



EDIÇÃO 45 - Quinta-feira, 02 de Setembro de 2010

Queijo Minas e Ricota, semelhantes, mas não iguais

POR CAMILA DUCATI¹, CÁSSIA NESPOLO²

Muitas são as dúvidas com relação às diferenças existentes entre os diversos tipos de queijos produzidos atualmente, principalmente com relação à Ricota e ao queijo Minas Frescal, tais como os métodos de fabricação e as diferenças nutricionais e organolépticas.

Queijo Minas Frescal ou queijo Minas é um queijo muito popular e de origem brasileira. Segundo a Portaria N° 352/1997 e a Instrução Normativa N° 4/2004, ambas do Ministério da Agricultura, que tratam do Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Minas Frescal.

cal, "Entende-se por Queijo Minas Frescal o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas".

O queijo Minas possui um alto teor de umidade, massa branca, com consistência mole, sabor suave a levemente ácido. Já a ricota ou ricotta é de origem Italiana, principalmente da Região Sul da Itália, possui massa mais branca que a massa do queijo Minas, contando com uma textura leve, granulosa e de sabor bem suave.

Com relação ao mé-

todo de fabricação, a obtenção de ambos os queijos é bem simples. O queijo Minas é obtido a partir da coagulação do leite com coalho (ácido láctico ou fermento). Sendo considerado um queijo fresco, sem nenhuma maturação, com validade curta de até 20 dias. Já no caso da ricota, sua produção, ao contrário da maioria dos queijos, é feita não a partir de leite, mas sim a partir da acidificação do soro do leite, rico em proteínas do soro (albuminas e lactoglobulinas) que precipitam e formam a massa que dá origem à ricota.

Nutricionalmente há grande diferença entre

estes dois derivados lácteos, como demonstra o quadro comparativo a seguir, o qual

apresenta a composição nutricional da Ricota e do queijo Minas Frescal.

Quadro 1 – Composição nutricional do Queijo Minas Frescal e da Ricota.

Componentes	Queijo Minas Frescal	Ricota
Calorias (kcal/100g)	264	140
Umidade (%)	56,1	73,6
Proteína (g)	17,4	12,6
Carboidratos (g)	3,2	3,8
Gordura (g)	20,2	8,1
Colesterol (mg/100g)	62	49
Cálcio (mg/100g)	579	253

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

Sendo assim, tanto a ricota quanto o queijo Minas frescal apresentam seus benefícios à saúde humana, mas como o queijo Minas é mais concentrado nutricionalmente ganha destaque no aspecto preferência e consu-



mo. No entanto a ricota também possui teores de proteína e cálcio que auxiliam na nutrição humana, ressaltando seu preço de comercialização que viabiliza sua aquisição e consumo frequente.

De maneira geral as indústrias brasileiras vêm ampliando a variedade de queijos existentes no mercado, além de garantirem a qualidade do produto final, grande parte dos produtos possuem características organolépticas favoráveis à seu consumo, obtendo-se boa aceitação pelo mercado consumidor.

1. Acadêmica do Curso de Zootecnia, Chapecó CEO-UDESC;
2. Professora Orientadora, curso de Zootecnia, Chapecó CEO-UDESC.

Desafios sanitários e produtivos na suinocultura industrial¹

SANDRO LUIZ BENKENDORF², LUIS HENRIQUE EBLING FARINATTI³

Segundo a Associação Brasileira de Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína-ABIPECS, constatou um aumento de 21,8% na produção brasileira de carne suína no período de 2004 a 2009. Motivos para esse crescimento estão devido ao material genético dos animais e

tecnificação disponível para as granjas, no entanto, para atender a demanda de produtos para o mercado consumidor, seja carne in natura ou derivados de suínos, não podemos esquecer o manejo com os animais, nos quais se encaixam:- Higiene e desinfecção das instalações; - Cronograma das Vacinas; -

Procedência dos reprodutores; - Bem estar animal; - Controle de Roedores; - Qualidade da Carcaça; - Entre outros.

