

Boletim do Núcleo de Agronegócio - Ano II nº 030 04/08/2008 - Fone: 3340 3066

Cotação de Preços (04/08/08)	Recortes
<p><b>GRÃOS</b> (Preço líquido pago ao produtor)</p> <p>Feijão Carioca<sup>1</sup> - R\$ 160,00 - 170,00 / sc de 60 kg</p> <p>Milho<sup>2</sup> - R\$ 23,00 / sc de 60 kg</p> <p>Soja<sup>2</sup> - R\$ 43,00 / sc de 60 kg</p> <p><b>HORTALIÇAS</b><sup>3</sup> (Preço líquido pago ao produtor)</p> <p>Alface - R\$ 4,00 / cx de 7 kg</p> <p>Beterraba - R\$ 11,00/ cx 20 kg</p> <p>Cenoura - R\$ 16,00 / cx 20 kg</p> <p>Chuchu - R\$ 15,00 / cx 20 kg</p> <p>Couve Manteiga - R\$ 0,40 / (maço 500 g)</p> <p>Couve Flor - R\$ 15,00 / Dz</p> <p>Mandioca - R\$ 9,00 / cx 20 kg</p> <p>Morango - R\$ 4,00 / caixa (04 cumbucas de 350 g)</p> <p>Pimentão - Campo R\$ 7,00; Estufa R\$ 8,00 / cx 12 kg</p> <p>Quiabo - R\$ 30,00 / cx 12 a 14 kg</p> <p>Repolho - R\$ 7,00 / sc 20 kg</p> <p>Tomate - R\$ 18,00 / cx 20 kg</p> <p><b>FRUTICULTURA</b><sup>3</sup> (Preço líquido pago ao produtor)</p> <p>Goiaba - R\$ 32,00/ cx 20 kg</p> <p>Maracujá - R\$ 1,00 / kg</p> <p>Tangerina Ponkan - R\$ 13,00 / cx 20 kg</p> <p>Limão - R\$ 15,00 / cx 20 kg</p> <p><b>PECUÁRIA</b></p> <p><b>Bovino</b></p> <p>Arroba<sup>4</sup> - R\$ 83,00 Não Rastreado e R\$ xxx Rastreado</p> <p>Bezerro 8 a 12 meses (nelore ou anelrados)<sup>5</sup> - R\$ 580,00 a 620,00</p> <p><b>Leite</b></p> <p>Litro<sup>6</sup> - Latão: R\$ --- ; Tanque: R\$ 0,65</p> <p><b>Suíno</b><sup>7</sup> - Vivo</p> <p>Kg - R\$ 3,50</p> <p><b>Aves</b><sup>7</sup> - Frango Vivo</p> <p>Kg - R\$ 1,79</p> <p>-- Galinha Caipira<sup>8</sup></p> <p>Unidade (± 1,7 Kg) - R\$ 18,00</p> <p><b>Carneiro</b><sup>9</sup></p> <p>Kg - R\$ 3,50 (Borrego) - carcaça R\$ 7,00; R\$ 2,50 ovelha e carneiro para descarte - carcaça R\$ 5,80</p> <p><b>Peixe</b><sup>10</sup> (Tilápia) (Preço líquido pago ao produtor)</p> <p>Kg - R\$ 2,60</p> <p><b>Avestruz</b><sup>11</sup> - vivo</p> <p>Kg - R\$ 3,00</p>	<p><b>Embrapa desenvolve tecnologia que aumenta vida útil do morango na comercialização</b></p> <p>As condições adequadas de processamento e refrigeração podem elevar a vida útil de alguns frutos como o morango, na etapa de comercialização de três dias para até oito dias. A constatação é de pesquisadores da Embrapa Agroindústria de Alimentos, entidade de pesquisas vinculada ao Ministério da Agricultura. Eles desenvolveram um processo que reduz a quase zero a incidência de "podridões" no fruto, que permite oferecer ao consumidor um produto que não necessita sofrer qualquer outra operação, inclusive de lavagem. Em entrevista à Agência Brasil, o pesquisador Sérgio Cenci disse que o processamento de alimentos, que torna os produtos prontos para o consumo, apresenta mais vantagens em comparação com a realidade internacional, "pelo fato de que o nosso produto "in natura" tem uma vida útil muito pequena devido às condições de cultivo, à tecnologia utilizada e às condições de precariedade das estradas". Como o morango é um produto sensível, sofre danos ao ser transportado. O pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos revelou que duas empresas inglesas instaladas em Mogi das Cruzes (SP) já estão processando morango e exportando para a Europa.</p> <p><b>Fonte: Agência Brasil</b></p> <p><b>Informações agrícolas do Mercosul serão integradas em sites</b></p> <p>Os países que integram o Mercosul vão poder contar, a partir do próximo ano, com informações próprias e dos parceiros sul-americanos atualizadas sobre o mercado agrícola, como riscos de pragas, doenças que afetam a agropecuária e políticas que serão disponibilizadas nos sites oficiais dos órgãos participantes, como a Conab e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). O projeto é mantido pelo Conselho Agropecuário do Mercosul (CAS) e a Rede de Coordenação de Políticas Agrícolas (Redpa) e tem financiamento do Banco Interamericano do Desenvolvimento (BID), no valor de US\$ 800 mil. Os países membros dão a contrapartida com a produção de informações e sugestões ao projeto. A idéia é de dar oportunidade para que um produtor brasileiro possa saber, por exemplo, quanto gasta um argentino no cultivo da soja ou de outro produto e vice-versa. Para o superintendente do Agronegócio da Conab, Airton Camargo, o projeto vai dar acesso ao público a informações que atualmente são de uso exclusivo dos países participantes.</p> <p><b>Fonte: www.conab.gov.br</b></p>

