



CRIAÇÃO DE BEZERRAS: DESAFIOS E ALTERNATIVAS

Andreia Volpato* & Aleksandro Schafer Da Silva**



A eficiência na criação de bezerras contribuiu diretamente para o crescimento da bovinocultura de leite. Sua importância é fundamental na reposição do rebanho, uma vez que, as taxas de vacas descartadas nas propriedades leiteiras podem chegar até 25% ao ano. No entanto, as bezerras possuem um sistema imunológico imaturo e facilmente contraem infecções que podem ocasionar até mesmo a morte se não tratadas. Logo após o nascimento, as bezerras devem receber o colostro como forma de fornecer proteção imediata. Contudo, a absorção das imunoglobulinas presentes no colostro diminuiu rapidamente depois das primeiras 24 horas, pois ocorre maturação das células do intestino delgado. Além disso, alguns fatores podem prejudicar a absorção de imunoglobulinas, como o intervalo entre o nascimento e a ingestão do colostro, o consumo de leite antes do colostro, quantidade de colostro ingerido, concentração de imunoglobulinas no colostro, dentre outros. Uma má colostragem compromete a imunidade das bezerras e favorece o surgimento de infecções.

Mesmo após uma colostragem ideal, por conta da idade, as bezerras sofrem infecções, principalmente intestinais. Entre os sinais clínicos causados pelas infecções, a diarreia é o principal, pois está relacionada a altas taxas de mortalidade. As pesquisas indicam que as taxas de mortalidade variam de 4,6% até 22%, mas a campo as taxas de mortalidade podem atingir até 40% ao mês dependendo da estação do ano. A maioria dos casos de mortalidade relacionados a diarreia ocorrem nas primeiras duas semanas de vida, quando esta pode provocar desidratação severa em menos de 24 horas e assim ocasionar a morte das bezerras. Assim, o custo com o tratamento da diarreia e a morte das bezerras causam perdas financeiras aos produtores.

As causas da diarreia variam: por vírus, protozoários e bactérias. Contudo, todos esses agentes infecciosos são responsáveis por infectar o trato intestinal dos animais e causar diversos sinais clínicos como perda de apetite, má absorção de nutrientes, desidratação, perda de peso e lesões na mucosa intestinal. Importante ressaltar que, se o animal não morrer, esses sinais clínicos retardam o crescimento e o início da sua vida produtiva. Portanto, o combate destes agentes infecciosos normalmente é realizado por meio de medicamentos à base de antibióticos e antiparasitários. O uso excessivo destes compostos químicos

pode ser prejudicial para os animais, assim como o uso frequente de antibióticos contribui para resistência antimicrobiana nos rebanhos brasileiros.

Em razão disso, a busca por alternativas intensificou-se, como a utilização de aditivos com extratos vegetais e óleos essenciais que beneficiem os animais e justifiquem seu uso, chamados de fitoterápicos. Os aditivos que contêm na sua fórmula componentes de origem natural, tem a possibilidade de diminuir infecções que causam diarreia e, com isso, o uso de antibióticos, sem comprometer o crescimento dos animais. Os óleos essenciais e seus compostos possuem ação antibacteriana, reduzem os gastos com antibióticos e melhoram a saúde dos bezerros. Além da ação antibacteriana, os óleos essenciais possuem efeitos antifúngicos, anticoccidianos, antioxidantes, entre outros. Em razão disso, são amplamente estudados e explorados, inclusive na produção animal.