Para uma propriedade rural se destacar nos índices reprodutivos e produtivos sugerido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária-EMBRAPA (Quadro 1), é fun-

damental anotar os dados reais da granja e discutir com os co-

laboradores como está a situação do plantel e edificações existentes,

identificando e corrigindo os pontos e valores críticos.

Quadro 1. Valores críticos e Metas sugeridas pela EMPRABA 2006, para uma propriedade rural se destacar nos índices reprodutivos e produtivos.

Indicador	Valor Crítico	Metas
Taxa de partos (%)	< 80	>86
Taxa de retorno ao cio (%)	>13	<10
Número Leitões Desmamados/ Parto	<10	>10,5
Peso dos Leitões 28 Dias (Kg)	<6,8	>7,7
Conversão alimentar (Kg de ração/Kg de peso ganho)	>2,6	<2,4
Peso Médio aos 154 dias (Kg)	<98,0	>103,0

1. PARTE DO ESTÁGIO DE VIVÊNCIA REALIZADO DE 7 A 14 DE AGOSTO DE 2010 EM CAXAMBU DO SUL

2. ESTAGIÁRIO, ACADÊMICO DO CURSO DE ZOOTECNIA, CHAPECÓ CEO-UDESC

3. PROFESSOR ORIENTADOR, CURSO DE ZOOTECNIA, CHAPECÓ CEU-UDESC



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"



Código Florestal

Revisão sem sustentação científica

Revisão do Código Florestal motiva manifestações da comunidade científica. Pesquisadores explicam porque a proposta poderá levar a desastres ambientais de grandes proporções

4ª e última parte. Considerando a importância do assunto e a extensão do texto, esta matéria foi apresentada em partes. É possível acessar as edições anteriores no site www.ceo.udesc.br (link – Sul Brasil Rural).

Argumentação desmontada

Luiz Antonio Martinelli, pesquisador do Cena-USP, afirma que o Código Florestal, criado em 1965, de fato tem pontos que necessitam de revisão, em especial no que diz respeito aos pequenos agricultores, cujas propriedades eventualmente são pequenas demais para comportar a presença das APPs e a RL.

Segundo Martinelli, o argumento central da proposta de reformulação foi construído a partir de um “relatório cientificamente incorreto recomendado diretamente pelo Ministério da Agricultura a um pesquisador ligado a uma instituição brasileira de pesquisa”.

“O relatório concluía que não haveria área suficiente para a expansão agrícola no país, caso a

legislação ambiental vigente fosse cumprida ao pé da letra. O documento, no entanto, foi produzido de forma tão errônea que alguns pesquisadores envolvidos em sua elaboração se negaram a assiná-lo”, apontou.

O principal argumento para as reformas, baseia-se na alegação de que há um estrangulamento da expansão de terras agrícolas, bloqueando o avanço do agronegócio. Esse bloqueio, no entanto, não existe, afirma. “A falácia desse argumento foi cientificamente demonstrada.”

Martinelli cita estudo coordenado por Gerd Sparovek, pesquisador da Esalq-USP, que usou sensoriamento remoto para concluir que a área cultivada no Brasil poderá ser praticamente dobrada se as áreas hoje ocupadas com pecuária de baixa produtividade forem realocadas para o cultivo agrícola.

“Melhorando a eficiência da pecuária em outras áreas por meio de técnicas já conhecidas e de baixo custo, não há qualquer necessidade de avançar sobre a vegetação natural protegida pelo Código Florestal atual”, disse.

As pastagens ocupam hoje, cerca de 200 mi-

lhões de hectares, com aproximadamente 190 milhões de cabeças de gado. “Caso dobremos a produção de uma para duas cabeças de gado, liberamos cerca de 100 milhões de hectares. Portanto, com medidas simples de manejo poderemos devolver para a agricultura uma área equivalente ao dobro ocupado pelas três maiores culturas brasileiras – soja, milho e cana”, afirmou.

A operação não seria tão simples, mas a aproximação dá uma idéia de como é possível gerar terras agriculturáveis sem derrubar nenhuma árvore.

Para Martinelli, pesquisador do Cena-USP, a maior parte das reformulações propostas tem o único propósito de aumentar a área agrícola a baixo custo. “O mais paradoxal é que as mudanças beneficiam muito mais os proprietários de grandes extensões de terra do que pequenos produtores”, disse.

