SB Rural

EDIÇÃO 34 - Quinta-feira, 1º de Abril de 2010

Parece Iogurte, mas é Bebida Láctea

STIMPC
Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Materiais Plásticos de Chapecó e oeste de Santa Catarina

Pela Acadêmica Camila Ducati
Profª Orientadora Cássia Nespolo
Curso de Zootecnia CEO - UDESC

Uma das apresentações de embalagens das Bebidas Lácteas

Formas tradicionais de embalagens de Iogurtes

Diariamente nos deparamos com produtos semelhantes nas gôndolas dos pequenos mercados e supermercados e não sabemos qual a diferença entre eles. Os que vêm ganhando destaque são os derivados de leite, como os iogurtes e as bebidas lácteas.

A bebida láctea é um produto semelhante ao iogurte, mas que apresenta características de processamento e composição diferentes. Conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Bebida Láctea (Instrução Normativa Nº 16/2005, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), sua base deve ser composta por no mínimo de 51% de leite, restando 49% para outros componentes que podem ser adicionados. Neste tipo produto, permite-se a adição soro de leite, outros produtos lácteos, gordura vegetal, polpa e suco de fruta, o enriquecimento com vitaminas e/ou minerais e adição de outros ingredientes que melhorem o sabor e a consistência do produto. Já os iogurtes possuem uma porção maior de base láctea do que as bebidas lácteas, ou seja, maior conteúdo de leite em sua composição.

A composição nutricional é mais uma diferença entre estes dois produtos, como ilustrado na tabela 1, a qual apresenta a composição nutricional de três diferentes derivados lácteos.

Outra diferença importante é a própria designação do produto, e esta deve ser a primeira informação a ser encontrada e lida na rotulagem, indicando a real natureza do produto. No caso dos produtos em questão, a bebida láctea deve ser designada no rótulo como Bebida Láctea com ou sem adição de componentes, incluindo se foi adicionado soro de leite, polpa de fruta ou suco de fruta por exemplo. Como a bebida láctea não pode ser considerada iogurte e nem leite e o consumidor poderia vir a se confundir pela aparência e a consistência do produto que são semelhantes, é importante que isso fique claro no rótulo. Se a bebida láctea for colorida, deve constar na embalagem a informação "Bebida láctea não é iogurte". A frase "Bebida láctea não é leite" deve constar no caso das bebidas lácteas de cor branca.

Tanto a bebida láctea como o iogurte apresentam seus benefícios, mas o iogurte por ser mais concentrado nutricionalmente ganha destaque neste aspecto. O iogurte apresenta vantagens como possuir maiores quantidades de proteína e cálcio, reduzir os sintomas de má digestão e proporcionar a melhoria da microbiota intestinal, por conter microrganismos capazes de colonizar o intestino de forma benéfica, resultando na redução da colonização por bactérias patogênicas. Já as proteínas do soro de leite, utilizadas nas bebidas lácteas, apresentam características interessantes, como o favorecimento do sistema imunológico do indivíduo, além de possuir compostos que auxiliem na digestão. Por isso, não deve ser descartado o consumo de bebidas lácteas, sendo uma alternativa mais acessível e de custo mais baixo. De um modo geral as indústrias brasileiras vêm ampliando a variedade de produtos derivados do leite, além de garantirem a viabilidade desses probióticos, a maioria tem um paladar agradável, sendo de boa aceitação no mercado e de agrado ao consumidor. O que deve ser garantido é o direito de escolha do consumidor, que deve saber exatamente qual destes produtos está adquirindo no momento da compra conforme desejado.

Tabela 1 – Composição nutricional da bebida láctea de pêssego, iogurte de pêssego e o iogurte natural.

Componentes	Bebida láctea de pêssego	Iogurte de pêssego	Iogurte natural
Calorias (kcal/100g)	55	68	51
Umidade (%)	87,7	85,1	90,0
Proteína (%)	2,1	2,5	4,1
Carboidratos (%)	7,6	9,4	1,9
Gordura (%)	1,9	2,3	3,0
Colesterol (mg/100g)	5	8	14

Fonte: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2006)

SICOOB MaxiCrédito/SC

SEDE: Av. FERNANDO MACHADO,2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)

FONE (049) 33617000 Site: www.maxicreditosc.com.br

Nosso orgulho é ter nascido como cooperativa de crédito rural. Desde 2005 quando adquirimos o privilégio da LIVRE ADMISSÃO, abrimos as portas a todos os segmentos da sociedade.