Além dos produtos naturais, as suplementações minerais e vitamínicas possuem potencial para melhorar as defesas do sistema imunológico e estabelecer o equilíbrio entre oxidantes e antioxidantes, fatores que podem impedir o aparecimento de infecções intestinais e melhorar a saúde dos animais. Os minerais e as vitaminas são indispensáveis para o bom funcionamento do organismo; porém o animal não é capaz de produzir muitos deles. Por esta razão, o organismo depende da ingestão via dieta de alguns minerais e vitaminas. Algumas vitaminas são armazenadas no animal e podem ser utilizadas, de acordo com suas necessidades, sem que os animais apresentem sinais clínicos de intoxicação e deficiências. Entre os minerais importantes para os animais, o selênio atua principalmente como um antioxidante para proteger as células e prevenir a geração de radicais livres, diminuindo assim o risco de doenças. O selênio e a vitamina E atuam junto contra os peróxidos no organismo animal; a vitamina E previne a geração dos radicais livres enquanto o selênio é responsável pela sua destruição. No entanto, por mais bem estruturado que o sistema imune dos animais esteja, alguns agentes infecciosos possuem maior capacidade de infectar e causar doenças. Em virtude disso, a utilização combinada da suplementação mineral e vitamínica com substâncias químicas poderiam atuar conjuntamente e de forma mais eficiente na prevenção da diarreia.

Em pesquisas de Mestrado em Zootecnia realizada na Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC verificou-se que a aplicação injetável de selênio e vitaminas A e E contribuiu para melhoria da resposta imune e, conseqüentemente, favorece a saúde dos animais que podem tornar-se mais resistentes



Figura 1: "Casinhas" individuais para manter as bezerras nos primeiros dias de vida, protegidos e aquecidos.

a doenças. Outra alternativa profilática eficiente na produção de bezerras foi a adição de fitoterápicos no leite (produto comercial a base como cravacrol e o cinnamaldeído), o qual foi capaz de minimizar infecções bacterianas e, conseqüentemente, promover maior ganho de peso corporal das bezerras. Os resultados fazem parte da dissertação de mestrado assim como o levantamento dos principais protozoários que causam diarreia em bezerras lactante. Dentre eles, verificou-se que o gênero Giardia é comum na região Oeste catarinense, seguido dos coccídeos Cryptosporidium e Eimeria. As coccidioses são comumente tratadas em bezerros, mas a giardíase não. Então surgiu a idéia de fornecer, de forma curativa e profilática, uma cápsula contendo secnidazol (antiparasitário humano) pela via oral, dose única. Obtivemos sucesso de 100% no tratamento, assim como os animais que receberam o tratamento ficaram protegidos da infecção por até 30 dias de vida. Estudos futuros serão realizadas a fim de avaliar se existem efeitos colaterais do medicamento para as bezerras. Cabe ressaltar que maioria dessas pesquisas de mestrado foram realizadas em uma propriedade rural, localizada no interior de Xanxerê, onde 40% das bezerras nascidas morriam antes dos 30 dias de idade. Após alterações do manejo no bezerreiro e implantação protocolos de limpeza e de desinfecção, essa taxa caiu para 2%. Com isso, ficou muito claro em nosso estudo a importância das medidas higiênicas e preventivas adequadas para minimizar as infecções e mortalidade na criação de bezerras, assim como instalações adequadas (Figura 1). Além disso, a prevenção é sempre preferível em relação ao controle, pois reduz o número de animais doentes, é mais barato, reduz o risco de perder os animais e minimiza os efeitos das doenças, como o atraso no crescimento e, conseqüentemente, reposição do rebanho, idade a primeira cria e produção de leite.

*Mestre em Zootecnia, Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), Chapecó, SC, Brasil.

**Médico Veterinário, Prof. Departamento de Zootecnia, UDESC, Chapecó, SC, Brasil.

O Sicoob MaxiCrédito conta com 71 agências, 9 delas em Chapecó. Encontre a mais próxima de você.

PIONEIRA (ANEXO AO SUPERALFA)
CENTRO
SÃO CRISTÓVÃO
PASSO DOS FORTES

PALMITAL
GRANDE EFAPI
SANTA MARIA
MARECHAL BORMANN
JARDIM ITÁLIA



PRODUÇÃO DE CARNE DE PERUS NO BRASIL

JOSÉ KOLLMANN FILHO¹, ALINE ZAMPAR², MARCEL M. BOIAGO²

Ingrediente presente em muitas dietas, por possuir baixa concentração de gordura e reduzido teor calórico, a carne de peru traz consigo um apelo a uma alimentação mais saudável. No comparativo nutricional entre as carnes de maior consumo no país, a carne de peru tem destaque principalmente pela reduzida concentração calórica (Tabela 1).