Fonte:

Por Fábio de Castro
Agência FAPESP 19/7/2010



POR ÉMERSON NUNES HOROSTECKI¹

Parte 2. Esta matéria será apresentada em partes. É possível acessar todas as edições anteriores no site: www.ceo.udesc.br (link - Sul Brasil Rural)

A tabela abaixo apresenta algumas variedades de gramas:

Espécie	Características Indicação	Altura corte
Sempre verde	Também chamada de são carlos ou curitibana. É a mais tradicional na nossa região. Possui folhas largas, lisas e sem pêlos; coloração verde intensa e estolhos (caules) rastejantes em grande quantidades. Usada em jardins públicos e residenciais, áreas industriais e casas de campo, principalmente em regiões de clima mais frio. Adapta-se em áreas ensolaradas e semi-sombreadas.	2 - 3cm
Esmeralda	Tem folhas estreitas e médias, de cor esmeralda, e estolhos penetrantes que enraízam facilmente. Ideais para jardins residenciais, casas de praia e campo, playgrounds e campos de esportes em geral, a pleno sol.	3 cm
Coreana	Tem folhas muito estreitas, pequenas e pontiagudas. É rizomatosa, isto é, o caule fica abaixo do solo e emite as folhas para cima. É perfeita para jardins residenciais, condomínios, empresas e campos de golfe, formando gramados extremamente densos e macios quando bem cuidados. Cultivada a pleno sol. Não tolera pisoteio ou secas.	2 cm
Batatais	Também conhecida como grama forquilha ou mato-grosso, é bastante comum, de folhas verde claro, duras e ligeiramente recobertas de pêlos. Parques públicos, campos de futebol e bordas de piscinas. Resiste bem às secas e pisoteio. Evita erosão e filtra a água.	5 cm
Santo Agostinho	É conhecida também por grama inglesa, e tem folhas de largura e comprimento médios, lisas e sem pêlos, de coloração verde-escuro e muitos estolhos. Áreas semi-sombreadas e litorâneas, casas de campo, praia e jardins residenciais. Não gostam muito de frio.	3 cm
Bermudas	Possui folhas estreitas, crescimento rápido e coloração verde vivo. Playgrounds, campos de futebol, polo, tênis e outros esportes.	2 cm

1.Engº Agrº Responsável Técnico Viverde Floricultura e Paisagismo



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”

MICOTOXINAS - Importância & Efeitos

POR ALSIANE CAPELESSO¹, LENITA MOURA STEFANI²

2ª e última parte. Esta matéria está sendo apresentada duas partes. É possível acessar todas as edições no site: www.ceo.udesc.br (link - Sul Brasil Rural)

Principais micotoxinas e seus efeitos:

Existem em torno de 400 micotoxinas conhecidas sendo as mais preocupantes, em relação à toxicidade e ocorrência, as aflatoxinas, zearalenona, fumonisina, T-2 e toxinas semelhantes à T-2 chamadas de tricotonos produzidas por fungos principalmente do tipo *Aspergillus* spp, *Fusarium*

spp, e *Penicillium* spp.

As aflatoxinas ocupam posição de destaque dentre as micotoxinas, tanto pelos efeitos tóxicos ao homem e animais como pelas dificuldades da sua remoção em alimentos contaminados. Como efeito na produção animal, estas podem causar danos no fígado, diminuir o desempenho reprodutivo, reduzir a produção de leite, prejudicar a saúde embrionária, tumores, e redução das funções imunológicas do organismo. Já no homem, as aflatoxinas estão envolvidas na etiologia do câncer hepático.

No que diz respeito a fumonisina, esta é uma toxina

que pode prejudicar as funções do sistema imunológico deixando os animais mais suscetíveis a doenças, causar lesões no fígado e rins, edemas pulmonares podendo levar os animais a morte.

A zearalenona apresenta ação estrogênica e pode prejudicar a reprodução de muitas espécies, principalmente os suínos. Elevadas concentrações de zearalenona na alimentação de suínos pode provocar distúrbios na concepção e abortos.

