

revista
atualidades

Ano VIII - n° 91 - Maio de 2011 - www.cotripal.com.br

The background of the cover is a reproduction of the painting 'Narcissus' by the Italian Baroque painter Caravaggio. It depicts a young man with long, wavy hair, wearing a white tunic and a red sash, leaning over a pool of water. He is looking intently at his own reflection in the water. The scene is set in a dark, wooded area with a large, gnarled tree trunk in the foreground.

Resveratrol a fonte da juventude

Ilustração: Narciso, obra do pintor Caravaggio, herói mitológico admirando sua beleza e juventude.



Entrevista:
Ana Amélia Lemos



Nem toda
panela velha
faz comida boa

Receita:
Torta de
ervas finas



O sonho da juventude e da imortalidade

O elixir da juventude é uma antiga aspiração da Humanidade. A criação de uma substância mágica, que prolongue a vida e a mantenha saudável, aparece nas mitologias das mais variadas culturas antigas. Tanto no Ocidente quanto no Oriente, a morte sempre foi vista pela maioria das pessoas como um mal a ser vencido. Por isso os alquimistas, uma espécie de químicos do passado, faziam misturas tentando desenvolver uma poção capaz de curar todas as doenças e prolongar a existência indefinidamente.

O resveratrol, composto natural cujos efeitos empolgariam qualquer alquimista, tem sido alvo de pesquisas científicas que sinalizam a possibilidade de haver, sim, uma espécie de elixir da saúde e longevidade. Como mostra a reportagem de capa deste mês, os efeitos antioxidantes e anti-inflamatórios do resveratrol previnem doenças e melhoram o funcionamento do organismo. E embora ainda não se saiba como maximizar seus resultados, o simples consumo diário de alimentos que o contenham já pode ajudar muito.

Não se deve pensar, entretanto, que o velho sonho da juventude e vida eterna se realizará exatamente como almejado por nossos ancestrais. As asas descritas no mito grego de Ícaro, feitas com uma estrutura de cera cravejada de penas, jamais deram certo, mas, apesar disso, hoje podemos atravessar o céu voando confortavelmente e em relativa segurança de um canto a outro do planeta. Aliás, podemos voar até para além do céu, viajando para fora da Terra. Da mesma forma, compostos como o resveratrol poderão em um futuro próximo oferecer melhores condições à manutenção e vitalidade do corpo físico sem, necessariamente, proporcionar infundável aparência jovem e imortalidade.

Na verdade, o ideal seria viver o suficiente e da melhor forma possível. Aprender a lidar com cada fase da nossa existência sobre este chão, desde a tenra infância até a avançada velhice, tornando-nos um pouco mais sábios e serenos a cada nova experiência, agradável ou não, tem de longe maior importância do que conquistar a eterna juventude. Afinal, do que valeria uma longa vida se ela não pudesse alcançar a medida possível de plenitude e felicidade por meio da aventura cotidiana?

Opinião do leitor

Amigos da Revista Atualidades Cotripal, parabéns pelo trabalho desenvolvido! Excelente apresentação, conteúdo e qualidade gráfica. Parabéns a todos que elaboram esta revista, que para nós é excelente fonte de pesquisa e aprimoramento profissional. Continuem assim e contem com a equipe Sorriso FM.

LC Morselli - Comunicador

Sugestões e comentários sobre as reportagens podem ser enviadas para o email: jornalismo.revista@cotripal.com.br ou no endereço Departamento de Comunicação e Marketing - Rua Herrmann Meyer, 237 - Centro CEP: 98280-000 Panambi/RS

REVISTA ATUALIDADES COTRIPAL

COTRIPAL AGROPECUÁRIA COOPERATIVA
Rua Herrmann Meyer, 237 - Centro - CEP: 98280-000
Panambi/RS
Fone: (55) 3375-9000 - Fax: (55) 3375-9088
www.cotripal.com.br

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Presidente: Germano Döwich
Vice-Presidente: Dair Jorge Pfeifer
Conselheiros: Germano Becker, Darci Witzke, Elmo Pedro Von Mühlen, Manfredo Adler, Ivo Linassi, Jeferson Fensterseifer, Eliseu Dessbesell, Davi Keller e Delmar Schmidt.

CONSELHO FISCAL

Efetivos: Ari Augusto Schmidt, José Pereira da Costa e Norbert Harry Brönstrup.
Suplentes: Bernardo Ewaldo Lohmann, Arnildo Carlos Markus e Dilson Balke.

EXPEDIENTE

Comunicação e Marketing Cotripal

DESIGN GRÁFICO

Charlei Haas e Valdoir do Amaral

EQUIPE DE REDAÇÃO

Gislaine Windmüller
Juliana Aguiar
Mileni Denardin Portella - Mtb/RS 13916
Tamar Mirella P. Santos - Mtb/RS 13153

CONTATO

Maiglon Hess - Fone:(55) 3375 9061
Email: rp@cotripal.com.br
Email: jornalismo.revista@cotripal.com.br

IMPRESSÃO

Kunde Indústrias Gráficas Ltda
Tiragem: 5.000 exemplares



jornalismo.radio@cotripal.com.br

Sintonize!

Programa Atualidades Cotripal

Rádio Sorriso FM 103.5

De segunda à sexta 6h10 e 11h45 - Sábado 6h10
Cotações e preços de segunda à sexta 8h20

Rede Colinas FM 88.7

Cotações e preços de segunda à sexta 8h20

Rádio Sulbrasileira AM 1320

Avisos: de segunda à sexta 7h05
Atualidades Cotripal: sábado 11h



Brucelose: a doença que também atinge o bolso

Há muito tempo, fala-se em erradicar a brucelose do país. Mas para isso ocorrer, o produtor deve estar consciente e vacinar o gado de sua propriedade. Bom para ele, que não tem perdas econômicas, e bom para o consumidor, que ganha mais segurança no alimento consumido.

Causada pela bactéria *Brucella abortus*, a brucelose preocupa produtores e consumidores. Ela pertence à família das zoonoses, ou seja, pode ser transmitida dos animais para o homem e vice-versa. Mas isso, todo mundo já sabe.

O que também merece atenção é o quanto a perda de um animal infectado dói no bolso do produtor. Colocação essa da médica veterinária responsável pela IVZ (Inspetoria Veterinária e Zootécnica) de Panambi, Caroline Flores Zielinski. “Muitas vezes ele acha que vai ter prejuízo para vacinar o gado e não é verdade. Uma vacina custa, em média, R\$ 13. Se o animal estiver infectado e houver necessidade de sacrificá-lo, dependendo de seu porte, pode perder até R\$ 2.000”, salienta. “Além do que, se a propriedade exporta carne ou leite e um exemplar estiver com brucelose, há risco de precisar sacrificar um lote inteiro e, ainda, impedimento de exportação por seis meses. Isso sim causa muito prejuízo.”

Uma propriedade modelo e certificada sem a presença de casos recentes de brucelose, recebe mais pelo gado que comercializa. Um animal certificado e livre da doença vale mais. “O produtor tem a falsa ideia de que, se não vacinar, vai economizar dinheiro e tempo. Mas na primeira cria o investimento mostra resultado, pois não perde o terneiro e ainda vende o leite”, ressalta a veterinária.

Estes são alguns dos motivos da vacinação ser tão importante e, principalmente, obrigatória. Todas as fêmeas entre três e seis meses, independente de raça, devem ser vacinadas, pois a zoonose não escolhe animal. Isso vale também quando o produtor compra gado de outra propriedade. Caroline explica que é indispensável exigir a certificação de vacina, para tentar manter a doença da porteira para fora.

A obrigatoriedade abrange apenas às fêmeas, por terem maior poder de disseminação que os machos. A responsável pela IVZ esclarece que elas liberam as bactérias por secreções vaginais, pelo aborto e também pelo leite. “É muito perigoso tomar leite *in natura*, sem ferver antes, e comer carne malpassada se não houver certeza da procedência do produto. Tanto a brucelose como a tuberculose podem ser transmitidas ao homem por consumo desses alimentos.” Para o consumidor em geral, vale lembrar que o leite deve passar por inspeção e pasteurização para daí ser ingerido.

A identificação do animal com a zoonose se dá pela presença de artrite – com inflamações e inchaços –, aborto no caso de fêmeas e orquite nos machos. A médica veterinária indica inclusive que se uma vaca abortar a cria no final da gestação ou o terneiro nascer morto, a causa que deve estar na ponta da lista é a brucelose. Se o teste – realizado apenas por veterinários habilitados pelo Ministério da Agricultura – der negativo, aí sim, cogita-se outra doença.

Hoje não há tratamento 100% eficaz para a brucelose. A melhor saída, neste caso, é sacrificar o animal, porque, mesmo com tratamento, ele continua portador e seguirá expelindo as bactérias da doença. Na insistência do produtor em tratá-lo, o risco de outros animais – e até mesmo pessoas – acabarem infectados é grande.



O Departamento Técnico Veterinário da Cotripal está na segunda rodada de vacinação contra brucelose. Lembrando ao produtor que tiver, em sua propriedade, terneiras de três a seis meses de idade, há necessidade de vaciná-las. Para isso, basta se inscrever na assistência veterinária, localizada junto às Lojas Cotripal, na Rua Gaspar Martins, e observar o dia em que os veterinários ou técnicos irão passar em sua localidade. Nessa data, os animais devem estar presos, com objetivo de facilitar as aplicações. Durante o ano, realizam-se quatro rodadas.

Quem tem fêmeas com pouco mais de seis meses e não aplicou a vacina, deve procurar a assistência para saber como proceder. Além disso, a médica veterinária Anelise Döwich Decian relembra a exigência de marcar a ferro quente a face esquerda e colocar brinco identificador nos animais vacinados. “Essa não é uma exigência da Cotripal, é uma norma vigente.”

Outras necessidades são a apresentação da ficha da IVZ no dia que os responsáveis realizarem as aplicações, e a posterior retirada do atestado de vacinação na assistência veterinária. O produtor que não é associado da Cooperativa, e deseja participar das rodadas, precisa pagar as vacinas no momento da inscrição. Após isso, basta esperar a equipe em sua propriedade no dia marcado.



Os bastidores da votação do novo Código Florestal brasileiro

Há um clima de apreensão no Brasil em relação à reforma do Código Florestal brasileiro, proposta pelo deputado federal Aldo Rebelo. Os aspectos técnicos ambientais estão ampla e acirradamente discutidos na mídia. Entretanto, a senadora gaúcha Ana Amélia Lemos lança um olhar político e econômico sobre o tema de forma aguda e inteligente, demonstrando que há muitos outros interesses em jogo nesse processo.