Contudo, este cenário favorável no campo nutricional não se traduz no consumo per capita da proteína, que fica nas últimas colocações quando falamos em volume comercializado no mercado interno. No ano de 2016, o consumo interno ficou próximo a 1 kg por pessoa, enquanto carnes de frango e bovinos apresentaram consumo anual respectivo de 41 kg/habitante e 30,70 kg/habitante. A Tabela 2 apresenta mais números do consumo de carnes no Brasil.

Quando olhamos outros mercados consumidores de carne de peru, como os Estados Unidos da América (EUA), por exemplo, verificamos um consumo próximo a 7,4 kg per capita. Este consumo está muito atrelado a questões culturais, com o Dia de Ação de Graças (Thanksgiving Day) comemorado na 4ª quinta-feira do mês de novembro, em que são disponibilizados para a data mais de 50 milhões de perus. Este consumo ajuda a movimentar a economia americana, gerando uma receita anual próxima a US\$ 6,20 bilhões (USDA, 2017).

No cenário mundial, o Brasil tem uma posição de destaque, sendo o terceiro maior produtor, com aproximadamente 367 mil ton/ano, atrás dos EUA (2,5 milhões ton/ano) e União Européia (2 milhões de ton/Ano). A criação se concentra nos estados de Goiás (19,14%), Minas Gerais (9,24%), Santa Catarina (24,75%), Paraná (29,31%) e Rio Grande do Sul (17,56%). Dados da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA) apontam que 62% da carne produ-

zida é comercializada internamente, sendo o seu excedente exportado para mais de 50 países.

CADEIA PRODUTIVA

Apesar de ter muitas semelhanças com a produção de frangos de corte, a produção de perus difere, principalmente, por ter um ciclo de produção mais longo. Entre o momento da postura do ovo até o abate do animal, podem se passar mais de 170 dias no caso de perus machos, abatidos com 20 kg de peso vivo. Para facilitar a gestão da cadeia produtiva, ela foi dividida por períodos de criação, tendo uma fase inicial de 30 dias, com posterior transferência das aves para outro sistema de criação até o momento do abate.

Esta divisão facilita a especialização do produtor no manejo e possibilita o fornecimento de uma estrutura (espaço físico e equipamentos) mais adequada a cada fase da ave. Outro ponto a se ressaltar, é a realização da sexagem das aves no momento do nascimento no incubatório, proporcionando a segregação das aves macho e fêmea no alojamento. Esta diferenciação do sexo das aves é muito importante, pois cada sexo apresenta um desempenho de crescimento diferente.

Na fase de terminação as aves recebem uma atenção especial no manejo nutricional, de ambiência e sanidade, proporcionando ganho de peso e qualidade de carcaça. Respeitando as características genéticas para ganho de peso de cada sexo (macho/fêmea), há uma faixa de peso e idade ideal para abate do animal. Machos, com maior potencial genético para ganho de peso, principalmente peito, são abatidos aos 140 dias de idade com aproximadamente 20 kg de peso vivo. As fêmeas, com uma menor estrutura corporal tem a sua melhor performance de ganho de peso aos 110 dias de idade com 12 kg de peso vivo.

Contudo, nenhuma destas duas faixas de peso contemplam o produto mais consumido de peru, a ave natalina. O peru



Fonte: Divulgação BRF S.A

Tabela 1. Tabela nutricional (Porção de 100 gramas)

Origem	Calorias (Kcal)	Gorduras Totais (g)	Colesterol (mg)	Proteína (g)
Bovina	169	8,7	84	21,2
Frango	119	3	59	21,5
Suína	176	8,8	55	22,6
Peru	94	1,8	68	18,1

Fonte: Tabela brasileira de composição de alimentos/NEPA – UNICAMP – Versão II – 2 ed – Campinas, SP. Cortes avaliados: **Bovino:** coxão mole, sem gordura, cru; **Frango:** peito, sem pele, cru; **Suíno:** lombo, cru; **Peru:** congelado, cru.