"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

STIMPC
Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Materiais Plásticos de Chapecó e oeste de Santa Catarina

I Congresso Sul Brasileiro de Produção Animal Sustentável I ANISUS

12 a 14 de maio de 2010
Chapecó

O prazo para inscrições foi prorrogado até o dia 12 de abril.

O prazo para submissão de resumos de trabalho está encerrado. Foram submetidos mais de 100 artigos científicos, os quais estão sendo avaliados pela Comissão Científica do I ANISUS. Os trabalhos aceitos serão apresentados pelos autores em forma de pôster durante o congresso.

É importante destacar que as inscrições são gratuitas, mas devem ser realizadas dentro do prazo, sendo que as vagas são limitadas.

Site oficial do evento para inscrições on line:

www.anisus.com.br

Expediente

Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC
Centro de Educação Superior do Oeste – CEO
Endereço para contato: Rua Benjamin Constant, 84 E, Centro. CEP.:89.802-200
Organização: Prof.º: Paulo Ricardo Ficagna
prficagna@hotmail.com
Telefone: (49) 3311-9300
Jornalista responsável: Juliana Stela Schneider REG. SC 01955JP
Impressão Jornal Sul Brasil
As matérias são de responsabilidade dos autores

Pastagem com forrageiras de clima Temperado

Por
Grupo de Estudo de Bovinos de Corte
Professor Orientador
Luis Henrique Farinatti
Curso de Zootecnia
CEO – UDESC

GEBCA
Grupo de Estudo Bovinos de Corte Aplicado
Zootecnia - UDESC

A dieta para ruminantes basicamente é composta por alimentos volumosos ou não concentrados, onde se encaixam alimentos de baixo teor energético, com altos teores de fibra em torno de 60% de NDT (Nutrientes digestíveis totais) na sua composição. Como exemplo pode-se citar as forrageiras de clima temperado como: Aveia preta Avena strigosa Schreb e Azevem Lolium multiflorum Lam..

Tais plantas possuem bons níveis de proteína bruta e fibra bruta, porém há um déficit de energia para bovinos de leite e corte. Por isso é importante a suplementação de concentrado energético, para atender as exigências de acordo com sua categoria, obtendo assim o máximo do seu desempenho dentro da propriedade rural, seja para produção de carne ou leite.

Para prever uma produção das plantas forrageiras durante o ano, usa-se uma estimativa da disponibilidade de forragem, que é o Total de Matéria Verde, menos o Total de Água na Planta, o que resulta em quilos de Matéria Seca por hectare.

O crescimento do Azevem vai de junho á novembro, e tem uma produção média de 4.400 Kg de matéria seca por hectare ao ano. Já a Aveia preta tem seu crescimento de maio á setembro e sua produção média é de 3.400 Kg de matéria seca por hectare ao ano.

Mesmo com essas informações é importante o auxílio de um técnico responsável (Zootecnista, Agrônomo, Téc.Agrícola, Veterinário...), que irá recomendar a carga animal por hectare, além do manejo e adubação necessária para ter uma pastagem com qualidade e promover o bom desempenho dos animais.

Estágio de Vivência - *Relato de uma acadêmica*

Pela
Acadêmica
Estagiária
Mariele Scandolara
Curso de Zootecnia
CEO - UDESC

Família Pezenatto, linha Suspiro, município de Nova Erechim com a acadêmica e estagiária Mariele C. Scandolara

Mariele C. Scandolara participando vivenciando a atividade de produção de aves

O estágio de vivência foi realizado na propriedade da família Pezenatto, localizado na linha Suspiro, interior do município de Nova Erechim, que tem como principal atividade bovinocultura de Leite e Frango de Corte.

Estágios desta natureza são de grande valia para que acadêmicos com pouco convívio ou experiência no meio rural, como o meu caso, tenham a oportunidade de presenciar a realidade da produção animal, mostrando a rotina no campo e assim colocando em prática os conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula, somando á experiência e prática dos produtores, de forma a fortalecer o senso crítico dos acadêmicos.

Além disso, é importante salientar a o vínculo de amizade que se cria com as famílias que acolhem os acadêmicos da UDESC durante o período de estágio, fortalecendo a relação do curso de Zootecnia para a comunidade da região.

Agradeço a família Pezenatto pela recepção, simpatia, carinho e paciência durante a semana em que permaneci em sua propriedade. Tenho certeza que será de muita utilidade os conhecimentos passado por eles.

