

Boletim do Núcleo de Agronegócio - Ano II nº 049 **15/12/2008** - Fone: 3340 3066**Cotação de Preços (15/12/08)****GRÃOS** (Preço líquido pago ao produtor)Feijão Carioca¹ - R\$ 100,00 - 110,00 / sc de 60 kgMilho² - R\$ 19,00 / sc de 60 kgSoja² - R\$ 40,00 / sc de 60 kg**HORTALIÇAS**³ (Preço líquido pago ao produtor)

Alface - R\$ 8,00 / cx de 7 kg

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

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

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

Couve Manteiga - R\$ 0,50 / (maço 500 g)

Couve Flor - R\$ 18,00 / Dz

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

Morango - R\$ 5,00 / caixa (04 cumbucas de 350 g)

Pimentão - Campo R\$ 15,00; Estufa R\$ 18,00 / cx 12 kg

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

Repolho - R\$ 13,00 / sc 20 kg

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

FRUTICULTURA³ (Preço líquido pago ao produtor)

Goiaba - R\$ 30,00 / cx 20 kg

Maracujá - R\$ 1,50 / kg

Tangerina Ponkan - R\$ xxxx / cx 20 kg

Limão - R\$ 15,00 / cx 20 kg

PECUÁRIA**Bovino**Arroba⁴ - R\$ 79,00 Não Rastreado e R\$ xxx RastreadoBezerro 8 a 12 meses (nelore ou anelrados)⁵
- R\$ 600,00**Leite**Litro⁶ - Latão: R\$ -- ; Tanque: R\$ 0,58**Suíno**⁷ - Vivo

Kg - R\$ 2,65

Aves⁷ - Frango Vivo

Kg - R\$ 1,72

-- Galinha Caipira⁸

Unidade (± 1,7 Kg) - R\$ 22,00

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\$ 2,40

Recortes**Perspectivas da Fruticultura Brasileira**

O Brasil ocupa a terceira posição no ranking mundial de produção de frutas, com uma produção de aproximadamente 40 milhões de toneladas anuais e uma área plantada em torno de 2,5 milhões de hectares.

As frutas são produzidas em todas as regiões do Brasil, com uma especialização regional em função do clima, já que regiões como Nordeste e Norte têm maior importância na produção de frutas de clima tropical, como o abacaxi, banana, coco, cacau, caju, mamão, melão e o maracujá, enquanto as regiões Sudeste e Sul destacam-se na produção de frutas de clima temperado e subtropical, como citros, goiaba, figo, pêra, pêssego, maçã e uva. Neste aspecto, porém, a região Nordeste tem ampliado grandemente a produção de frutas temperadas e subtropicais, como de uva, laranja, limão e goiaba, no sistema de Produção Integrada. No Centro-Oeste, especializado na produção de grãos, a produção de frutas ainda é incipiente.

Fonte: Agrolink**Contratos futuros ainda são pouco utilizados**

Utilizar a bolsa de valores para gerenciar riscos no agronegócio ainda é um assunto complicado para a maioria dos agropecuaristas. Afinal, eles sabem e estão acostumados a comprar insumos, plantar, colher, vender. Mas entender os mecanismos de funcionamento do mercado futuro parece complicado e a falta de informação gera, muitas vezes, desconfiança.

Fonte: O Popular**Grupo temático definirá base de dados do setor hortifruti**

O levantamento de informações sobre produção, exportação, geração de emprego e renda do setor hortifruti está na pauta do Grupo Temático responsável pela preparação da base de dados nacional do setor. O assunto foi debatido, no final de novembro, em Brasília, durante a 17ª reunião ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Hortaliças. Outro tema do encontro foi o Programa de Classificação de Produtos e Padronização de Embalagens. "Hoje, para as hortaliças que têm maior poder de comercialização e produção, como tomate, cenoura, alho, pimentão, mandioca e batata já existe a padronização, devido à exigência da própria rede de mercados. Com isso, as culturas com menor valor agregado como pepino, vagem, batata-doce, chuchu e jiló ainda precisam entrar nesse processo e estamos trabalhando para isso", ressaltou o presidente da Câmara, José Robson Coringa.