Tabela 2. Consumo anual de carnes no Brasil, por pessoa

Categoria/Ano	2014	2015	2016
Bovina (kg/hab)	33,17	30,60	30,70
Frango (kg/hab)	42,78	43,25	41,00
Suína (kg/hab)	14,70	15,10	14,40
Peru (kg/hab)	1,01	1,00	1,10

Fonte: ABPA (2017), Beef Point (2017)

natalino, ou a ave inteira comercializada no Brasil para as festas de final de ano, representam uma fatia importante do consumo da proteína no Brasil. Para atender esta demanda de consumo, há um aumento no abate de aves fêmeas, na faixa de 4 kg peso vivo, entre os meses de maio e novembro. Para atingir este peso são necessários 60 dias de criação. Estas aves precisam chegar até o mercado consumidor antes das festas de natal, ou correm o risco de não serem comercializadas.

Apesar dos desafios impostos ao mercado da proteína de peru e sua cadeia produtiva, ainda há muito espaço para ganhar na mesa do consumidor brasileiro. A reconhecida qualidade nutricional e excelência na sua produção fazem dela uma proteína com um diferencial. Melhorar questões relativas ao seu custo podem ser um caminho a trilhar na conquista de novos mercados consumidores, dentro e fora do país.

¹ Acadêmico do Curso de Mestrado em Zootecnia – UDESC Oeste
² Professor do Curso de Zootecnia – UDESC Oeste. Contato: jose.kollmann@gmail.com



CRÉDITO RURAL SICOOB

A força que você precisa para vencer os desafios.

SICOOB
Maxicrédito

Ouvidoria - 0800 646 4001 | (49) 3361-7000

QUALIDADE DO LEITE: DA PROPRIEDADE À INDÚSTRIA - PARTE I

Beatriz Danieli¹; Suélen Serafini¹; Lenita M. Stefani²

Produzir leite de qualidade é um objetivo comum de toda a cadeia produtiva do leite no Brasil e no mundo. Leite de qualidade é definido por ser seguro para quem o consome e deve ser isento de bactérias patogênicas, ter baixas contagens de células somáticas (CCS) e bacteriana (CTB). Além disso, deve ser livre de resíduos químicos (principalmente antimicrobianos e parasiticidas), possuir composição adequada (teor de proteína, gordura, lactose) e preservar as características de sabor, odor e transparência.

Como o consumo de leite e derivados está ligado a princípios de nutrição e saúde, garantir a segurança e a qualidade da fabricação desses produtos é essencial para a indústria. Só que a qualidade do leite deve ser garantida desde o momento em que ele é ordenhado, pois não há como melhorar a qualidade do leite depois que ele sai da propriedade. Por isso, grande parte das atenções deve ser direcionada para o produtor de leite, pois ele é o responsável pelo início do processo da qualidade.

Geralmente, as medidas preventivas para manter o patamar de qualidade adequado são voltadas ao manejo alimentar do animal, controle zootécnico do rebanho e dos procedimentos de ordenha, conservação e transporte do leite.

O manejo de ordenha é capaz de influenciar na qualidade do leite que será encaminhado à indústria. Podemos dividir todo o manejo em 3 etapas:

1. Antes da ordenha

- Sala de espera: local seco, ao abrigo de luz solar, com espaço condizente para o número de animais, e disponibilidade de água;
- Sanitização do equipamento de ordenha e tanque de refrigeração;
- Higienização das mãos/uso de luva;
- Lavagem dos tetos dos animais: manejo indicado apenas se for necessário;
- Pré-dipping (mergulho do teto em solução iodada);
- Secagem dos tetos;
- Teste da caneca de fundo preto (retirada dos 3 primeiros jatos de leite: manejo regular em toda ordenha);
- Teste da raquete (CMT): frequência semanal, quinzenal ou mensal, dependerá do histórico de mastite subclínica no rebanho e necessidade de controlá-la (Figura 1).