Já a toxina T-2 e substâncias químicas afins causam perdas na produção animal devido a perda de peso, baixa eficiência alimentar, falta

de apetite, vômito, diarréia sanguinolenta, hemorragias, disfunção imunológica, alterações em órgãos reprodutivos, abortos e até a morte.

A remediação do problema através do uso de adsorventes que inibem a absorção da toxina pelo trato digestório dos animais é efetiva porém cara. Os prejuízos causados pelas micotoxinas justificam a sua prevenção sendo a medida mais efetiva a inibição do crescimento dos fungos com a colheita dos grãos de baixo teor de umidade e no próprio armazenamento. Medidas que reduzam o risco à saúde humana como campanhas



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



Espigas de milho ao centro contaminadas por micotoxina

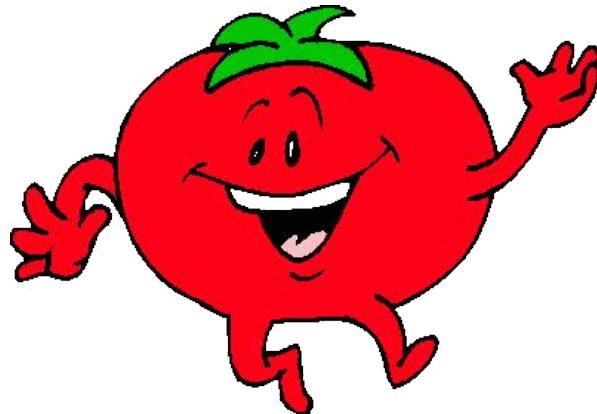
educativas para o produtor rural e ações eficientes da vigilância sanitária também são de grande valia.

1. Graduanda em Zootecnia, Chapecó CEO - UDESC, 2. Médica Veterinária, Dra. Professora orientadora, Curso de Zootecnia, Chapecó CEO - UDESC

Nove Alimentos que Combatem o Envelhecimento Precoce

Conheça os 9 alimentos que ajudam a combater o envelhecimento precoce:

1. Maçã
2. Aveia
3. Alho
4. Soja
5. **Azeite de oliva extra**
6. Tomate
7. Castanha-do-pará
8. Semente de linhaça
9. Uva



licopeno pelo corpo, portanto o molho de tomate cozido é melhor do que o tomate cru. Coloque azeite de oliva no tomate, para absorver melhor o licopeno. Se for beber suco de tomate coma alguma nozes antes (gordura), pois facilita a absorção do licopeno.

10 colheres de molho de tomate ingeridas semanalmente podem reduzir em 50% o risco de ocorrência de 11 tipos de câncer. Além de ser uma boa fonte de vitamina C, o tomate é ideal para quem quer perder peso, pois contém poucas calorias. O

tomate funciona como antitóxico e laxante e ajuda o organismo a combater infecções. Além disso, é um excelente depurador do sangue. Também é rico em sais minerais, tais como: potássio, sódio, fósforo, cálcio, magnésio e ferro.

Nunca compre tomates com manchas escuras, partes podres ou emboloradas. Nem compre os verdes, que amadurecem fora do pé, pois eles têm menos vitaminas que os maduros. Escolha sempre os bem vermelhos, firmes e com a casca lisa.

Uréia (nitrogênio não protéico) na nutrição de vacas leiteiras

EVELINE CATERINE SANDRI¹, ELVIS TICIANI¹, DIMAS ESTRASULAS DE OLIVEIRA²

O nitrogênio (N) é reconhecido como um elemento essencial para os animais há muitos anos. Em ruminantes porém, é necessário separar o N necessário também aos microrganismos ruminais, sendo possível o uso de fontes de nitrogênio não protéico (NNP).

Embora exista uma variedade de compostos nitrogenados (uréia, biureto, sais de amônio e nitratos), a uréia devido ao custo, disponibilidade e manuseio, é a mais utilizada.

A uréia possui características especí-

ficas: é deficiente em todos os minerais, não possui valor energético próprio, é extremamente solúvel e no rúmen é rapidamente convertida em amônia. Além disso, se fornecida em doses elevadas pode ocasionar toxidez, podendo levar os animais à morte.