SICOOB MaxiCrédito/SC
SEDE: Av. FERNANDO MACHADO,2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)
FONE (049) 33617000 Site: www.maxicreditosc.com.br
Apoiar o agronegócio nesta região, é estimular o desenvolvimento integrado de toda a economia do oeste.
"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

Consumo de peixes

Comer é mais que apenas "matar a fome"

STIMPC
Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Materiais Plásticos de Chapecó e oeste de Santa Catarina

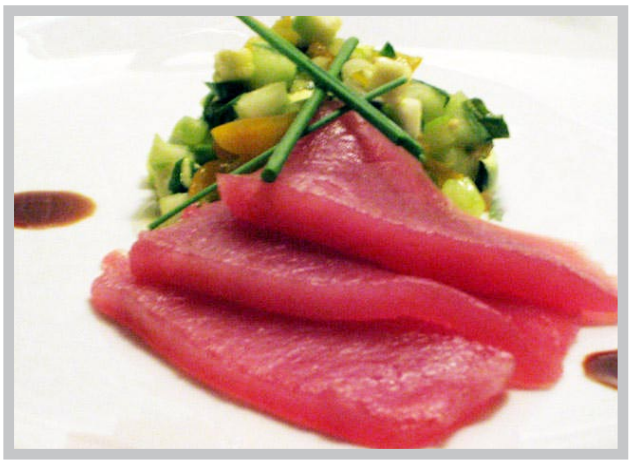
Por
João Costa Filho
joocf19@yahoo.com.br
Zootecnista
Graduado pela UDESC

A velocidade da vida moderna impõe às pessoas uma alimentação rápida e nem sempre equilibrada. É importante lembrar que os pescados, tanto de água doce como marinhos, trazem benefícios para sua saúde. Peixes moluscos e crustáceos, além de saborosos e saudáveis, estão no topo quando o assunto é alimentação de boa qualidade, isso se preparados grelhados ou cozidos, mas não fritos. Estes indivíduos são ricos em proteínas e minerais, tais como, fósforo, iodo, cobalto, vitaminas (A, B e D) e em Ômega-3, que consiste em um tipo de gordura benéfica para saúde.

As vitaminas e minerais entre várias outras funções são responsáveis pelo transporte de oxigênio, pela regeneração celular e pelo funcionamento do nervo ótico. Na gravidez o consumo de peixes é essencial na formação dos ossos, dentes e do sistema neurológico do feto. Outra boa notícia é que consumir peixe semanalmente, além de deixar seu organismo equilibrado, é ótimo para quem quer perder peso e controlar o nível de colesterol no sangue, diminuindo em 40% o risco de derrame e infarto. Isso se deve ao fato da carne de peixe, em geral, ter bem menos gordura do que a carne vermelha e de frango.

Com o consumo de Ômega 3 é possível melhorar a circulação sanguínea, diminuindo o risco de doenças cardiovasculares e ajudando no combate das inflamações, no desenvolvimento cerebral, na regeneração das células nervosas e ainda pode ajudar no tratamento da depressão, ansiedade e problemas do sono. Por isso é excelente para o desenvolvimento escolar das crianças e adolescentes e é indispensável na alimentação de idosos, já que diminui o risco do desenvolvimento do mal de Alzheimer e cansaço mental. Os principais pescados campeões em Ômega 3 são: anchova, arenque, carpa, cavala, salmão e sardinha.

Mediante as atuais exigências dos consumidores, cabe aos profissionais que possuem experiência em produção animal e produtos de origem animal, produzir alimentos aptos para consumo e divulgar seus benefícios à saúde humana, bem como informações para uma vida mais saudável. Desta forma demonstra-se que é possível se alimentar favoravelmente bem com pratos saborosos e não necessariamente com um alto custo.



Semelhanças e diferenças entre seres humanos e bovinos na formação de gêmeos

Por
Poliana H. Didoné
Acadêmica do Curso de Enfermagem
Paulo Ricardo Delavechia
Acadêmico do Curso de Zootecnia
Professor Orientador: Arnildo Korb
CEO - UDESC

A formação de gêmeos pode ocorrer tanto nos seres humanos quanto nos bovinos. Isto acontece devido à poliovulação e depende do nível de hormônio folículo-estimulante (FSH), por fatores genéticos, sendo mais alto em mulheres negras. As mães de gêmeos apresentam níveis maiores de FSH do que mães de parto único.

Os gêmeos monozigóticos (um zigoto) são do mesmo sexo, e se formam entre 1 e 14 dias após a fertilização, quando um único zigoto sofre divisão e se separam, originando dois indivíduos idênticos geneticamente. Os dizigóticos (dois zigotos) têm a probabilidade de serem do mesmo sexo, porém com características diferentes, e se originam a partir de dois ovócitos liberados e fecundados individualmente.