2. Durante a ordenha

- A ordenha deve ser rápida, completa, sem in-

terrupções;

- Obedecer a ordem por idade para a entrada dos animais: 1) novilhas; 2) vacas que não têm nenhum problema de mastite; 3) vacas com mastite e em tratamento.

3. Após a ordenha

- Pós-dipping (mergulho do teto em solução iodada);
- Limpeza do equipamento de ordenha (Figura 2):
 - Passo 1. Pré-enxágue: Passagem de água morna (43 °C) pela tubulação de leite, sem recircular. Função de arrastar a maior parte dos componentes do leite que ficaram no equipamento;
 - Passo 2. Detergente alcalino clorado: Recircular água (75 a 77 °C) e detergente durante 10 a 15 minutos. Dosagem conforme especificação do fabricante. Função de remover a gordura presente no equipamento;
 - Passo 3. Enxágue: Passagem de água morna pela tubulação, sem recircular. Função de retirar resíduo do detergente;
 - Passo 4. Detergente ácido: Recircular água (35 a 45 °C) e detergente durante 5 minutos. Dosagem conforme especificação do fabricante. Função de retirar incrustações.

Ao seguir as recomendações acima é possível minimizar as chances de mastite no rebanho e assegurar a produção de leite de melhor qualidade que atenda aos requisitos da Instrução Normativa vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) (Tabela 1).

A equipe de freiteiros destinada a coletar o leite nas propriedades rurais é instruída a seguir uma rotina determinada por cada empresa. Entretanto, uma das análises que é realizada por todas as indústrias é o teste do álcool alizarol, executado antes do carregamento do leite na propriedade. Caso apresente reação negativa ao teste, o leite é destinado à comercialização e, caso contrário, o freiteiro tem a autorização de deixá-lo na propriedade.

Antes do leite ser descarregado na leiteria, normalmente passa por uma série de análises que atestam sua qualidade (assunto que será abordado na Parte II desta matéria), e caso atenda aos requisitos impostos pela IN62/2011, o leite tem a autorização de ser comercializado.

Os caminhões que transportam leite cru refrigerado da propriedade até o laticínio, armazenam cerca de 10.000 litros de leite que podem ser distribuídos em 3 compartimentos. Portanto, cada compartimento pode conter leite de mais de uma propriedade. Neste contexto, é de suma im-



Figura 1. Execução do teste da raquete de cada teto para a detecção de mastite.

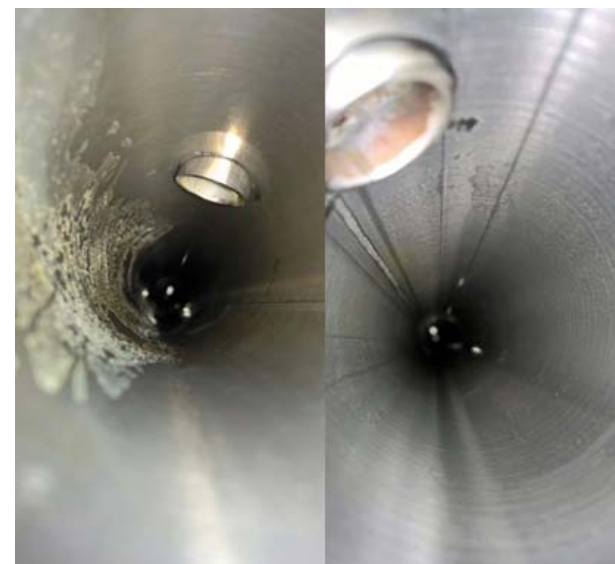


Figura 2. Da esquerda para a direita: Tubulação do leite mal higienizada (com incrustação) e tubulação adequadamente higienizada.