Fonte: Ministério da Agricultura

Pesquisas apontam benefícios da alimentação orgânica.

Um assunto polêmico, o consumo dos alimentos orgânicos é tema bastante discutido por especialistas, devido ao aumento da procura entre os brasileiros que buscam qualidade de vida. Um estudo feito pela Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária (FAV), da Unb (Universidade de Brasília), aponta que as mulheres representam 72% dos consumidores de produtos orgânicos, aliada a outras características como renda familiar acima de R\$ 5 mil e nível educacional superior. (Fonte InfoMoney).

A produção orgânica tem como objetivo final o equilíbrio sustentável do ambiente, sendo proibido o cultivo de agrotóxicos, adubos químicos e as sementes transgênicas. Os animais são criados sem uso de hormônios de crescimento, anabolizantes ou drogas como antibióticos. Porém, ainda é discutida as vantagens nutricionais dos orgânicos, muitos profissionais alegam que uma boa higienização pode resolver tudo.

Entretanto, pesquisas apontam que estes componentes (agrotóxicos, hormônios, etc) são nocivos e interrompem a produção de antioxidantes, substâncias que combatem o câncer, estimulam o sistema imunológico e reduzem os efeitos do envelhecimento. Testes comprovam que o aumento de certos tipos de câncer como linfoma, leucemia, câncer de mama, de útero e de próstata está ligado a produtos químicos sintéticos utilizados na agricultura convencional.

Os alimentos orgânicos possuem uma quantidade maior de nutrientes, que impactam no sabor e na saúde. Pensando no lado da preservação do planeta e sustentabilidade, os sistemas orgânicos de produção utilizam técnicas que previnem a devastação de florestas e o ataque à biodiversidade. Com isso, os ecossistemas são preservados. Também por não utilizarem agrotóxicos e fertilizantes baseados em nitrogênio, os produtores orgânicos não contaminam os rios e lençóis freáticos, mantendo a qualidade da água que consumimos.

Além disso, os alimentos orgânicos são certificados por um selo de qualidade, que fornece ao consumidor a certeza de consumir um produto isento de contaminação química, garantindo também que o produto é resultado de uma agricultura capaz de assegurar qualidade do ambiente natural e biológica de alimentos e qualidade de vida. (Fonte: coisasdaterramedicamentos.com.br).

Outra pesquisa que está para ser concluída este ano, da Newcastle University, na Grã-Bretanha, indica que legumes e frutas orgânicos contém até 40% mais antioxidantes do que seus equivalentes não-orgânicos. O leite orgânico pode conter entre 50 e 80% mais antioxidantes (substâncias que acredita-se combater câncer e problemas cardíacos) do que o leite normal. Os resultados também sugerem que os orgânicos contém menos ácidos graxos trans, considerados nocivos à saúde. Os pesquisadores admitiram, no entanto, que ainda não conseguem explicar as causas dessa diferença. (Fonte BBC Brasil)

O Empório Roots é uma empresa jovem e moderna (existe desde 2005) que se consolida com o objetivo de transmitir saúde através do consumo de seus produtos, com sabor que surpreende até os paladares mais exigentes, pois sabe que todo alimento tem que ser sinônimo de satisfação. Com o propósito de inovar e buscar o crescimento diversificado de sua linha de produtos é feito constantes investimentos em parcerias com empresas que atuam no segmento.

Tendo como meta oferecer os benefícios de uma alimentação saudável, integral e nutritiva, a empresa trabalha para oferecer o que há de melhor, com uma linha farta de itens direcionados para a alimentação natural e integral, sendo todos de origem vegetal, como soja e seus derivados. [Empório Roots - Av. Mercúrio 222, Brás - (11) 3227-3020 - www.emporiroots.com.br].