Diante da atual configuração política brasileira, o que se pode esperar do Congresso? Ou seja, quais são as principais influências sobre os parlamentares e que interesses devem definir o rumo das decisões sobre um novo código florestal? No meu entender, o deputado Aldo Rebelo, redator do substitutivo do Código Florestal brasileiro, conseguiu incluir no texto as principais divergências existentes entre ruralistas e ambientalistas. Mesmo assim, ele nunca será ideal, devido aos diferentes pontos de vista políticos; é impossível contentar todos os segmentos. Contudo, neste momento, há uma tentativa de harmonizar as partes polêmicas do projeto, a exemplo da reunião do dia 14 de abril, quando começaram os entendimentos sobre metragem das APPs. É importante termos entrosamento político, dado que pouco tempo atrás aconteciam ataques desrespeitosos do ex-Ministro do Meio Ambiente, Carlos Minc, contra o seu colega da Agricultura, Reinhold Stephanes, que respondia a altura. Felizmente, hoje, conversamos melhor a respeito do assunto. A atual Ministra do Meio Ambiente, Izabella Teixeira, é uma técnica ambientalista e isto deu consistência ao debate. Logo, acredito que até junho o Código deva ser votado. Afinal, no dia 30 de junho, expira o atual texto. Eu não gostaria de ver o adiamento, novamente, da votação, pois o produtor precisa de uma definição para trabalhar com tranquilidade.

Em relação ao cenário mundial, a FAO, órgão das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação, vem prevendo em

seus relatórios a tendência de forte aumento da demanda por alimentos, o que, obviamente, deve elevar rápida e acentuadamente o seu preço nos próximos anos. Restringir a produção agropecuária brasileira seria economicamente interessante a países também produtores e, portanto, concorrentes do Brasil no mercado internacional? Na primeira audiência pública, com o plenário cheio de senadores, Aldo

Rebelo comentou sobre sua busca a possíveis debates sobre legislação ambiental nos parlamentos europeus. Mas nada foi encontrado nessas agendas legislativas. A imprensa também foi verificada e o tema não estava pautado em qualquer desses países. Portanto, conclui-se que as pressões partem de algumas ONGs estrangeiras na tentativa de restringir a produção agrícola do Brasil, a mando de concorrentes comerciais. Hoje, somos líderes na produção de alimentos e há uma projeção para nos tornarmos o principal celeiro agrícola do mundo nos próximos 15 anos. Isso não significa desmatamento. Para comprovar, tenho um dado muito interessante da Embrapa. Nos últimos 35 anos, a área agricultável no Brasil aumentou 48%, enquanto o crescimento da produção de grãos foi de 268%. Estamos praticamente na mesma área, mas produzindo muito mais, com auxílio de tecnologias, produtos modificados geneticamente, plantio direto com cunho preservacionista e sustentável, e agricultura de precisão. Tudo isso garante uma produtividade de 220 sacas por hectare de milho, como se viu na Expodireto. Resultado este, fruto do trabalho dos agricultores e cientistas com forte responsabilidade ambiental.

Alguns críticos alegam que a proposta do deputado Aldo Rebelo, se aprovada como está, pode causar reação internacional, gerando barreiras comerciais ao Brasil no mercado externo. Há mesmo este risco? Acho difícil. As notícias, que vez ou outra aparecem, são disseminadas por ambientalistas que fazem denúncias no mercado externo. Como eles

não conseguem impor sua vontade aqui, fazem pressão no exterior. Mas acredito no bom senso da diplomacia brasileira, das lideranças das cooperativas e demais autoridades da produção primária para controlar essas situações. Todos lembram que o senador Blairo Maggi era conhecido como “Motoserra da Amazônia”. Para desfazer essa imagem negativa, ele esteve na Inglaterra mostrando como desenvolvia suas atividades. O resultado foi positivo graças a um trabalho de comunicação e divulgação. Baseado nisso, o Brasil tem que trabalhar com tranquilidade, sem se deixar levar por ONGs e notícias com interesses obscuros por trás.

E o cenário mundial está favorável ao aumento de produção no Brasil, porque além da FAO sinalizar uma possível escassez de alimentos no mundo, o presidente do Banco Mundial, Robert Zoellick, alegou que o planeta sofre o risco de uma grave crise econômica, caso continue aumentando o preço dos alimentos. Tudo isso favorece o setor agropecuário brasileiro.

O preço aumenta porque há maior procura – e a lei da oferta e da procura ainda é responsável pela regulação do mercado internacional de alimentos, especialmente numa economia globalizada e de livre mercado. Outro agravante são os baixos estoques internacionais, além do desenvolvimento de mercados de consumo gigantescos. A China é um deles, com mais de 1,3 bilhão de habitantes, a Índia outro, que aos poucos aumenta seu poder aquisitivo e necessitará de um volume grande de alimentos. Isso deixa o Brasil num cenário favorável. Basta observar a quantidade de grupos chineses, americanos e de outros países que estão comprando áreas em nosso território para produzir alimentos e vender em seus respectivos mercados. As autoridades brasileiras já estão atentas a esses acontecimentos, afinal, corre-se risco de desnacionalização. Por outro lado, a própria FAO, junto com o IICA (Instituto Interamericano de Cooperação

“Nos últimos 35 anos, a área agricultável no Brasil aumentou 48%, enquanto o crescimento da produção de grãos foi de 268%. Estamos praticamente na mesma área, mas produzindo muito mais...”

de Cooperação Agrícola) e outros órgãos ligados à produção de alimentos chegaram à conclusão de que há um equívoco nas políticas econômicas da América Latina. Os governos destes países, incluindo o Brasil, estão mais preocupados com os interesses dos consumidores e se esquecem de defender os agricultores. O Programa Mais Alimento e a Agricultura Familiar foram criados com intuito de proteger a agricultura nesse nível, mas é necessário dar liberdade para todos produzirem e avançarem, sempre respeitando a natureza.

Neste sentido, o vice-presidente Michel Temer realizou em abril uma reunião com seus ministros para tentar alinhar alguns acordos. Diante disso, a senhora acha que estamos próximos de desatar esses nós de diferenças entre ambientalistas e ruralistas para, finalmente, conseguir um acordo para votação da reforma do novo Código Florestal?

Como o caminho está aberto a um entendimento, se não houver radicalização, acredito que sim. Um dos problemas, dentro do partido do governo, é existir um grupo favorável à votação e outro, mais esquerdista, resistente. Então é preciso saber se eles conseguirão unir sua maioria, que é bem folgada, em torno do acordo para legalizar a situação dos agricultores. Até porque, a ministra Izabella solicitou uma medição com uso de GPS em todo o território nacional e disse não haver risco de áreas cultivadas entrarem nas zonas de preservação, como o caso do arroz, plantado nas várzeas gaúchas, e dos pomares de maçãs, nas encostas de morros, em Santa Catarina.

Até o encerramento desta edição, o novo Código Florestal não passou por votação do Congresso.



João Carlos Pires
Supervisor comercial
adrim.comercial@cotripal.com.br

Soja

No mês de abril, a Bolsa de Chicago teve momentos de muita volatilidade, com as cotações oscilando entre U\$ 13,93 e 13,29 o *bushel*.

Um fator que influenciou, negativamente, foi a retração nas compras de grãos por parte da China. Reação causada devido ao aumento nos juros, limitação nas linhas de crédito e tabelamento dos valores do óleo de soja.

Já o lado positivo, ficou a cargo da redução – nos Estados Unidos – da área de produção de soja em detrimento do cultivo de milho. Com a diminuição do plantio de soja, o clima precisa colaborar para não afetar a produção e os estoques daquele país. Internamente, as pressões negativas vieram da queda do dólar e dos prêmios de exportação, além do alto custo dos fretes.

O preço pago ao produtor caiu de R\$ 45 para 41,50 a saca.

Milho

O mercado de milho subiu durante o mês, levado pelo pouco interesse de venda por parte do produtor e pela falta de logística para embarque do grão, no período de recebimento da safra de soja. Além disso, os compradores de milho estavam com estoques baixos, o que, junto com o alto custo do frete para transporte do grão do Centro-oeste e Paraná, deu suporte ao mercado.

O preço pago ao produtor subiu de R\$ 23,50 para 25 a saca.

Trigo

O final do mês foi o período com maior nível de preço na Bolsa de Chicago. O valor oscilou entre U\$ 7,40 e 8,26 o *bushel*.

O preço teve uma leve alta, mesmo com o início dos leilões dos estoques do governo. Nas próximas oportunidades é que haverá uma sinalização de como ficará este mercado.

Também vale lembrar que as exportações estiveram suspensas em decorrência da safra de soja, além da queda do dólar ter inibido uma alta maior.

O preço pago ao produtor subiu de R\$ 24 para 24,50 a saca.

Dólar

A cotação do dólar caiu de R\$ 1,614 para 1,564, queda de 3,2% no mês de abril.

O aumento na taxa de juros – taxa Selic – para 12% ao ano pressionou, ainda mais, a moeda norte-americana, que entrou em maior quantidade no Brasil.

Com o dólar neste nível, há prejuízo nas exportações brasileiras, pois tira a competitividade de nossos produtos. O que salvou os preços internamente foram as altas cotações internacionais das *commodities*.

Leite & Mercado

Tendência de aumento no preço anima o produtor

O preço pago ao produtor no mês de março confirmou as expectativas. Com aumento de quatro centavos, o valor médio ficou em cerca de R\$ 0,64 por litro.

A tendência é continuar subindo em virtude da queda de produção, ocasionada principalmente pelo fim do ciclo das pastagens de verão e porque as de inverno começam a ser implantadas. Para o próximo mês, há expectativa de 3 a 5% de aumento no preço.

Supersafra de soja deve injetar R\$ 8,8 bilhões na economia do Rio Grande do Sul

Uma rara combinação entre ótima produção e preços atraentes no mercado internacional está levando otimismo aos produtores rurais do Rio Grande do Sul. De acordo com dados da Secretaria da Agricultura, a supersafra de soja, que está em fase final de colheita, deve injetar R\$ 2,2 bilhões a mais na economia do Estado, um total de R\$ 8,8 bilhões.

Confirmada uma rentabilidade média de 20% por lavoura, o resultado significa R\$ 440 milhões a mais no bolso dos produtores gaúchos. Segundo levantamento, a soja deve render 12 milhões de toneladas no Rio Grande do Sul – o recorde anterior era de 10,2 milhões de toneladas em 2009/2010. São três milhões de toneladas a mais que as previsões iniciais, feitas sob a ameaça de *La Niña*.

A projeção, que supera a estimativa da Conab (Companhia Nacional de Abastecimento), está baseada na alta produtividade das áreas mais rentáveis do norte gaúcho. Em algumas lavouras de soja, a colheita chegou a 70 sacas por hectare.