Dietas com excesso de proteína bruta, falta de carboidratos fermentáveis, ou desbalanço entre degradação da proteína e a disponibilidade de energia, promove grande concentração de uréia no rúmen, passando ao sangue e leite podendo reduzir

os índices reprodutivos do rebanho.

Assim como as fontes de proteínas verdadeiras, a uréia pode ser bem aproveitada pelos ruminantes, desde que não fornecida em excesso. Ambas fontes de N necessitam de um correto balanceamento de acordo com a disponibilidade de carboidratos fermentáveis, aliado a sincronização de degradação no rúmen entre as fontes de proteína e de carboidratos, otimizando desta forma, a produção microbiana, evitando a formação de excesso de amônia e reduzindo o custo total da dieta.

1. Acadêmicos do curso de Zootecnia, Chapecó CEO-UDESC

2. Prof. Orientador DSc. Dimas Estrasulas de Oliveira, curso de Zootecnia, Chapecó CEO-UDESC



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 25 agências contam com mais de 24.700 associados entre pessoas físicas e jurídicas.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"



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



Tempo

O mês começa sem chuva significativa em SC!

Quinta e Sexta-feira (02 e 03/09): Mais nuvens nas regiões próximas do RS, com chance de chuva isolada a qualquer hora do dia especialmente na divisa com o estado gaúcho. Temperatura elevada para a época do ano.

Sábado (04/09): O tempo muda em SC, com previsão de chuva e trovoadas especialmente na divisa com o RS, devido ao deslocamento de uma frente fria pelo Litoral do Sul do Brasil. Temperatura em declínio devido a cobertura de nuvens e da chuva.

Domingo (05/09): O tempo volta a ficar estável devido ao avanço de uma massa de ar frio e seco. A temperatura declina com formação de geada nas áreas mais altas do estado.

TENDÊNCIA 06 a 16/09

O período inicia com tempo firme e temperaturas baixas, com formação de geada nas áreas altas de SC até o dia 6. Entre os dias 11 e 15, duas frentes frias e áreas de baixa pressão deve deixar o tempo mais instável no estado, com mais nuvens e condições de chuva freqüente na maioria das regiões.

PREVISÃO CLIMÁTICA TRIMESTRAL SETEMBRO/OUTUBRO/NOVEMBRO: La Niña será responsável por uma primavera mais seca em SC!

Na primavera de 2010, os totais de chuva devem ficar abaixo da média climatológica, em SC, devido à atuação do fenômeno La Niña. Dentro desses meses, há uma perspectiva mais otimista para setembro, com chance de chuva melhor distribuída no tempo e no espaço, e valores que podem se aproximar da média climatológica. Já os meses de outubro e novembro, devem ser marcados por pouca chuva, com predomínio de sol e períodos prolongados de tempo firme e seco, o que pode acarretar em problemas para a agricultura e abastecimento de água. Em períodos contínuos sem chuva, o solo fica bastante seco e, este fator aliado à baixa umidade do ar, favorece a ocorrência de focos de incêndio.

Setor de Previsão de Tempo e Clima
Epagri/Ciram
(48) 3239-8064

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 - 16 de setembro 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

Pão Devocional

O pão faz parte da cultura universal do ser humano e foi um dos primeiros alimentos que contribuiu para produzir a unidade grupal que conhecemos como família.

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de trigo integral
- 2 xícaras de farinha de trigo branca com 1/2 xícara de farelo de trigo e 1/4 xícara de germe de trigo (esses ingredientes têm a função de devolver os elementos retirados da farinha no processo de beneficiamento)
- 1 xícara de farinha de centeio
- 1/2 xícara de farinha de aveia ou aveia em flocos
- 2 colheres de linhaça
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 1 colher de sopa cheia de fermento biológico
- 500 ml de água morna
- 1/2 xícara de óleo de milho
- 2 colheres de açúcar mascavo
- 1 colher de mel (optativa)

Obs.: Para deixar o pão mais nutritivo e saboroso pode acrescentar frutas cristalizadas, uva-passa, castanha, ervas aromáticas, canela, a gosto, seguindo a intuição e temperando a vida com novos sabores

Preparo da Receita

Coloque os ingredientes secos em uma vasilha grande, tendo o cuidado para adicionar o fermento ao final, misturando bem.