Os xifópagos, tipo raro de gêmeos, nascem unidos por alguma parte do corpo, com duplicação total ou parcial dos órgãos, e nem sempre crescem normalmente, pois um deles pode apresentar desenvolvimento rudimentar, recebendo a denominação de parasitário pelo fato de viver dependente do irmão.

No caso dos bovinos a probabilidade de ocorrer nascimentos de gêmeos é de 1 a 3%. Neste caso, a fêmea tem histórico genético de gestação de gêmeos ou passou por alteração hormonal. Estudos comprovam que o macho não influencia na gestação de gêmeos. Por serem geneticamente idênticos estes gêmeos têm grande importância em pesquisas nas áreas de reprodução e sanidade.

Toda vez que nascer um casal de bezerros gêmeos, 90% das fêmeas correm o risco de serem estéreis, devido à mistura de hormônios, enzimas, fluidos, sangue e antígenos entre os fetos que pode alterar as características sexuais delas, sendo descartadas pelo fato de não reproduzirem, como no caso do freemartismo. Nesses casos, após o nascimento, os órgãos genitais das fêmeas são severamente afetados, sendo subdesenvolvidos e podendo conter características masculinas. Nos bezerros machos, o prejuízo está na baixa fertilidade.

Fetos gêmeos caracterizando o freemartismo
Imagem adaptada de: http://www.uoguelph.ca/rfoster/repropath/fl-fgpics.htm

O diagnóstico precoce do freemartismo permite ao produtor excluir o animal do rebanho, evitando prejuízos com a alimentação. Lembramos que a infertilidade ocorrerá somente quando a gestação gemelar for de animais de sexos diferentes. Aparentemente o nascimento é menos freqüente nas raças de gado de corte do que em gado de leite.

SICOOB MaxiCrédito/SC
SEDE: Av. FERNANDO MACHADO,2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)
FONE (049) 33617000 Site: www.maxicreditosc.com.br
Desde nossa fundação em novembro de 1984, nossos números só cresceram. Hoje as 23 agências contam com mais de 21.500 associados entre pessoas físicas e jurídicas.
"VENHA JUNTAR-SE A NÓS"

STIMPC
Sindicato dos Trabalhadores nas Indústrias de Materiais Plásticos de Chapecó e oeste de Santa Catarina

Tempo

Quinta e sexta-feira (01 e 02/04): *Tempo firme com sol em SC. Temperatura mais amena na madrugada e elevada no decorrer dos dias. Umidade baixa no interior do estado.*

Sábado (03/04): *O sol ainda predomina em boa parte do dia e faz calor em SC. Mas, as nuvens aumentam no decorrer da tarde e há chance de pancadas isoladas de chuva com trovoadas à noite do Planalto e Litoral Norte, principalmente nas áreas mais próximas do RS, devido a aproximação de uma frente fria de fraca intensidade.*

Domingo (04/04): *O tempo fica mais fechado, mesmo assim alterna com período de sol e sujeito a chuva ao longo do dia, devido ao deslocamento da frente fria pelo litoral catarinense. Temperatura elevada em boa parte do estado, com sensação de ar abafado.*

Fonte:Epagri/Ciram

Agenda

- 6 a 8/04/2010 – XI Simpósio Brasil Sul de Avicultura. Centro de Cultura e Eventos – Chapecó/SC (49) 3329-1640

- 27 a 29/04 - Ambientalis 2010- Conferência e Mostra de Sustentabilidade. Centro de Cultura e Eventos Promotor: AIS- Associação Internacional de Sustentabilidade. responsável: Agostinho Celso Gisi (49) 8407 – 2115/Sabrina Alves.

- 04 e 05/05 – Congresso de Energias Renováveis – Biocombustíveis e sustentabilidade. Feira Estadual do Milho. Xanxerê. Inscrições www.chapeco.ifsc.edu.br / www.femi.com.br

- 06 a 08/05 - II Feira Sustentável. Pavilhão Edmundo Doubrawa/ Centro de eventos Cau Hansen. Joinville. Contato dfdasc@mda.gov.br.

A UDESC e o JORNAL SUL BRASIL desejam a todos os leitores uma FELIZ PASCOA

Receita

Omelete de Peixe ao Forno

Ingredientes:
- 6 ovos
- 1 tomate bem picado
- 2 colheres de sopa de cebola
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de cheiro verde picado
- 2 filés de pescado picado

Preparo:
- Bater os ovos, acrescentar o sal e os demais ingredientes;
- Untar o recipiente com margarina;
- Assar em forno brando até que fique corado.