Segundo Luiz Fernando Mainardi, secretário da agricultura, cada real gerado no campo pode ser multiplicado por quatro para medir o impacto da produção nas economias locais. O desafio agora, de acordo com o secretário, é garantir renda na comercialização e contornar as dificuldades de armazenamento, já que a estrutura de estoques do Estado tem um déficit avaliado em 5 milhões de toneladas.

“Os silos estão abarrotados. Em algumas cidades, a soja está ao relento, correndo riscos”, avaliou o analista Antônio Sartori, da corretora Brasoja.

O especialista aposta em uma produtividade média acima de 50 sacas e numa colheita de 12,7 milhões de toneladas do grão, especialmente devido às lavouras do norte gaúcho.

Na Farsul, o clima também é de entusiasmo. O coordenador da Comissão de Grãos da entidade, Jorge Rodrigues, avaliou que a estabilidade da cotação da soja num patamar próximo de R\$ 45 por saca é garantia de um ano para realizar lucros – depois de sucessivas safras no vermelho: “Finalmente, vamos respirar.”

Fonte: www.zerohora.clicrbs.com.br

Produtores de leite enfrentam dificuldades para se adequar à Normativa 51

Produtores de leite do sul do país estão enfrentando dificuldades para se adequar a uma determinação do Ministério da Agricultura, que busca melhorar as instalações e o modo de trabalho nas propriedades. A medida, chamada de Instrução Normativa 51, começa a valer no dia 1º de julho.

A sala de ordenha na propriedade do produtor rural Edgar Giachini, de Viamão, foi reformada e os equipamentos modernos facilitam o manejo dos animais. Ele só conseguiu fazer tudo isso com um financiamento de R\$ 100 mil que deve começar a ser pago em janeiro do ano que vem.

“O leite no mercado vem disparando de preço já faz uns quantos meses e para nós são cinco meses sem um centavo de aumento. E não há previsão de melhora. Se continuar do jeito que está, nós não vamos pagar o financiamento. Não temos como”, lamenta ele.

Os vizinhos de Giachini enfrentam o mesmo problema. Todos vivem no interior de Viamão.

“O preço do leite hoje não paga o custo. A gente está pagando para trabalhar. Se a gente não trabalha de 12 horas a 15 horas por dia hoje, até o rancho do fim do mês não sai mais”, constata o produtor rural Erico Toniolo.

Os produtores de Viamão estão recebendo entre R\$ 0,54 e R\$ 0,73 pelo litro do leite. É tão pouco, que José Carlos Gonçalves, também morador da região, desistiu de fazer as mudanças que havia previsto.

“Eu fiz o projeto e aí vi que não tinha condições de pagar, em função do preço do leite. Se tiver que fazer as mudanças, devido às exigências, vou ter que parar a produção”.

Em menos de três meses, o governo vai exigir que as instalações das ordenhas estejam todas adequadas às exigências do Ministério da Agricultura. As boas condições de higiene são para reduzir quase pela metade a quantidade de bactérias no leite.

“Se o preço não der mais uma reagida, manter a qualidade do leite, que eles exigem, não será fácil”, diz o produtor Marcelo Guimarães.

Os produtores que não se enquadrarem nas regras correm o risco de ter o leite recusado pelos laticínios e cooperativas.

Fonte: www.canalrural.com.br

Brasil bate novo recorde de exportações do agronegócio

O Brasil estabeleceu novo recorde nas exportações do agronegócio e alcançou US\$ 79,8 bilhões, um crescimento de 19,7%, entre abril de 2010 e março de 2011. No mês de abril, o país deve superar os US\$ 80 bilhões em exportação, um número inédito na história do comércio exterior do agronegócio brasileiro. O superávit comercial também aumentou e chegou a US\$ 65,5 bilhões, nos últimos 12 meses, na série histórica para o período.

O mês de março registrou a maior cifra, US\$ 7,4 bilhões, o que representa um incremento de 22,6% em comparação ao

mesmo período do ano passado. O saldo mensal ficou em US\$ 5,9 bilhões. Os dados são apurados pelo Ministério da Agricultura desde 1989.

Entre os setores que mais contribuíram para o resultado está o complexo soja – grão, farelo e óleo –, que aumentou 26,3%, o que representa receita de US\$ 2,05 bilhões. O café teve incremento de 61,9%, o equivalente a US\$ 704 milhões; o setor de cereais, farinhas e preparações subiu 183,7%, volume que corresponde a US\$ 387 milhões; o item carnes aumentou 18,9%, percentual que corresponde a US\$ 1,36 bilhão; e o complexo sucroalcooleiro – açúcar e etanol – teve acréscimo de 27,1%, o equivalente a US\$ 899 milhões. A participação destes itens passou de 67,2%, em março de 2010, para 73,2% do total exportado em março de 2011.

Apesar do aumento geral do complexo soja, houve redução da quantidade exportada de grãos e farelo, mas a queda foi compensada com a elevação dos preços – 34,1% em relação ao grão e 19,5% sobre o farelo. Diferentemente, o óleo teve aumento de 138,7% na quantidade exportada – a alta de preços foi de 45,3%.

Assim como a soja, também houve diminuição na quantidade exportada de algumas carnes, equilibrada, porém, com a alta dos preços. Isso aconteceu com as carnes bovina e suína *in natura*. As carnes de frango *in natura* e industrializada, no entanto, tiveram um incremento da quantidade exportada de 2% e 23,7%, respectivamente. As duas registraram elevação dos preços. Com isso, a receita geral de carnes ficou em US\$ 1,356 bilhão, 18,9% maior em relação a março de 2010.

No complexo sucroalcooleiro, houve aumento dos preços e da quantidade exportada. O valor geral das exportações chegou a US\$ 899 milhões, um crescimento de 27,1% em relação ao mesmo período do ano passado. O açúcar teve um aumento de 14,8% nos preços e o valor exportado ficou em US\$ 838 milhões, 25,8% maior. Em relação ao álcool, foi registrado um incremento de 20% nos preços e o valor aumentou 48,8%, totalizando US\$ 60 milhões nas exportações.

Os valores exportados aumentaram para a maioria das regiões. A União Europeia, que engloba 27 países, e ocupa o primeiro lugar nas importações de produtos agrícolas brasileiros, aumentou a compra em 31,7% – passou de US\$ 1,6 milhão em março de 2010 para US\$ 2,2 milhões em março de 2011. Em segundo lugar, está a Ásia, com um incremento de 1,4%, e chegou a US\$ 1,948 milhão. Neste mês, a África subiu para a terceira posição, com elevação de 80,6% – de US\$ 410 mil para US\$ 740 mil.

Fonte: www.agricultura.gov.br

Produção recorde de soja enfraquece preços

Os preços da soja estão mais fracos devido ao avanço da colheita no Brasil, à maior produtividade e à consequente produção recorde e das condições climáticas favoráveis na América do Sul, aponta levantamento do Cepea (Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada). A demanda se manteve firme, mas não o suficiente para sustentar as cotações.

Entre 1º e 8 de abril, o Indicador Esalq/BM&FBovespa para o produto transferido no porto de Paranaguá caiu 1,74%, finalizando a US\$ 29,86 por saca de 60 quilos. Em moeda nacional, o Indicador caiu 4,06% no mesmo período, fechando a R\$ 47 por saca. O Indicador Cepea/Esalq – média de cinco regiões do Paraná – caiu 2,93%, fechando a R\$ 44,67 por saca.

Em relação à safra 2010/2011, dados da Conab (Companhia Nacional de Abastecimento) apontam recordes no cultivo de soja no Brasil. Os números da área e de produtividade foram ligeiramente ajustados para cima em relação ao relatório anterior, atingindo 24,2 milhões de hectares e praticamente três toneladas por hectare, respectivamente. Dessa forma, a produção deve registrar volume recorde de 72,2 milhões de toneladas.

Fonte: www.cepea.esalq.usp.br

Adiado prazo para nova classificação do trigo

Produtores rurais terão mais um ano para se adaptarem às novas normas de classificação do trigo. A Instrução Normativa nº 16, publicada no Diário Oficial da União, altera para 1º de julho de 2012 o início da vigência das regras de identidade, qualidade, amostragem e rotulagem do cereal, estabelecidas na Instrução Normativa nº 38/2010.

A prorrogação do prazo será necessária para que os tricultores tenham acesso às variedades adaptadas à nova norma de classificação prevista na legislação do Ministério da Agricultura. Em julho deste ano, técnicos da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agrope-

cuária) vão se reunir para recomendar os cultivares com as características da nova classificação do cereal.

“Como o plantio do trigo ocorre nos meses de maio a julho, os agricultores seriam prejudicados após a colheita ao submeterem seu produto à classificação estabelecida pela nova regra IN nº 38/2010. Os cultivares utilizados seguem a classificação estabelecida pela norma atual – IN nº 7/2001”, explica Fábio Fernandes, coordenador de Qualidade Vegetal do Ministério da Agricultura. “Com a prorrogação, os agricultores irão conhecer as recomendações da Embrapa bem antes do início do próximo plantio”, completa.

Entenda melhor

O novo padrão do trigo altera as classes do produto, estabelecendo como designação: melhorador, pão, doméstico, básico e outros. Cada classificação está relacionada à qualidade e tipo de uso – alimentação humana, moagem e outros. A norma do Ministério da Agricultura determina o percentual máximo de impureza, umidade, matérias estranhas e defeitos, de acordo com o tipo do produto.

As regras são válidas para trigo nacional e importado. O Ministério da Agricultura é responsável por fiscalizar o cumprimento da norma e pode realizar análises laboratoriais para averiguar a qualidade do produto. O trigo que não estiver de acordo com o novo padrão, será desclassificado e não poderá ser comercializado.

Fonte: www.agricultura.gov.br

Preço global de alimentos tem queda depois de oito meses

A FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação) informou que os preços mundiais dos alimentos caíram em março pela primeira vez em oito meses. O índice mensal medido pela FAO recuou para 230 pontos no mês de março, o que indica uma queda de 2,9% ante a máxima registrada em fevereiro, mas ainda 37% acima do nível observado no mesmo período de 2010.

Entre os alimentos monitorados pela FAO, o indicador de óleos e gorduras em março caiu 7% na comparação mensal, enquanto o do açúcar recuou 10% em relação às máximas de janeiro e fevereiro. Já o índice de preços dos cereais diminuiu 2,6% no período, alinhado ao recuo dos mercados futuros internacionais, após o terremoto no Japão e as contínuas preocupações sobre a turbu-

lência no Oriente Médio.

David Hallam, diretor da divisão de mercado e comércio da FAO, afirmou que o recuo do indicador não significa uma inversão da tendência de alta dos preços dos alimentos, que bateram máximas sucessivas várias vezes neste ano. O trigo, por exemplo, subiu mais de 25% em relação às mínimas de março e os contratos futuros de milho alcançaram um novo patamar recorde nesta semana.

