

Boletim do Núcleo de Agronegócio - Ano II nº 001 **15/01/2007** - Fone: 3340 3066**Cotação de Preços (15/01/07)****GRÃOS** (Preço líquido pago ao produtor)Feijão Carioca¹ - R\$ 50,00-58,00 / sc de 60 kgMilho² - R\$ 23,00 / sc de 60 kgSoja² - R\$ 30,00 / sc de 60 kg**HORTALICAS**³ (Preço líquido pago ao produtor)

Alface - R\$ 6,00 / cx de 7 kg

Beterraba - R\$ 22,00/ cx 20 kg

Cenoura - R\$ 15,00 / cx 20 kg

Chuchu - R\$ 8,00 / cx 20 kg

Couve Manteiga - R\$ xxx / (maço 500 g)

Couve Flor - R\$ 18,00 / Dz

Mandioca - R\$ 9,00 / cx 20 kg

Morango - R\$ xxx / caixa (04 cumbucas de 350 g)

Pimentão - Campo R\$ 11,00; Estufa R\$ 13,00 / cx 12 kg

Repolho - R\$ 9,00 / sc 20 kg

Tomate - R\$ 35,00 / cx 20 kg

FRUTICULTURA³ (Preço líquido pago ao produtor)

Goiaba - R\$ 28,00/ cx 20 kg

Maracujá - R\$ 0,90 / kg

Tangerina Ponkan - R\$ xxx / cx 20 kg

Limão - R\$ 6,00 / cx 20 kg

PECUÁRIA**Bovino**Arroba⁴ - R\$ 50,00 Não Rastreado e R\$ 52,00**Rastreado**Bezerro 8 a 12 meses (nelore ou anelorado)⁵
- R\$ 340,00- R\$ 350,00**Leite**Litro⁶ - Latão: R\$ xxx ; Tanque: R\$ 0,47**Suíno**⁷ - Vivo

Kg - R\$ 2,00

Aves⁷ - Frango Vivo

Kg - R\$ 1,35

Carneiro⁸Kg - R\$ 3,50 (Borrego) - carcaça R\$ 7,00; R\$ 2,50
ovelha e carneiro para descarte - carcaça R\$ 5,80**Peixe**⁹ (Tilápia) (Preço líquido pago ao produtor)

Kg - R\$ 2,50

Avestruz¹⁰ - vivo

Kg - R\$ 5,50 - R\$ 6,00

Recortes**Espécies do cerrado podem desaparecer - Risco de extinção de algumas plantas e animais dobrou nos últimos 8 anos**

Expansão da área agrícola e urbana, tráfico de animais, caça indiscriminada, queimadas, desmatamentos e falta de conscientização da população. Estes são os principais fatores que agravam a extinção de espécies da fauna e da flora em Minas Gerais. O número de animais e vegetais que correm o risco de desaparecer no Estado cresceu significativamente nos últimos anos. Existem 1.405 espécies ameaçadas, 274 da fauna e 1.131 da flora, enquanto em 1998 eram apenas 178 e 537, respectivamente.

Fonte: Correio de Uberlândia**Agroconsult aposta em ano de lucros**

A nova safra de grãos deverá revelar um quadro bem mais promissor que o dos últimos anos, segundo análise da Agroconsult. A forte queda nos custos de produção e a recente recuperação dos preços internacionais da maioria dos produtos agrícolas apontam para um ano de lucros. Nas regiões Sul e Sudeste, com logística privilegiada, as margens esperadas são alentadoras. Em boa parte do Centro-Oeste e nos cerrados do Nordeste, os produtores de grãos também devem voltar a ter lucro.