Tabela 1. Composição e Requisitos Físicos, Químicos e Microbiológicos do Leite Cru Refrigerado

Item de composição	Requisito
Gordura	mín. 3,0 g/100g
Proteína Total	mín. 2,9 g/100g
Sólidos não-gordurosos	mín. 8,4 g/100g
Contagem Bacteriana Total	máx. 1×10^5 UFC/mL
Contagem de Células Somáticas	máx. 4×10^5 CS/mL
Estabilidade ao alizarol (72%)	Estável
Acidez	0,14 a 0,18 g de ácido láctico/100mL
Densidade Relativa	1,028 a 1,034 g/mL
Ponto de congelamento	(-)0,512°C a (-)0,531°C

Fonte: Instrução Normativa número 62 do MAPA de 29/12/2011.

Legenda: UFC - Unidades Formadoras de Colônias

portância a coleta de uma amostra de leite de cada propriedade, pois, caso haja alguma inconformidade/adulteração no leite esta amostra é analisada para comprovar a origem do problema.

¹Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia. UDESC Oeste/Chapecó.

²Professora PhD do Depto de Zootecnia e do Programa de Pós-Graduação em Zootecnia. UDESC Oeste/Chapecó.

#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 (10/05):**

Tempo: sol com algumas nuvens em todo o Estado. Na madrugada e parte da manhã chuva fraca na Grande Florianópolis e Litoral Norte.

Temperatura: elevada em todas as regiões.

Vento: nordeste e norte, fraco a moderado.

Sistema: alta pressão com centro sobre o oceano, em frente ao litoral do RS e de SC, favorecendo a circulação marítima (transporte e umidade para o continente) na Grande Florianópolis e Litoral Norte especialmente no período da manhã.

Sexta-feira (11/05):

Tempo: instável com muitas nuvens em todas as regiões de SC, com chuva começando pela manhã no Oeste, e a partir da tarde nas demais regiões, devido ao deslocamento de uma frente fria. Risco de temporal isolado.

Temperatura: mais elevada do Planalto ao Litoral e em declínio no Oeste, devido ao avanço de uma massa de ar mais frio entre a tarde e noite.

Vento: nordeste virando para sudoeste, fraco a moderado com rajadas.

Sábado (12/05):

Tempo: na Litoral Norte e Grande Florianópolis chuva na madrugada e manhã, melhorando no decorrer do dia. Nas demais regiões de SC sol com poucas nuvens.

Temperatura: em declínio no Oeste, devido ao avanço de uma massa de ar mais frio entre a tarde e noite.

Vento: sudoeste a sul, fraco a moderado com rajadas na madrugada em todas as regiões e na maior parte do dia no litoral.

Domingo (13/05):

Tempo: firme com sol e poucas nuvens na maior parte do dia em SC, com mais nuvens e chuva fraca no Litoral Norte na madrugada e manhã.

Temperatura: baixa em relação aos dias anteriores em todas as regiões. Na madrugada e manhã a temperatura mínima varia entre 9 e 12°C na maior parte do estado e, especialmente nas áreas altas do Meio Oeste e no Planalto Sul varia entre 5°C e 0°C com formação de geada, devido a uma massa de ar frio.

Vento: sudoeste, com variações de leste no Oeste e Meio Oeste, fraco a moderado.

TENDÊNCIA de 14 a 23 de maio de 2018

No dia 14/05 uma massa de ar mais frio deixa o tempo firme, com sol e temperatura baixa em todas as regiões de SC, especialmente no período noturno e madrugadas com previsão de temperatura próxima de 0°C e geada nas áreas altas do Planalto Sul e Meio Oeste. Na segunda quinzena de maio a chuva tende a ser mais frequente em todas as regiões de SC, e uma massa de ar frio traz temperaturas baixas com chance de geada nas madrugadas de 19 a 21/05.