“A queda do índice geral em março traz algum alívio. Mas seria prematuro concluir que isso é uma inversão da tendência de alta. Nós precisamos ver a informação sobre o plantio nas próximas semanas para ter uma ideia dos futuros níveis de produção”, informou Hallam.

Fonte: www.ae.com.br

Balança comercial registra superávit de oito mil toneladas de embalagens vazias de agrotóxicos são destinadas corretamente em todo o país

Apenas no primeiro trimestre do ano foram encaminhadas para o destino ambientalmente correto 8.092 toneladas de embalagens vazias de defensivos agrícolas. O volume representa crescimento de 17% em relação ao mesmo período de 2010, quando foram processadas 6.915 toneladas. Somente em março, as unidades de recebimento do país retiraram 2.813 toneladas de embalagens do campo e cerca de 90% desse material seguiu para reciclagem.

De acordo com estudos do inPEV – instituto que representa a indústria fabricante de agrotóxicos para a destinação das embalagens vazias de seus produtos, 11 estados apresentaram crescimento no volume destinado quando comparados aos mesmos meses de 2010. Os Estados que tiveram maior destaque foram o Mato Grosso – 1.927t, Rio Grande do Sul – 982t, Goiás – 901t, Minas Gerais – 748t, e Bahia – 699t, que juntos respondem por 71% do volume total destinado em todo o país.

Os dados revelam também que os estados que alcançaram os maiores percentuais de crescimento no período foram: Pernambuco com 132%, que passou de 25 para 58 t, Rio Grande do Sul com 78%, aumento de 551 para 982 t, Pará, com, 62%, aumentando de 8 para 12 t, Rio Grande do Norte com 33% com crescimento de 9 para 12 t e Piauí, também com 33%, passando de 64 para 85 t.

Fonte: www.grupocultivar.com.br





Denio Oerlecke
Supervisor do Departamento
Técnico Agrônomo
sdetec@cotripal.com.br

Direto do campo

por Denio Oerlecke

Depois dos sustos, comemoração de safra recorde de soja

Abril encerrou com chave de ouro para os sojicultores. Na área de ação da Cotripal, em especial, a colheita da soja registrou altas produtividades, com média de 54 sacas/hectare – a maior na história da Cooperativa. Esta safra ultrapassou a de 2003, mesmo não sendo um ano perfeito no quesito climático, pois as previsões mais pessimistas devido ao fenômeno *La Niña*.

Apesar de alguns sustos – como 20 dias de estiagem no mês de janeiro e 400 mm de chuva registrada já no período de colheita – a região Noroeste não registrou prejuízos significativos. Além disso, a grande maioria dos produtores tem se precavido, encaminhando bem sua lavoura desde o princípio.

A partir de agora, duas questões importantes devem ser levadas em consideração. A primeira delas chega com a prosperidade, uma vez que o produtor tem mais perspectiva de lucro com esta safra histórica. É interessante que ele planeje seus investimentos e sobras financeiras da lavoura, dando prioridade ao que realmente trará retorno em longo prazo – como a correção da fertilidade do solo, responsável por aumentar a produtividade e a segurança contra imprevistos.

A segunda questão se chama pla-

nejamento das culturas de verão. O produtor já sabe que, ao encerrar uma colheita, o ideal é pensar na próxima. Ou seja, mesmo com o início do plantio das culturas de inverno, agora é tempo de planejar e adquirir insumos – sem se esquecer de cobrir o solo de forma uniforme neste período.

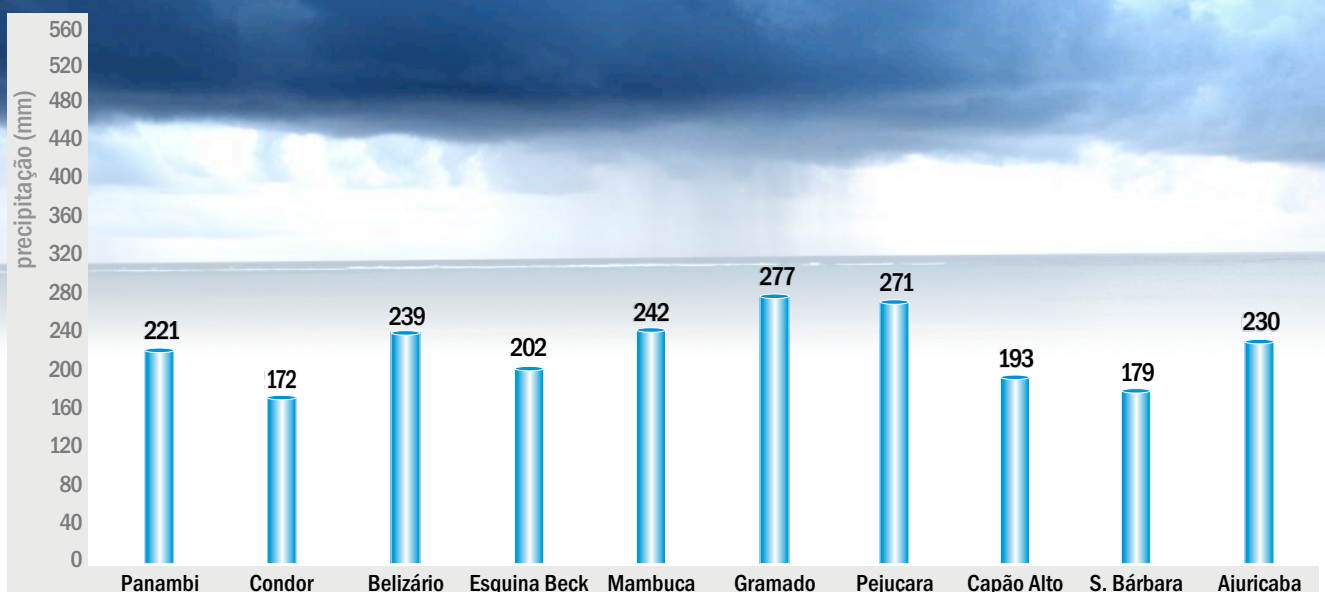
Com tantos afazeres, também é preciso “respirar”. A dica não tem nada de técnico, mas sabemos que para tudo ocorrer dentro do esperado é fundamental a boa saúde de todos os integrantes da família – a agricultura é uma atividade que exige força física e bem-estar geral do corpo.

Saúde também é investimento e não custa fazer um *check-up* neste período.

Situação atípica

A lagarta do cartucho, aquela mesma que ataca o milho, apareceu no mês de abril e assustou técnicos e produtores. Ainda que de forma isolada, ela surgiu nas áreas de pastagem, principalmente sobre a aveia, consumindo a planta, em alguns casos até com necessidade de replantio. Isso ocorreu em uma época que, normalmente, não há grande preocupação ou verificação nas lavouras. O provável agora é que, com a chegada do frio, a incidência diminua.

Ocorrência de chuvas/abril



Véspera do inverno: é hora de cobrir o solo

O uso das chamadas “coberturas de inverno” é uma prática comum para grande parte dos produtores rurais. Nesta época do ano, que segue até o mês de outubro, as opções de cultivo ficam restritas e a rotação de culturas é fundamental para garantir o sucesso do sistema – tendo em vista que a pior situação para o solo nesta fase é permanecer descoberto.

Depois de comemorar os bons números que marcaram a última safra de verão, o produtor aproveita para planejar o inverno cuidando do solo – já que dele depende o sucesso das próximas colheitas. E é nesta fase, durante o outono e inverno, que são feitas as principais correções de fertilidade, também a semeadura das plantas de cobertura ou adubação verde.

As pesquisas comprovam que a cobertura de inverno fertilizada proporcionam maior volume de forragem e massa seca que, por sua vez, melhora a estrutura do solo. O cultivo de leguminosas durante esta fase, além de suprir o solo com nitrogênio, também melhora suas condições físicas e biológicas, auxilia na rotação de cultura e serve de alimento para o gado.

Para exemplificar essa importância, o engenheiro agrônomo da Cotripal Sérgio Pom cita o plantio do nabo forrageiro, que favorece o crescimento das raízes das plantas e ainda facilita a infiltração de água na terra. “O nabo é excelente para descompactar o solo, ajudando na rotação de culturas”.

Outro exemplo, conforme o agrônomo, são as leguminosas como ervilhaca e ervilha forrageira – estas com grande habilidade em trazer nitrogênio para o sistema, favorecendo a diminuição de fertilizantes nitrogenados. Outras culturas tradicionalmente usadas para a cobertura de

solo no inverno são: aveia preta, aveia branca e centeio, que produzem maior volume de massa seca e proporcionam a cobertura do solo por mais tempo, afirma Sérgio.

Realmente, as leguminosas por associação fixam o nitrogênio da atmosfera nas raízes, tornando-o disponível para as próximas culturas – fertilizante que o produtor precisaria comprar e aplicar. Já o nabo forrageiro busca nutrientes (N, P e K) em profundidades maiores do solo e o disponibiliza na superfície para as culturas subsequentes.

Vale lembrar que as plantas de cobertura ampliam a biodiversidade no solo, trazendo equilíbrio ambiental e elevação no número de inimigos naturais das pragas e nematoides. “Assim, o produtor vai usar menos produtos químicos e beneficiar o meio ambiente, o consumidor final e ele próprio”, salienta.

A prática é comum no plantio direto e a sua ausência implica no aumento do custo de produção da safra de verão. “O agricultor vai gastar muito mais para controlar as pragas”, diz Sérgio, ao enfatizar que se deve sim utilizar plantas de cobertura no inverno. “Existem várias disponíveis e com diferentes habilidades, todas protegem o solo e melhoram suas características físicas, químicas e biológicas.”



Sérgio Pom em plantação de nabo forrageira

Qual é o custo?

O custo de implantação da cobertura é baixo. Para o nabo forrageiro, gira em torno de R\$ 40 por hectare, mais mão de obra e combustível. “Com o uso das leguminosas reduz a necessidade de gastos com fertilizantes nitrogenados”, destaca.

Mesmo assim, é bom recordar que as plantas de inverno – da mesma forma que as culturas da soja, milho e trigo – necessitam de nutrientes para seu desenvolvimento. Além disso, a correção de acidez do solo pode ser feita neste período, bem como a adubação de sistema, em que os fertilizantes são aplicados sobre a cultura de inverno e aproveitados também no verão.

Novidade!

Desde o ano passado, uma nova alternativa vem sendo testada pelo Departamento Técnico Agrônomo da Cotripal, em algumas áreas de sua abrangência. Trata-se do nabo forrageiro – propício para se encaixar entre a pós-colheita de soja e milho e antes do plantio do trigo. Neste período, as “janelas” – conhecidas como espaços entre uma cultura e outra – ficam abertas de 70 a 90 dias com o solo exposto às ações de sol e chuva.