## **Embrapa desenvolve novo bioinseticida.**

### **A novidade começa no desenvolvimento da fórmula.**

Um armário cheio de gavetas. Dentro delas, 2300 tipos de bactérias. Elas foram coletadas no solo, na água, no ar e por todo Brasil. Quem pensa que são sinônimos de doenças está enganado. Pesquisadores da Embrapa estudaram como as bactérias poderiam ser úteis para resolver um problema do campo: matar lagartas sem agrotóxico.

Depois de quatro anos, chegaram ao um novo produto, o bioinseticida, batizado de ponto final. "No momento que você tem uma praga alvo, nós pegamos todas estas bactérias e testamos contra o alvo que a gente quer. No caso aqui foi nas lagartas", diz Rose Monnerat.

A chefe do projeto é a bióloga Rose Monnerat. "Esta bactéria é boa porque ela mata o inseto. Ela causa uma doença no inseto que vai levar ele a morte, mas ela não faz nada pra gente e nada pro ambiente, então se eu comer esta bactéria não vai acontecer nada comigo. Ela é uma bactéria benéfica", diz ela.

Essa não é a primeira vez que a Embrapa desenvolve um inseticida sem produto químico para lagartas. Em 1985, o Globo Rural mostrou o báculo vírus. Como o próprio nome diz, ele é feito a partir de um vírus e mata as lagartas que atacam as folhas da soja.

O novo bioinseticida, desenvolvido a partir da bactéria identificada como S1905 vai combater três pragas. A lagarta que come as folhas da soja, a lagarta que estraga as hortaliças também conhecida como traça das crucíferas e a lagarta do cartucho do milho ou a lagarta militar, que ataca também as plantações de arroz, feijão e algodão, onde o produto foi testado, segundo a doutora Rose, com sucesso.

"Todos os testes aqui na área da Embrapa foram já concluídos. Todos eles deram resultado muito bom. Agora nós estamos finalizando os testes nos produtores na região", diz a bióloga.

Nós fomos à propriedade que fica em Luziânia no interior de Goiás, para conversar com seu Hélio. Ele planta milho e aceitou o desafio proposto pela Embrapa de substituir os inseticidas tradicionais pelo bioinseticida.

"Tá bonito graças à bactéria também e eu aprovei. Eu usei na minha propriedade. Estamos usando nesta também e ela foi eficiente e atendeu as minhas expectativas. Foi muito bom", diz ele.

A aplicação foi feita quando as folhas estavam começando a ser atacadas, uma vez por semana, sempre no fim da tarde, na medida de um litro por hectare.

O seu Hélio também observou que o bioinseticida também preserva joaninhas e as tesourinhas. "A joaninha come o pulgão e a tesourinha come a lagarta. Elas chegam a comer 15 lagartas por dia, então a vantagem que eu senti é que eu matei a lagarta com a bactéria e preservei a tesourinha que vai me ajudar de novo", diz ele.

A expectativa é que os registros no Ministério da Agricultura, no Ibama e na Agência Nacional de Vigilância Sanitária saiam em outubro. O produto deve ser vendido a partir de novembro. O seu Hélio já está esperando.

A pesquisa foi feita em parceria com uma empresa privada. Quando o produto começar a ser vendido, parte do lucro será revertida para a Embrapa e reinvestida em outros estudos.

**Fonte: Globo Rural**