Marilene de Lima - Meteorologista



Receita

BOLO DE CHOCOLATE COM CALDA DE GANACHE DA RITA LOBO**INGREDIENTES:**

Bolo de chocolate

4 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de água

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento

Manteiga, farinha e chocolate para untar e polvilhar

Calda de ganache

200g de chocolate meio amargo

3/4 de xícara (chá) de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO:

1. Preaqueça o forno a 180°C (temperatura média).
2. Unte uma forma redonda ou de pudim com manteiga, formando uma camada fina e uniforme.
3. Faça uma misturinha meio a meio de chocolate em pó e farinha, e polvilhe a forma toda.
4. Desta maneira, o bolo não fica com aquela casquinha branca de farinha. Reserve. Numa tigela, coloque a farinha, passando pela peneira.
5. Na batedeira, ou numa tigela, coloque o açúcar e o chocolate em pó, passando por uma peneira. Junte os ovos e o óleo.
6. Na velocidade baixa (para o chocolate não subir), bata os ingredientes, até que estejam bem misturados.
7. Aumente a velocidade e bata por mais alguns minutos.
8. Caso prefira fazer à mão, use um batedor de arame.
9. Se estiver usando a batedeira, abaixe a velocidade novamente e, aos poucos, vá adicionando a água e a farinha, alternadamente, batendo apenas para misturar.
10. Por último, adicione o fermento.
11. Transfira a massa para a forma preparada e leve ao forno preaquecido para assar por 30 minutos, até que o palito saia limpo ao ser espetado no bolo.
12. Retire do forno e deixe esfriar por 15 minutos.
13. Coloque um prato de bolo sobre a forma e, com o auxílio de um pano de prato vire de uma vez.
14. Somente quando o bolo estiver frio, espalhe a calda.
15. Sirva a seguir.

Indicadores



	R\$
Suíno vivo	
- Produtor independente	3,35 kg
- Produtor integrado	3,22 kg
Frango de granja vivo	1,67 kg
Boi gordo - Chapecó	97,00 ar
- São Miguel do Oeste	100,50 ar
- Sul Catarinense	102,00 ar
Feijão preto (novo)	90,00 sc
Trigo superior ph 78	22,00 sc
Milho amarelo	25,00 sc
Soja industrial	46,00 sc
Leite-pasto na plataforma ind*	0,86 lt
Adubos NPK (9:20:15+micro) ¹	59,00 sc
(8:20:20) ¹	55,20 sc
(9:33:12) ¹	61,00 sc
Fertilizante orgânico ²	
Farelado - saca 40 kg ²	10,80 sc
Granulado - saca 40 kg ²	15,00 sc
Granulado - granel ²	355,00 ton
Queijo colonial ²	13,00 kg
Salame colonial ²	13,00 - 17,00 kg
Torresmo ²	18,00 - 26,00 kg
Linguicinha	11,00 kg
Cortes de carne suína ²	10,00 - 15,00 kg
Frango colonial ²	9,75 - 10,75 kg
Pão Caseiro ² (600 gr)	3,50 uni
Cenoura agroecológica ²	2,00 maço
Ovos	5,0 dz
Ovos de codorna ²	3,50/30 uni
Peixe limpo, fresco-congelado ²	
- filé de tilápia	22,00 kg
- carpa limpa com escama	11,00 - 14,00 kg
- peixe de couro limpo	14,00 kg
Mel ²	15,00 kg
Pólen de abelha ² (130 gr)	17,00
Muda de flor - cxa com 15 uni	13,00 cxa
Suco laranja ² (copo 300 ml)	2,00 uni
Suco natural de uva ² (300 ml)	2,00 uni
Caldo de cana ² (copo 300 ml)	2,00 uni
Banana prata do rio Uruguai ²	2,50 kg
Calcário	
- saca 50 kg ¹ unidade	12,50 sc
- saca 50 kg ¹ tonelada	8,00 sc
- granel - na propriedade	116,00 tn



Garantia para sua terra e seu negócio.

O Seguro Sicoob Agronegócio tem todas as garantias que você precisa.

www.segurosicoob.com.br | Venha a uma agência
Mais Crédito e Salva Mais. (49) 3361 7000
Dúvidas - 0800 725 0996

As garantias são oferecidas por renomadas seguradoras do mercado, como a Porto Seguro, Abil, Mapfre, Allianz, HDI, Liberty e outras.

**SEGURO
SICOOB**