Sérgio explica que há pesquisas para a semeadura do nabo ocupar esse espaço, cobrindo o solo de forma eficaz e reciclando nutrientes, pois ele tem um bom desenvolvimento neste período do ano. O plantio pode ser feito com semeadoras de trigo ou soja. Uma nova técnica está sendo testada – que é a semeadura a lanço, realizada dez dias antes de a soja ser colhida, feita de forma tratorizada ou com auxílio de avião. Isso tudo permitirá a germinação antecipada do nabo e um tempo maior para o seu desenvolvimento.

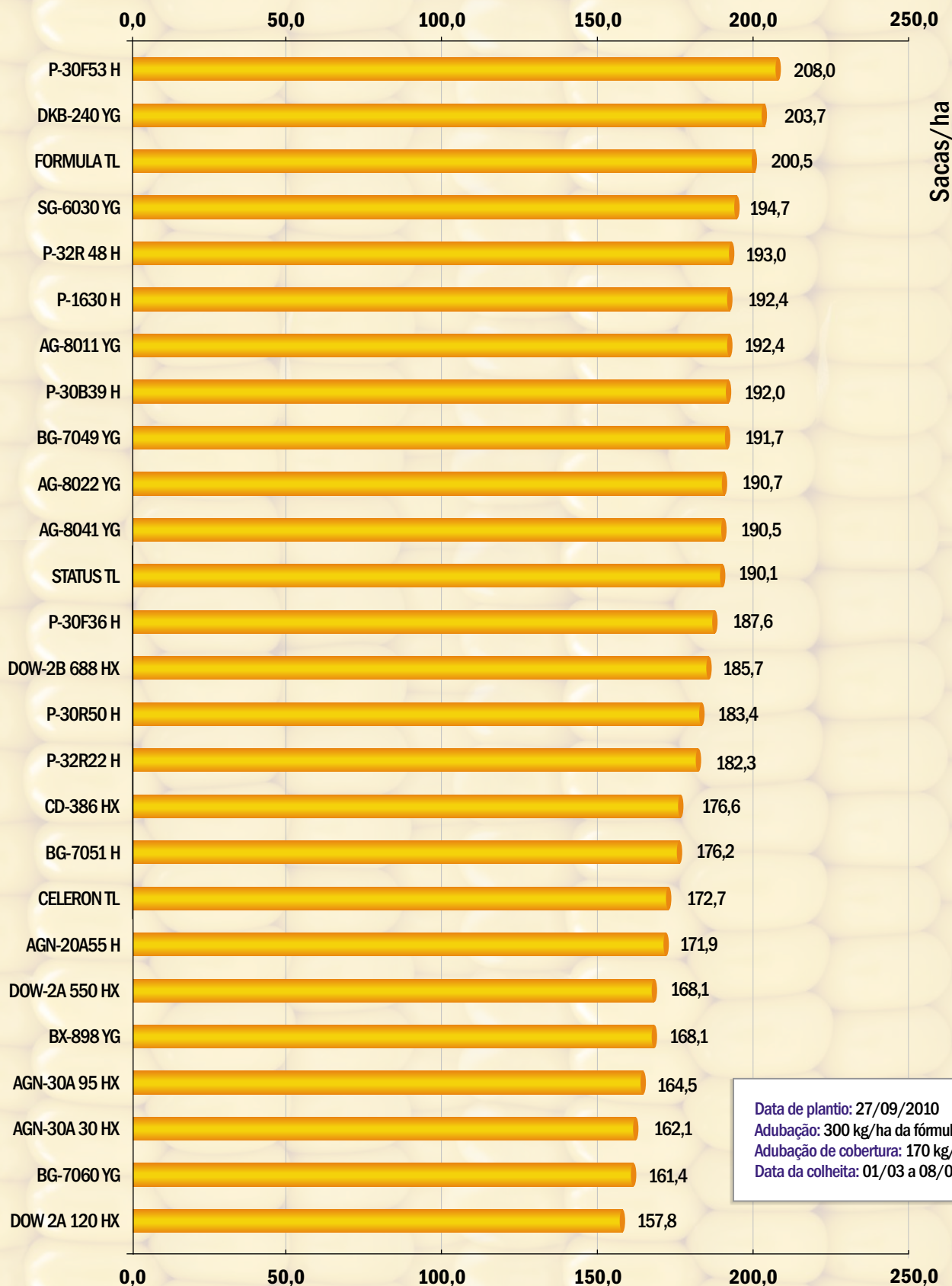
Entretanto, para que o nabo forrageiro seja bem aproveitado e forme um bom volume de massa verde, o ideal é plantá-lo durante o mês de março até, no máximo, 15 de abril. Uma das vantagens é que na hora de semear o trigo, o produtor pode fazê-lo sobre o nabo verde, permitindo que a cultura se desenvolva normalmente.

Sérgio comenta que essa prática foi desenvolvida com êxito no nabo forrageiro – a dessecação dessa lavoura pode ser feita um dia antes da semeadura do trigo, a cultura tem uma decomposição rápida, liberando os nutrientes já na fase inicial de desenvolvimento do trigo.

No próximo mês, o Atualidades Cotripal vai mostrar resultados desse teste, em lavouras que implantaram o sistema. Foram realizados experimentos com semeadeira, avião e a lanço – cujos resultados vêm se mostrando bem distintos e interessantes.

