

Boletim do Núcleo de Agronegócio - Ano II nº 032 18/08/2008 - Fone: 3340 3066

Cotação de Preços (18/08/08)**GRÃOS** (Preço líquido pago ao produtor)Feijão Carioca¹ - R\$ 140,00 - 150,00 / sc de 60 kgMilho² - R\$ 21,00 / sc de 60 kgSoja² - R\$ 40,00 / sc de 60 kg**HORTALIÇAS**³ (Preço líquido pago ao produtor)

Alface - R\$ 4,00 / cx de 7 kg

Beterraba - R\$ 11,00/ cx 20 kg

Cenoura - R\$ 18,00 / cx 20 kg

Chuchu - R\$ 18,00 / cx 20 kg

Couve Manteiga - R\$ 0,40 / (maço 500 g)

Couve Flor - R\$ 15,00 / Dz

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

Morango - R\$ 3,00 / caixa (04 cumbucas de 350 g)

Pimentão - Campo R\$ 10,00; Estufa R\$ 12,00 / cx 12 kg

Quiabo - R\$ 22,00 / cx 12 a 14 kg

Repolho - R\$ 7,00 / sc 20 kg

Tomate - R\$ 12,00 / cx 20 kg

FRUTICULTURA³ (Preço líquido pago ao produtor)

Goiaba - R\$32,00/ cx 20 kg

Maracujá - R\$ 1,00 / kg

Tangerina Ponkan - R\$ 13,00 / cx 20 kg

Limão - R\$ 28,00 / cx 20 kg

PECUÁRIA**Bovino**Arroba⁴ - R\$ 82,00 **Não Rastreado** e R\$ xxx **Rastreado**Bezerro 8 a 12 meses (nelore ou anelrados)⁵
- R\$ 580,00 a 600,00**Leite**Litro⁶ - Latão: R\$ --- ; Tanque: R\$ 0,65**Suíno**⁷ - Vivo

Kg - R\$ 3,40

Aves⁷ - Frango Vivo

Kg - R\$ 1,83

-- Galinha Caipira⁸

Unidade (± 1,7 Kg) - R\$ 18,00

Carneiro⁹Kg - R\$ 3,50 (Borrego) - carcaça R\$ 7,00; R\$ 2,50 ovelha
e carneiro para descarte - carcaça R\$ 5,80**Peixe**¹⁰ (Tilápia) (Preço líquido pago ao produtor)

Kg - R\$ 2,60

Avestruz¹¹ - vivo

Kg - R\$ 3,00

Recortes**Fotossíntese, a chave para produzir mais alimentos no mundo**

Cientistas americanos, europeus e asiáticos quebram a cabeça para alcançar um feito que poderá ajudar a resolver o problema da fome no mundo. Através de modificações genéticas, eles tentam aumentar a eficiência das plantas para que elas ofereçam, no futuro próximo, um volume maior de alimentos. No centro das pesquisas está a fotossíntese, o processo químico pelo qual as plantas crescem. Segundo especialistas, elevar a eficiência fotossintética das plantas pode ser o caminho mais curto para atender à crescente demanda internacional por alimentos, trazida à tona nos últimos meses pela escassez de matéria-prima, sobretudo nos países mais pobres. Um dos campos de experiência nos quais muitos cientistas apostam é o da conversão das plantas **C3** em **C4**, as duas principais classes de plantas - o "C" refere-se ao carbono capturado por fotossíntese para o crescimento da planta. A grosso modo, o primeiro grupo é formado por plantas menos eficientes em fixação de carbono, o que impacta de forma direta em sua produção; no segundo grupo, o das **C4**, estão as plantas que, por uma questão evolutiva, são mais eficientes. A má notícia é que a maioria esmagadora dos alimentos encaixa-se no primeiro grupo - arroz, feijão, soja, trigo, batata, leguminosas e hortaliças. Já os alimentos **C4** não enchem uma mão: milho, sorgo e cana-de-açúcar.