Adaptação sugerida:
- Pode ser enriquecido com vegetais picados
(vagem; espinafre; ervilha, etc)

Fonte
Proposta de formulação à base de pescado para inclusão na alimentação escolar
Universidade Federal de São Paulo

Agenda da Feira do Peixe para a Páscoa

Dia: 01/04 – 5ª feira Santa

Início: 7:00 hs até durar o estoque

- Posto de combustível CooperAlfa
- Feira Colonial do Bairro Jardim América
- Bairro Colato
- Bairro São Cristóvão
- Mercado Público Regional
- Birro Palmital
- Bairro Seminário
- Bairro Santa Maria
- Feiras Coloniais do Centro

Informações 3329-5939

ERRATA

Referente à matéria "ExpoPeixe 2010 – Abelardo Luz" publicada na 33ª edição de 18 de março, se faz a seguinte correção: A patrola não foi repassada pelo Ministério da Pesca e Aqüicultura. O equipamento repassado pelo referido ministério foi uma escavadeira hidráulica (draga), e não uma retroescavadeira como cita o texto. Os equipamentos são diferentes, sendo que a escavadeira hidráulica é mais apropriada para programa de reforma ou construção de novos viveiros para produção de peixes.

Paulo Ricardo Ficagna
Responsável pela elaboração da matéria

Indicadores

Suíno vivo - Produtor independente - Produtor integrado	**R$** 2,38 kg 2,18 kg
Frango de granja vivo	1,50 kg
Boi gordo - Chapecó - Jaraguá do Sul	75,00 ar 80,00 ar
Feijão preto (novo)	80,00 sc
Trigo superior ph 78	24,00 sc
Milho amarelo	15,20 sc
Soja industrial	31,00 sc
Adubos NPK (2:20:20)[1] (9:33:12)[1] Uréia[1]	43,80 sc 51,00 sc 43,00 sc
Fertilizante orgânico[2] Granulado - saca 40 kg Granulado - granel	 15,00 sc 350,00 ton
Queijo colonial[3]	10,00–11,00 kg
Salame colonial[3]	9,50–11,00kg
Torresmo[3]	10,00 – 12,00 kg
Cortes de carne suína[3]	5,30 – 7,30 kg
Frango colonial[3]	6,50 – 7,15 kg
Pão Caseiro[3] (600 gr)	2,50 uni
Pé de Moleque	7,00 kg
Mini pizza	2,00 uni
Peixe limpo, fresco-congelado[3] - filé de tilápia - carpa limpa com escama - peixe de couro limpo - cascudo	 13,50 kg 7,50 kg 9,00 kg 13,50 kg
Mel[3]	8,00 kg
Muda de flor – cxa com 15 uni	7,50 - 8,50 cxa
Suco laranja – copo 300 ml[3]	1,00 uni
Suco amora concentrado e congelado – 300 ml[3]	2,50 uni
Caldo de cana – copo 300 ml[3]	1,00 uni
Banana prata agroecológica	2,00 – 3,00 kg
Calcário - saca 50 kg[1] unidade - saca 50 kg[1] tonelada - granel – na propriedade	 6,00 sc 4,80 sc 70,00–75,00 tn
Dólar comercial	Compra: 1,793 Venda: 1,795
Salário Mínimo Nacional Regional (SC)	510,00 587,00 – 679,00

Fontes:
Instituto Cepa/DC – dia 31/03
1 Cooperativa Alfa/Chapecó
2 Ferticel/Coronel Freitas.
3 Feira Municipal de Chapecó (Preço médio)
Obs.: todos os valores estão sujeitos a alterações.

SICOOB MaxiCrédito/SC

SEDE: Av. FERNANDO MACHADO,2608-D BAIRRO PASSO DOS FORTES- CHAPECÓ(SC)

FONE (049) 33617000 Site: www.maxicreditosc.com.br

Agências em Chapecó:
- Distrito Mal. Bormann
- F. Machado, 2608 D
- R. Quintino Bocaiúva, 388 D Sl 02
- Av. Atílio Fontana, 2671 E
- Av. Lícinio Cordova, 473 D
- Rua Uruguai, 517 E
- Av. Gen. Osório esq. Rua Carlos B. Bruck, 271 D

E nas cidades de:
- Xaxim
- Nova Itaberaba
- Águas de Chapecó
- União do Oeste
- Lajeado Grande
- Planalto Alegre
- Caxambú do Sul
- Nova Erechim
- Coronel Freitas
- Quilombo
- Irati
- Formosa do Sul
- Jardinópolis
- Marema
- São Bernardino
- Campo Erê