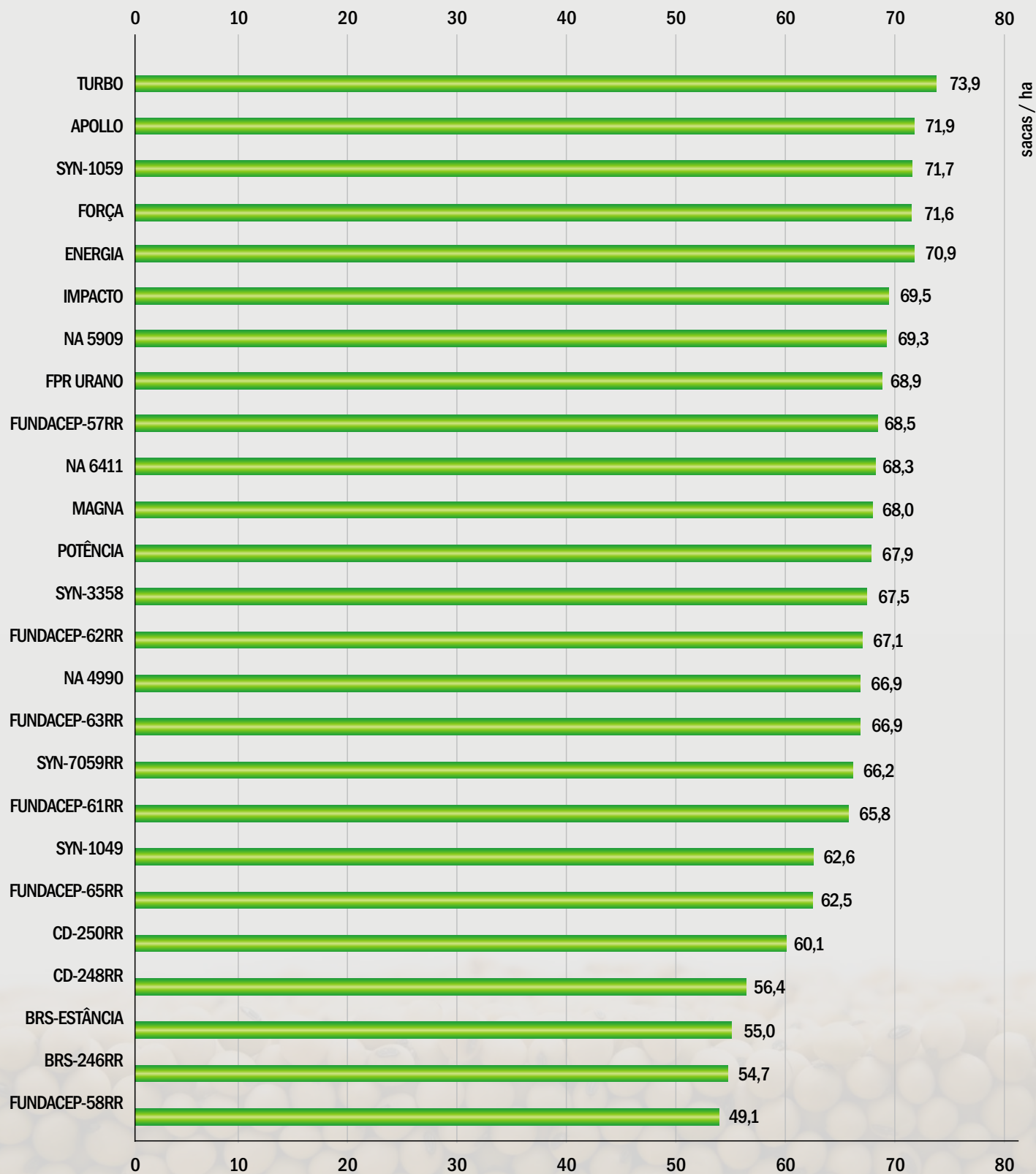
Híbridos de milho

safra 2010/2011

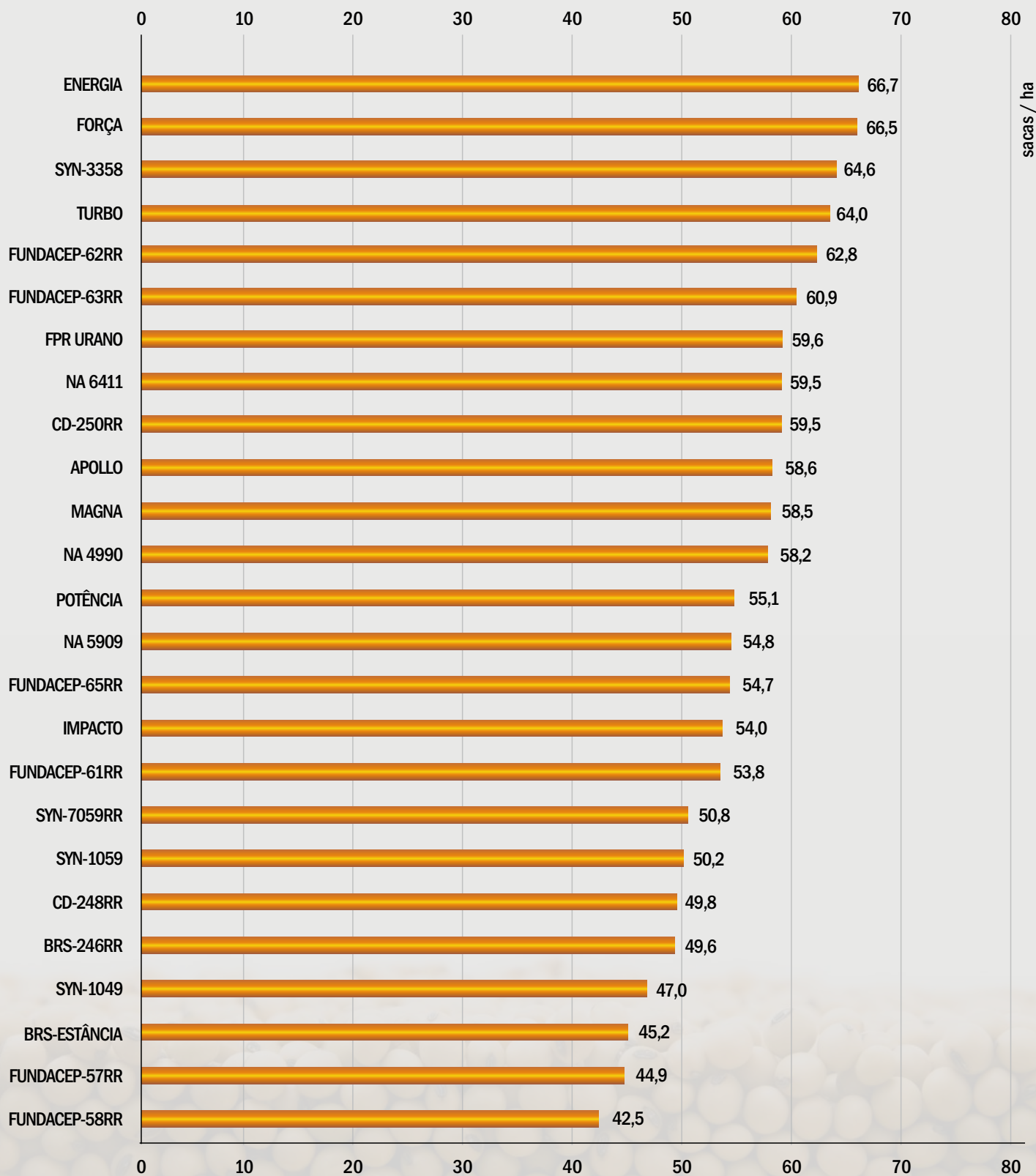


Data de plantio: 27/09/2010
Adubação: 300 kg/ha da fórmula 8-16-24
Adubação de cobertura: 170 kg/ha de uréia
Data da colheita: 01/03 a 08/03/2011

CULTIVARES DE SOJA SAFRA 2010/11 com fungicida (3 aplicações)



CULTIVARES DE SOJA SAFRA 2010/11 sem fungicida



Data de plantio: 26/11/2010
Adubação: 250 kg/ha da fórmula 2-20-20
Aplicação de inseticida: 4 aplicações
Data da colheita: 23/03 a 11/04/2011





Capa

Resveratrol a fonte da juventude

Substância encontrada em algumas frutas e, principalmente, na casca da uva preta, o resveratrol tem a fama de ajudar na prevenção de doenças do coração e retardar o envelhecimento. Será que isso é mesmo verdade?

Ele existe em várias frutas vermelhas, como amoras e cerejas, e sementes, como nozes, amendoim e pistache, mas a maior concentração é encontrada na casca da uva, tanto preta quanto branca. O resveratrol é uma substância que, conforme estudos realizados na PUCRS (Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul), na UFSM (Universidade Federal de Santa Maria) e em universidades como Harvard, nos Estados Unidos, pode contribuir para a prevenção de doenças do coração e ajudar a retardar o envelhecimento natural das células do corpo – agregando a elas mais saúde.

A professora Cláudia Kaehler Sautter, farmacêutica, doutora em Agronomia e orientadora do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFSM, explica que essa é uma molécula produzida por todas as plantas como forma de defesa, do mesmo modo que os anticorpos protegem animais e humanos. A produção do resveratrol pela uva tem sido estudada há vários anos, pois esta fruta tem a capacidade de produzi-lo em grande quantidade. Quanto mais a uva sofre – por agressões solares, fúngicas, entre outras –, mais essa substância aparece em sua composição. Mas outras frutas como amora, morango, maçã, cereja e até amendoim também contêm a molécula de modo perceptível.

Segundo o doutor André Arigony Souto, referência no Brasil nas pesquisas sobre o resveratrol e professor da PUCRS, dois estudos realizados no meio científico podem responder o porquê de tanta atenção a essa substância: o primeiro, um projeto de pesquisa da OMS (Organização Mundial de Saúde) chamado MONICA (*Multinational Monitoring of trends and determinants in Cardiovascular disease*), demonstrou a diminuição da taxa de doenças cardiovasculares em alguns países europeus com maior consumo de vinho. O segundo, realizado na França, constatou também essa redução, mas em pessoas com hábitos não saudáveis – como fumantes, sedentários e que ingeriam alta quantidade de gorduras saturadas –, quando havia a ingestão regular da bebida. Isso ocorre devido à forma como o vinho é fabricado, que potencializa a concentração do resveratrol contido nas uvas.

Conforme a professora Cláudia, “o interesse pelo estudo do resveratrol se deve ao fato de ele participar de muitas atividades bioquímicas de melhora na qualidade de vida e aumento da longevidade”. Ela comenta que ao respirar, ou fazer exercícios, o corpo humano produz certa quantidade de substâncias que são tóxicas, chamadas de radicais livres. O organismo geralmente possui mecanismos para eliminar estes radicais, mas, com o passar dos anos, a eficácia é menor, acelerando o envelhecimento. Moléculas como o resveratrol ajudam a tornar o processo mais lento.

Outras surpresas que essa substância traz são: a proteção dos neurônios, do coração, vasos sanguíneos e artérias, o auxílio na destruição de cânceres como os de mama, próstata e pele, a redução do ganho de peso e o aumento da qualidade de vida, sem contar a melhora nas funções motoras. Conforme o professor André, “por esses motivos ele já poderia ser considerado um elixir da juventude”.



Tire suas dúvidas:

Como a substância age no organismo?

Ainda não há consenso na comunidade científica sobre como a substância realmente age no organismo. No entanto, assim como o professor André, alguns pesquisadores acreditam que seria através de uma proteína chamada sirtuína – a responsável por regular outras proteínas quando há um desequilíbrio no organismo.

A professora Cláudia complementa que essa substância também apresenta uma ação pouco divulgada fora do meio científico, chamada de apoptose. “Toda célula, animal ou vegetal, tem ciclo programado para nascer, crescer, duplicar-se e morrer. Mas uma célula cancerígena perde esse programa, apenas crescendo e se duplicando de modo indefinido. O resveratrol é capaz de induzir a apoptose, ou seja, ativar o 'programa' para a célula descontrolada morrer.”

Entretanto, a quantidade necessária para esse efeito não pode ser adquirida somente pela alimentação, por isso remédios com essa substância já são pesquisados em vários lugares do mundo.

Quanto deve ser ingerido por dia?

Também não há dosagem definida sobre a quantidade que as pessoas deveriam ingerir diariamente. Para os professores André e Cláudia, enquanto não há um fármaco da substância no mercado brasileiro, aconselha-se beber – moderadamente – vinho tinto: uma taça ao dia para mulheres e duas para homens. No caso de crianças e abstêmios, um copo de suco de uva natural ou concentrado também é opção saudável para consumo diário, assim como as frutas nos intervalos das refeições.

Como fazer para essa molécula durar mais tempo no alimento?

Por ser sensível ao oxigênio do ar e à luz, assim como a vitamina C que existe em frutas como a laranja e o limão, o resveratrol se perde em pouco tempo quando o alimento não é consumido de imediato. Mas as propriedades podem ser preservadas se eles forem guardados em embalagens bem vedadas e, de preferência, ao abrigo da luz.

Existe um jeito de aumentar a quantidade de resveratrol nos alimentos que o contêm?

Existe, sim, no caso das videiras. Segundo o professor André, pode-se adicionar alguns compostos químicos, como cloreto de alumínio, ou infectar com algum fungo, como o *botrytis cinérea*. Porém, esses compostos químicos se tornam perigosos para alimentação humana, pois são tóxicos. Segundo a professora Cláudia, os tratamentos depois da colheita são mais seguros. Ambos os pesquisadores sugerem a irradiação, no pós-colheita, com luz ultravioleta sobre as frutas. Eles explicam que o aumento de produção da substância se deve ao estresse causado na planta por agentes químicos, biológicos ou solares.

Como estão os estudos sobre o resveratrol?

- Já foi provado em estudos feitos com ratos, em Harvard, nos EUA, que a ingestão dessa substância isolada reduziu os índices de deterioração cardíaca e vasos sanguíneos dos bichinhos, melhorou também a saúde dos ossos, olhos e ajudou no equilíbrio e na coordenação motora.

- Segundo pesquisa feita na UFRJ (Universidade Federal do Rio de Janeiro), acredita-se que essa substância possa auxiliar também no combate ao câncer quando associada à quimioterapia, diminuindo a quantidade de medicamento que precisa ser administrado e minimizando, assim, os efeitos colaterais do tratamento.

- O professor André Souto, conta que desenvolve, em parceria com a Indústria Farmacêutica Brasileira, um remédio para diabetes do tipo 2, com previsão de lançamento no mercado para o ano de 2012. Se der certo, é uma nova esperança para melhorar a saúde das pessoas que têm a doença.

- A professora Cláudia comenta, para a alegria dos apaixonados por chocolate, que também há pesquisas tentando aumentar a quantidade de resveratrol nesse doce e em seus derivados.