Fonte: Valor Online**Inflação no campo está maior que a registrada na cidade**

A inflação no campo está acima da verificada na cidade. Estudo da Scot Consultoria mostra que, no acumulado do ano, o custo da pecuária leiteira e de corte foi superior ao custo de vida nas cidades. O mesmo ocorreu no mês de julho e no período dos últimos doze meses. A chamada "crise dos alimentos", que elevou o preço das commodities agrícolas e, deste modo, levou a "roldão" outros produtos, como o dos adubos e suplementos minerais, é a explicação para a diferença. Além de viver um período com custo mais alto, o produtor não está conseguindo repassar toda esta elevação. Os preços recebidos não subiram mais que a inflação ou que os custos. No mês de julho houve perda nas duas atividades, enquanto no ano, a valorização do preço do leite está superior ao aumento nos preços e, em 12 meses, o boi teve cotação com alta superior à verificada no custo. Mas na comparação com a inflação, as duas atividades perderam no mês, no ano e em 12 meses. Os valores foram calculados a partir de uma estimativa do IGP-DI, que deve ser divulgado nos próximos dias. Pela projeção da consultoria, o índice fechará julho em 1,90%.

Fonte: Gazeta Mercantil

Fécula e água conservam a manga

Tecnologia desenvolvida na Unicamp pode ser usada tanto pela dona de casa quanto pela agroindústria

Pesquisas realizadas na Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp desenvolveram uma maneira simples de aumentar a durabilidade da manga fatiada e descascada. A fruta pode durar até 15 dias com uma simples cobertura de fécula de mandioca.

"Queríamos utilizar materiais de baixo custo e a fécula de mandioca é barata e fácil de encontrar", diz a engenheira agrícola Marcela Chiumarelli, que desenvolveu o projeto em seu mestrado em engenharia de alimentos. As pesquisas já duram dois anos, e a variedade de manga escolhida por Marcela foi a tommy atkins, a mais consumida no Brasil.

Outra preocupação foi que o processo fosse o mais natural possível. Assim, foi utilizado o ácido cítrico para que a manga não escurecesse, e depois, uma solução feita de farinha de mandioca e água. "O sabor da manga não é alterado, apenas a taxa respiratória da fruta que diminui", garante.

Outra maneira de fazer com que a manga dure mais tempo é a desidratação osmótica, que consiste na imersão do alimento em soluções aquosas concentradas de açúcares ou sais, alterando, assim, o sabor natural das frutas, além de ser mais caro e menos acessível ao consumidor.

A cobertura de fécula de mandioca pode ser feita artesanalmente, por qualquer dona de casa que queira uma manga com maior durabilidade. Basta cortar e descascar a fruta, e depois colocá-la em uma solução de ácido cítrico e cobri-la com a solução de fécula de batata e água.

A cobertura forma uma barreira ao vapor de água e às trocas gasosas em torno do produto, retardando sua deterioração e possibilitando a sua comercialização e seu consumo por mais tempo.

Com o término das pesquisas, Marcela está aberta ao interesse de empresas que queiram utilizar a técnica. "O mercado de frutas minimamente processadas é muito recente no Brasil, e está em pleno crescimento", finaliza.

INFORMAÇÕES: FEA, site www.fea.unicamp.br

Fonte: O Estado de São Paulo

Fertilizante é essencial ao agronegócio

Responsáveis pela reposição de minerais no solo, os fertilizantes são indispensáveis no agronegócio moderno. O Paraná consumiu 3,5 milhões de toneladas em 2007. O Brasil é o quarto maior consumidor mundial de fertilizantes, mas produz menos de 2% do que precisa. A maior parte do adubo consumido no País é importada. Três multinacionais - Bunge, Cargill e Yara - são responsáveis por quase toda os fertilizantes que entram no Brasil.

Entre os adubos nitrogenados, a produção nacional é maior. O País produz **25%** do que consome. Por isso, o preço da uréia, um fertilizante nitrogenado, foi de **26,75%**, muito menor do que os reajustes observados nos demais produtos. Entre os fertilizantes à base de potássio, apenas **10%** do total consumido é produzido no País. A maior produtora nacional é a Petrobrás, responsável por **60%** do fertilizantes brasileiro. Com uma fábrica na Bahia e outra em Sergipe, a Petrobrás produz cerca de 800 mil toneladas por ano.

No Paraná, a demanda por esses produtos está fortemente ligada à produção de grãos. Do total consumido, **35%** dos fertilizantes são usados no plantio da soja e 17% na produção de milho. A cana-de-açúcar absorve **15%** do total; o café, **7%**, e o algodão, **5%**. Com o aumento dos custos, muitos produtores rurais podem pensar em reduzir a aplicação de adubos no solo.

"Diminuir a quantidade não é recomendável do ponto de vista agrônômico e pode gerar uma queda de produtividade", adverte o analista econômico da Ocepar, Cassiano Bragagnolo.

Fonte: O Diário de Maringá - PR.