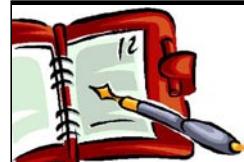
Preparar em uma caneca à parte uma mistura de 500 ml de água morna, 1/2 xícara de óleo de milho, as duas colheres de açúcar mascavo e a colher de mel. Adicione esta mistura aos poucos aos ingredientes secos, até que forme uma massa que possa ser sovada com as mãos.

Sova-se bem a massa em uma mesa polvilhada, interagindo com a massa até que ela fique bem unida e solte-se das mãos.

A seguir, coloca-se a massa para crescer em uma vasilha cobrindo-a com um guardanapo de algodão, por cerca de uma hora, protegida do vento. Depois que a massa estiver crescida, divide-se em pedaços e, em uma mesa polvilhada, abre-se com as mãos sovando suavemente. Neste momento se acrescenta os ingredientes opcionais (uva-passas,...). Após se da forma de pão à massa e coloca-se em uma forma untada com óleo, deixando o pão descansar por mais meia à uma hora (até de dobrar de tamanho).

Assa-se por 45 minutos em um forno previamente aquecido.

Fonte: Mama Isolda - Mística Andina



Agenda

22 a 24/09 – **IV Congresso Sul Brasileiro de Qualidade do Leite.** Florianópolis/SC.
Informações: (48) 3035-4388 www.cbql2010.com.br



Indicadores

Suíno vivo	R\$ 2,32 kg
- Produtor independente	2,37 kg
- Produtor integrado	
Frango de granja vivo	1,44 kg
Boi gordo - Chapecó	77,00 ar
- Joaçaba	85,50 ar
- Rio do Sul	86,50 ar
Feijão preto (novo)	70,00 sc
Trigo superior ph 78	23,00 sc
Milho amarelo	18,00 sc
Soja industrial	37,50 sc
Leite-posto na plataforma ind*.	0,64 lt
Adubos NPK (3:18:18) ¹	46,00 sc
(9:33:12) ¹	52,80 sc
(0:32:0) ¹	33,00 sc
Fertilizante orgânico ²	
Granulado - saca 40 kg ²	14,00 sc
Granulado - granel ²	350,00 ton
Queijo colonial ³	10,00 – 11,00 kg
Salame colonial ³	10,00 – 12,00kg
Torresmo ³	7,50 – 15,00 kg
Linguininha	6,50 kg
Cortes de carne suína ³	5,50 – 8,00 kg
Frango colonial ³	6,75 – 7,50 kg
Pão Caseiro ³ (600 gr)	2,50 uni
Pé de Moleque	8,00 kg
Mini pizza	2,50 uni
Batata doce assada	2,50 – 3,50 kg
Peixe limpo, fresco-congelado ³	
- filé de tilápia	15,00 kg
- carpa limpa com escama	7,50 kg
- peixe de couro limpo	9,00 kg
- cascudo	13,50 kg
Mel ³	9,00 – 10:00 kg
Muda de flor – cxa com 15 uni	8,00 – 10,00 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: 1,757
Salário Mínimo Nacional Regional (SC)	510,00 587,00 – 679,00

Fontes:

Instituto Cepa/DC – dia 1/09

1 Cooperativa Alfa/Chapecó

2 Ferticel/Coronel Freitas.

3 Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)

Obs.: todos os valores estão sujeitos a alterações.

Agências em Chapecó:

- Distrito Mal. Bormann
- F. Machado, 2608 D
- R. Quintino Bocaiúva, 388 D SI 02
- Av. Atílio Fontana, 2671 E
- Av. Lícino 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
- Codilheira Alta
- Coronel Freitas
- Quilombo
- Iriti
- Formosa do Sul
- Jardinópolis
- Marema
- São Bernardino
- Campo Erê
- Guatambú