Quantidade de resveratrol presente nos vinhos:

Variedade do vinho	Resveratrol na folha mg/kg			Resveratrol no engace mg/kg			Resveratrol na baga mg/kg			Resveratrol no vinho mg/l		
	Trans	Cis	Total	Trans	Cis	Total	Trans	Cis	Total	Trans	Cis	Total
Ligações químicas												
Cabernet	5,00	1,30	6,30	7,00	-	7,00	0,72	-	0,72	3,19	0,94	4,13
Pinot Noir	1,60	1,20	2,80	13,00	-	13,00	2,34	-	2,34	10,53	4,87	15,41
Laurot	4,40	1,60	6,00	15,00	2,00	17,00	5,80	-	5,80	5,21	2,28	7,49
Tinto	3,60	-	3,60	440,00	6,80	446,80	0,30	-	0,30	3,85	1,54	5,39
Neronet	9,90	-	9,90	209,00	2,30	212,30	0,70	-	0,70	0,67	0,65	1,33
Merlot	7,10	3,00	10,10	15,00	1,80	16,80	0,70	-	0,70	1,31	0,61	1,93
Erilon	44,20	2,20	46,20	482,00	9,90	491,90	0,44	-	0,44	0,48	0,09	0,57
Rubikon	14,60	2,60	17,20	6,00	-	6,00	0,20	-	0,20	0,16	0,06	0,22
Hibemal	5,40	1,30	6,70	63,00	3,40	66,40	0,32	-	0,32	0,71	0,22	0,93

Curiosidades

Conforme a nutricionista da Cotripal, Débora Schmidt Linn, a uva é originária do Oriente, de onde foi levada para a Europa. No Brasil, ela foi introduzida por volta de 1532. Mas atenção, a nutricionista alerta: “essa fruta possui um alto teor de carboidratos e, por isso, deve ser consumida com moderação por pessoas que desejam emagrecer ou diabéticos. Ao se alimentar, é sempre importante buscar o equilíbrio e evitar exageros”.

Quanto ao aspecto nutricional, 100 g de uvas fornece 66 calorias, apresenta pequenas quantidades de vitaminas do complexo B e C, mas oferece diversos sais minerais, como cálcio, iodo, magnésio, cobre, fósforo e potássio.

Mais informações:

www.resveratrolsite.org
www.migre.me/4gWPx

Eternamente Mãe

Para você, mãe...
que na presença constante me ensinou
na pureza do seu coração a vislumbrar
caminhos...

Para você, mãe...
do amor sem dimensão, de cada momento,
dos atos de cada capítulo de minha vida
não ensaiados, mas vividos em cada
emoção...

Para você, mãe...
a presença de cada passo que o
tempo não apaga: por mais longo
e escuro que seja o caminho, haverá
sempre um horizonte...



Agenda

Cursos

Reprodução e melhoramento genético bovinos de leite

Data: 5 a 6 de maio

Local: Núcleo Unidos Venceremos - linha Mambuca, Panambi

Data: 23 a 24 de maio

Local: Núcleo Sempre Avante - linha Ocearú, Panambi

Artesanato - tingimento e pintura em tecido

Data: 30 de maio a 3 de junho

Local: Núcleo de Associados - linha Belizário, Panambi

Agenda

Cotripal é a primeira empresa do ano a sediar reunião do Comitê Regional da Qualidade Panambi



A Reunião do Comitê Regional Panambi do PGQP (Programa Gaúcho de Qualidade e Produtividade), realizada na sede administrativa da Cotripal, aconteceu no dia 15 de abril. Estes encontros são, tradicionalmente, realizados na ACI-Panambi (Associação Comercial e Industrial), mas há uma tentativa de aproximar os debates das empresas. Por isso, a presidente do Comitê e gestora de processos da Cooperativa, Regina Zambon Schmidt, optou em fazer a primeira reunião, fora da ACI, no local onde trabalha. “Deste modo, estímulo os demais participantes”.

Na oportunidade, os presentes debateram sobre as necessidades das empresas integrantes do grupo e como saná-las. Outros assuntos tratados foram a realização, em

Panambi, do Curso de ISO 9001:2008 Interpretação e Formação de Auditores Internos e a 47ª Reunião da Qualidade em Porto Alegre. O programa de visitas da Federasul (Federação das Associações Comerciais e de Serviços do Rio Grande do Sul), em que os integrantes do grupo têm oportunidade de conhecer empresas que implantaram o PGQP e outros programas de qualidade, também estava na pauta do encontro.

Regina ainda comentou que, neste ano, haverá comemoração dos 18 anos de fundação do Comitê. Para marcar a data, serão realizados Workshop e Seminário Regional da Qualidade. “Essas iniciativas são importantes para a Cotripal, pois oportuniza a troca de experiências empresariais, práticas de gestão e padrões de trabalho.”

Cotripal inicia edição 2011 do projeto

EU + VOCÊ = MUNDO MELHOR



O projeto se destina aos estudantes do 5º ano do Ensino Fundamental matriculados nas escolas pertencentes à área de abrangência da Cooperativa.

A Cotripal distribuiu, no mês de abril, o material didático para as escolas participantes do projeto “Eu + Você = Mundo Melhor”, inseridas na área de abrangência da Cooperativa. Cada aluno – matriculado no 5º ano do Ensino Fundamental – recebeu um livro didático que leva o mesmo título do projeto. Nesta obra, ricamente ilustrada, encontram-se textos e atividades de cunho teórico e prático, propondo, além da discussão acerca dos valores éticos, a criação e manutenção de um terrário, em que “os alunos poderão vivenciar os ideais cooperativistas e os valores, através do cuidado de um miniecosistema, que eles mesmos criam”, conforme explica a coordenadora do projeto, Juliana Aguiar.

Desenvolvido para crianças na faixa etária dos dez anos, o projeto oferece ainda para as instituições de ensino visitas periódicas de acompanhamento, palestras com o engenheiro agrônomo da Cotripal, Alexandre Zillmer, e um grande encontro de encerramento, no final do ano, na Afucopal (Associação dos Funcionários da Cotripal).

Este já é o terceiro ano consecutivo do projeto “Eu + Você = Mundo Melhor”, que dá sequência ao tradicional Cooperativismo nas Escolas, em atividade desde 1977. Cerca de mil estudantes da região participam do projeto anualmente.



Kit entregue às escolas

Afucopal

Corredores da Afucopal conquistam troféus importantes

Equipe de corredores sobe ao pódio após provas no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina

Os atletas de corrida da Afucopal (Associação dos Funcionários da Cotripal) participaram da 28ª Rústica do Trabalhador de Cruz Alta, realizada no dia 1º de maio. A corredora Clarice Schüller ficou no 1º lugar geral feminino, percorrendo os 8,7 mil metros em 35 minutos e 4 segundos.

No 4º lugar geral feminino quem levou o troféu foi Elaine Lenz. Já na categoria 30-39 anos, Reginaldo dos Santos conquistou o 2º lugar. Na categoria 30-35 anos, Gilberto Dorneles foi o 4º colocado. E na categoria 50-54 anos, Miro Bayer foi o vencedor.

“Esta competição é uma das maiores da nossa região, o que torna os prêmios muito importantes para a equipe”, explica Miro. Criada em 1983 por Antônio Rubatini Murussi, a prova vem ganhando notoriedade a cada ano que passa, assim como cresce o número de atletas inscritos.

Outro corredor que se destacou foi Adelar Schüller. A convite da marca Asics, ele participou do Revezamento Volta à Ilha, em Florianópolis/SC, onde sua equipe conquistou o 2º lugar na prova. A corrida de 150 km, realizada no dia 30 de abril, consiste em dar a volta na Ilha de Santa Catarina. O percurso inclui 24 etapas com trechos de asfalto, praia, morros e terra.



Promoção

Farmácia Cotripal entrega os prêmios da promoção Mês da Mulher

Para comemorar o Dia da Mulher, no mês de março, a Farmácia e Manipulação Cotripal realizou uma promoção com sorteio de prêmios. A cada R\$ 10 em compras de produtos de higiene e beleza, as clientes recebiam cupons para concorrer a um dia de beleza com tratamento completo em um salão de cabeleireiro, um secador de cabelos ou um kit para tratamento capilar.

O sorteio, que aconteceu no dia 1º de abril, contemplou Nelita Schneider, Ângela Cristina Dreilich Fantinel e Helena Wolf Weber. Segundo a encarregada da Farmácia, Bianca Azevedo, a promoção homenageou as mulheres e teve o intuito de promover a beleza feminina, assim como os cuidados com pele, cabelos e unhas.



1º prêmio - Dia de beleza em salão de cabeleireiro - Nelita Schneider



2º prêmio - Secador de cabelos
Ângela Cristina Dreilich Fantinel



3º prêmio - Kit para tratamento capilar - Helena Wolf Weber

Valores para crescer: autocontrole

O célebre matemático Pitágoras dizia: “ninguém é livre se não pode dominar a si mesmo”.

Diferente dos demais seres vivos, o ser humano possui capacidade de autocontrole, ou seja, consegue refletir antes de tomar uma decisão – podendo, assim, conter seus impulsos e instintos.

Saber controlar as emoções é essencial para viver bem em sociedade. Sem o devido controle, os relacionamentos sociais se tornam complicados e insustentáveis. Portanto, ter autocontrole é o segredo para uma convivência harmoniosa.

Ao longo da vida, as pessoas costumam se deparar com vários momentos propícios para a perda do controle, mas cabe a elas tomar certos cuidados para que isso não aconteça com frequência. O conselho mais ouvido é: conte até dez. Pode até parecer besteira, mas, como tática, funciona muito bem.

Segundo historiadores, o criador da frase “se ficar zangado, conte até dez antes de dizer qualquer coisa. Se não tiver se acalmado, conte até cem. Se não estiver calmo mesmo depois disso, conte até mil”, foi uma das figuras mais importantes da história americana, Thomas Jefferson.

Jefferson, autor da Declaração da

Independência dos Estados Unidos e o terceiro presidente americano, era um homem influente que possuía uma bela capacidade de lidar com as pessoas e de fechar bons acordos políticos. Por conta disso, esse conselho foi bem aceito pela sociedade – que, inclusive, o propagou pelo mundo todo e procura colocá-lo em prática até hoje.

Realmente, manter a serenidade, a calma e o foco não é tarefa fácil. Para isso acontecer é preciso boas doses de disciplina, simplicidade, autoconhecimento, otimismo – valores já discutidos nos artigos anteriores.

E além da importância de se manter o autocontrole nas relações humanas, é apropriado também que as pessoas não “percam a cabeça” quando o assunto for vida financeira. Gastar dinheiro com prudência se torna essencial nestes tempos de grandes ofertas. Controlar os impulsos e poupar sempre será fundamental. Nesse caso, contar até dez, cem ou mil antes de sair gastando sem critérios se faz extremamente necessário.

O psicólogo americano Daniel

Goleman defende a ideia de que o controle das emoções, desejos, ansiedades e estresse é indispensável para que o cérebro humano possa raciocinar com sabedoria e se sair bem nos momentos de conflitos e indecisões. Goleman explica que o estresse bloqueia o raciocínio lógico, impedindo a pessoa de manter o autocontrole.

Neste contexto, exercitar o próprio controle se torna essencial. Qualquer esporte – especialmente os realizados em equipe –, leva à prática do autocontrole. Ler, ouvir música, participar de grupos de teatros, corais, aprender a tocar instrumentos musicais e outras atividades que exijam atenção, criatividade e sensibilidade também são boas formas de praticar.

