 uni
Suco amora concentrado e congelado – 300 ml ³	2,50 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	6,00 sc
- saca 50 kg ¹ tonelada	4,80 sc
- granel – na propriedade	70,00-75,00 tn
Dólar comercial	Compra: 1,756 Venda: 1,758
Salário Mínimo Nacional Regional (SC)	510,00 587,00 – 679,00

Fontes:

- Instituto Cepa/DC – dia 14/04
- 1 Cooperativa Alfa/Chapecó
- 2 Ferticel/Coronel Freitas.
- 3 Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)
- Obs.: todos os valores estão sujeitos a alterações.

E nas cidades de:

- Coronel Freitas
- Quilombo
- Irati
- Formosa do Sul
- Jardinópolis
- Marema
- São Bernardino
- Campo Erê