Fonte: Diário do Comercio**Orgânicos atingem r\$ 1 bi nos supermercados**

A venda de alimentos orgânicos, sem defensivos agrícolas ou hormônios - no caso das carnes - nos supermercados deverá ultrapassar R\$ 1,25 bilhão em 2007, um crescimento de 25% sobre o desempenho de 2006, quando os produtos orgânicos deverão atingir R\$ 1 bilhão no segmento, marca alcançada pela primeira vez no varejo. "Os supermercados estão se organizando e trabalhando melhor com os orgânicos e o consumidor tem comprando mais, pois o preço em relação ao produto tradicional vem caindo", argumenta João Carlos de Oliveira, presidente da Associação Brasileira de Supermercados (Abras).

Fonte: DCI - Comercio Industria & Serviços**O ano que o campo quer esquecer**

O produtor rural brasileiro gostaria de passar uma borracha no ano que está se encerrando. Os preços deprimidos das commodities, a crise provocada por questões sanitárias tanto internas quanto externas, o real valorizado ante o dólar e o acúmulo de dívidas provocaram uma das maiores crises dos últimos 40 anos no setor. Pelo segundo ano consecutivo a receita da lavoura registrou queda, somando R\$ 100,9 bilhões, redução de 4,9% em relação a 2005, segundo levantamento da RC Consultores. Diante deste cenário, o governo precisou socorrer o campo, editando pacotes com renegociação de dívidas e liberando mais recursos para o apoio à comercialização da safra. Estima-se que o alongamento dos débitos chegou a R\$ 20 bilhões. "O ano começou ruim, os produtores equacionaram as dívidas e voltaram a ter poder de compra", diz Carlos Cogo, da Cogo Consultoria Agroecômica.

Fonte: Gazeta Mercantil

AGROINDÚSTRIA: Passa de mamão é boa opção para pequenos

A gama de produtos industrializados que leva o mamão como matéria-prima ganhou uma novidade. É um doce cristalizado e sem conservantes, chamado de passa de mamão, desenvolvido na Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, em Cruz das Almas (BA). Segundo a pesquisadora que coordenou o projeto, Rossana Catie Bueno de Godoy, no Brasil predomina o consumo in natura, 'provavelmente pela falta de oferta de produtos processados com a fruta'.

A passa de mamão pode, então, ser uma maneira de reduzir perdas com a fruta após a colheita, que, segundo Rossana, são de 30% a 40% da produção total. 'O mamão continua amadurecendo após colhido. Qualquer dano o descarta do mercado in natura. O processamento pode aproveitar esses frutos que, mesmo maduros, têm qualidade.'

BAIXO INVESTIMENTO

Rossana destaca que o processo agroindustrial da passa de mamão é voltado a pequenos produtores, pois não exige equipamentos caros e sofisticados. O investimento é pequeno e o processo, segundo Rossana, bastante simples.

Em termos de equipamento, o sistema exige, basicamente, uma balança e um secador, que irá controlar a temperatura durante a secagem da fruta. 'No mercado, há inúmeras opções de tamanhos, marcas e potências, que o produtor pode escolher conforme suas condições e necessidades.'

VALOR AGREGADO

Durante o processo de cristalização, o mamão, descascado e cortado em pedaços, sofre uma saturação com açúcares, para melhorar a textura do produto. 'Os pedaços são mergulhados em um xarope de açúcar, onde ficam por três dias', diz. 'Este xarope contém sacarose e glicose e é vendido pronto em casas de produtos confeitários', explica a pesquisadora Rossana.

Depois, os pedaços vão para o secador, onde ficam até perder 30% do peso inicial. 'O resultado é um doce seco, com a casca brilhante e que dura um mês na prateleira', compara Rossana, acrescentando que a passa de mamão já é o produto final e não deve ser usada como matéria-prima em outros produtos.

Segundo a pesquisadora, o preço médio do doce é de R\$ 15,00/quilo. 'É um produto com alto valor agregado.'

Para o processo, o ideal é que a fruta esteja em estágio de maturação, isto é, 25% da casca amarela e o restante verde. Nesta fase, o fruto já tem coloração interna amarela e textura bem rígida. 'O grau de maturação é importante, pois, se estiver muito verde, a tonalidade não ficará atraente, e, se estiver muito maduro, a textura ficará amolecida', diz Rossana.