Para finalizar, é importante saber que ter autocontrole não se trata de evitar a manifestação dos sentimentos. Ao contrário. Sentir raiva, pena, alegria, tristeza, emoção, acontece naturalmente – todos sentem. O autocontrole serve, justamente, para dosar a intensidade daquilo que é sentido. Por exemplo, ajuda a não transformar uma simples frustração cotidiana em um grande acesso de fúria.

Não vamos nos confundir, autocontrole não é:

- **A teimosia:** o teimoso insiste em algo que não requer tal insistência; emprega tempo e esforço sem entender a importância dos objetivos.
- **A insensibilidade:** ter autocontrole não é destruir os sentimentos; é experimentá-los com toda a sua riqueza e ser dono de suas atitudes.

Alguns elementos que integram o autocontrole:

- **A capacidade:** que o ser humano tem de conhecer a si mesmo. Essa condição é indispensável para haver autocontrole.
- **O convencimento:** de que será capaz de dominar seus impulsos, sentimentos e emoções.
- **A esperança e o otimismo:** também fazem parte do autocontrole; se não prevê a possibilidade de alcançar aquilo a que se propõe, dificilmente tomará as precauções para não se render antes da hora e colocar tudo a perder, ficar em cima do muro ou deixar se levar pela raiva ou ira. Paciência sem esperança se torna impossível.



Texto baseado na obra “Valores para crescer”, de Esteve Pujol I Pons, editora Ciranda Cultural.

Segurança

Segurança doméstica: conservação alimentar

Os alimentos são fonte de vida e energia, mas podem se transformar em porta de entrada para diversas doenças. Aprender a conservá-los evita perda de nutrientes e contaminações potencialmente perigosas.

Os alimentos, se corretamente manipulados e conservados, são fonte segura de saúde para a família. Depois de ingeridos, deles vem tanto a energia para mover o corpo quanto as substâncias essenciais à sua manutenção. Por isso é tão importante conhecer as formas de conservação dos produtos, da compra até o consumo. Do contrário, fica difícil manter as propriedades nutricionais e evitar a contaminação por microorganismos, como a Salmonela, bactéria perigosa que pode ser encontrada em diversos alimentos.

Os mantimentos chamados de não perecíveis dispensam refrigeração ou armazenamento especial, apenas um local arejado, limpo e livre de umidade. Entre eles estão: enlatados, conservas, grãos, cereais, alimentos industrializados, como biscoitos e também as embalagens “longa vida” – incluindo leites, molhos, creme de leite e leite condensado. O prazo de validade, entretanto, merece atenção especial, pois ele é estabe-

lecido através de testes que verificam todas as características sensoriais e de segurança. Uma vez decorrido esse período, podem ocorrer alterações químicas e modificações nas propriedades, reduzindo os nutrientes e prejudicando a qualidade do produto.

Já alimentos perecíveis estragam com rapidez – frutas, verduras, carnes, ovos, leite e seus derivados precisam de refrigeração. Como eles necessitam temperaturas diferentes, o ideal é saber usar o espaço na geladeira, já que, dentro dela, há variações térmicas.

Os cuidados incluem não encher demais o refrigerador e o freezer, e nunca forrar as prateleiras com plásticos ou toalhas, para que o ar possa circular adequadamente. Os locais mais altos são mais frios, neles devem ser guardados carnes, leite e derivados. Os vegetais e as frutas mais sensíveis ficam armazenados nas gavetas inferiores. Também vale observar que, se não estiverem maduros, dependem de locais secos,



sem sol e livres de insetos.

Outra dica valiosa é não misturar alimentos crus e cozidos na mesma prateleira. Um produto ainda cru pode contaminar outro já preparado. Os cozidos só devem ser refrigerados ou congelados depois de esfriarem em temperatura ambiente e vedados em potes com tampa. Se levados à geladeira ainda quentes, além de gerar maior consumo de energia elétrica, comprometem a conservação dos outros mantimentos.

Cuidados com os alimentos:

Na hora de comprar:

- Observar o prazo de validade de todos os alimentos.
- Analisar as condições das embalagens.
- Avaliar se as latas estão amassadas, enferrujadas ou estufadas.
- Verificar se os alimentos *in natura* estão frescos, com aparência adequada e não amassados. Por exemplo: se a casca da batata estiver enrugada, o produto já “passou do ponto”.
- Apertar com o dedo, suavemente, as carnes, inclusive a de peixe, antes da compra: ela deve ceder e voltar à posição inicial. Caso contrário, está comprometida.

Na hora de armazenar:

- Ao chegar das compras, a prioridade deve ser guardar carnes, frutos do mar, leite e seus derivados na geladeira ou no freezer.
- Armazenar como indicado na embalagem: mantimentos refrigerados, mantidos em temperatura até 6°C, e congelados, em temperatura inferior a -18°C.
- Caso pretenda utilizar a carne no máximo em 24 horas, ela pode ficar na geladeira – nas prateleiras superiores. Do contrário, é necessário congelar.
- Após abrir um alimento, colocar em outra embalagem limpa, bem fechada e com identificação adequada – nome do produto e data de validade.
- Não deixar os alimentos junto a materiais de limpeza.
- Não deixar frutas e legumes no chão, para evitar contaminação por poeira ou animais domésticos. Eles devem ser armazenados inteiros, para não perder o valor nutritivo.
- Guardar na geladeira as sobras de comida.
- Manter limpa a geladeira e o freezer.

Na hora de preparar e consumir:

- Na dúvida em relação aos mantimentos, é melhor não consumir.
- Não aproveitar alimentos com bolor.
- Lavar as mãos antes e depois de manipular alimentos crus.
- Usar luvas quando tiver cortes ou ferimentos nas mãos.
- Descongelar completamente a carne, seja no micro-ondas ou deixando de um dia para outro na gaveta inferior da geladeira.
- Cozinhar bem carnes, leites e derivados, pois as bactérias morrem com temperatura superior a 75°C.
- Antes de consumir hortaliças, lavar em água corrente e deixar de molho, por 20 minutos, em um litro de água filtrada misturada com uma colher de sopa de água sanitária, e em seguida enxaguar usando novamente água filtrada.

Na hora de embalar:

Para alimentos sólidos

- Usar sacos plásticos novos ou isentos de resíduos. Após a colocação dos alimentos, o ar deve ser retirado e a abertura fechada.
- Cobrir alimentos com folhas de alumínio, duplas e bem pressionadas.
- Utilizar recipientes plásticos com tampa.
- Acondicionar em potes e travessas de vidro, com o cuidado de não levá-los ao forno, pois o choque térmico pode trincar os recipientes.

Para alimentos líquidos

- Armazenar em potes de vidro com tampa.
- Usar recipientes plásticos com tampa.
- Acumular em fôrmas de gelo.

Como os líquidos se expandem durante o congelamento, é necessário deixar uma margem de dois centímetros na borda do utensílio. Todas as embalagens devem ser etiquetadas, com datas de validade e tipo do alimento.

Prata da casa

Nonno Fiorello conta sua história

Dados divulgados pela Embaixada Italiana no Brasil apontam que foi entre 1880 e 1930 que os primeiros imigrantes italianos começaram a se instalar em solos brasileiros. Eles vieram para oferecer mão de obra aos grandes produtores de café da região sul e sudeste e, aos poucos, foram conquistando suas próprias terras. Na área de abrangência da Cotripal, existem muitas famílias descendentes desse povo. O associado Fiorello Gabbi é um deles. Seu pai veio da Itália quando ainda criança. Aqui ele casou, teve filhos... E o restante da história, quem nos conta é o próprio nonno Fiorello.



Vanderlei, Roque e Vilson

Nome: Fiorello Gabbi

Idade: 82 anos

Esposa: Idith Vincensi Gabbi

Profissão: agricultor aposentado

Filhos: Vilson, João Carlos, Marcos, Roque, Vanderlei, Tereza, Anadir, Marilene, Clair, Salete

Netos: 26 - **Bisnetos:** 8

Como o senhor costuma conduzir a sua vida? Procuo sabedoria e tranquilidade. Desde guri nunca gostei de briga e discussão. Sempre procurei me manter longe de qualquer desentendimento. Sou muito paciente.

Dá para ver que o senhor é uma pessoa bastante serena. Mesmo vindo de uma família grande – tenho dez irmãos –, recebi dos meus pais uma boa educação. Eles me ensinaram que perseverança e serenidade são características das pessoas que prosperam na vida. Sou guiado por esse pensamento.

O senhor é religioso? Sim. Participo da igreja Católica aqui da minha comunidade de linha Gramado, Panambi.

Como foi a sua infância? Éramos uma família muito pobre e não recebíamos auxílio de ninguém. Meu pai comprou esta terra, onde moro hoje, mas não tínhamos dinheiro para construir uma casa. Então, erguemos um galpão para nos proteger da chuva, do calor e do frio e “acampamos” ali por um ano. Todos os dias, bem cedo, meu pai pescava lambari para que tivéssemos o que comer no café da manhã. Aos poucos, organizamos o local e começamos a plan-

tar nosso próprio alimento.

E que lições o senhor tira de tudo isso? Essas experiências me tornaram o homem que sou. Aprendi a dar valor ao que tenho. Valorizo minha família inteira, minha casa, meus amigos e tudo o que Deus vem me proporcionando ao longo da vida. E apesar da infância pobre, fui feliz, pois cresci numa família unida.

Qual é a receita para um feliz casamento de 60 anos? É preciso ter muita paciência, saber ouvir e falar na hora certa e dividir as alegrias e também as tristezas. A Idith tem sido uma esposa maravilhosa. Vivemos uma relação de cumplicidade, amizade e carinho.

Qual é o segredo de chegar à terceira idade com tanta disposição? Deixar a mente e o corpo ocupados com atividades que nos fazem bem é um bom começo. Encarar a vida com otimismo também é importante. Aqui em casa, como bons italianos, bebemos diariamente um cálice de vinho de fabricação própria. É o que consideramos como nosso elixir da juventude.

Como é a rotina de vocês? Mesmo aposentados, acordamos cedo e nos envolvemos em muitas atividades durante o dia. Providencio a silagem para as vacas, trato os terneiros e os porcos, limpo o pátio ao redor da casa, cuido da horta. Saio para caminhar em companhia dos meus cachorros. Nos finais de semana, aproveito um joguinho de baralho. A Idith faz a lida da casa, bordado, tricô, crochê, chapéu de palha e participa dos cursos oferecidos

pela Emater e Senar, em parceria com a Cotripal. Somos sócios do núcleo Unidos do Campo, linha Maraney.

Como foi o seu início na Cotripal? Quando casei, eu já trabalhava no ramo agrícola – plantava soja, trigo e milho para silagem. Naquela época, eu tinha sociedade com um dos meus irmãos e, juntos, nos associamos à Cooperativa. Depois disso, nossa vida mudou para melhor, porque a Cotripal sempre nos auxiliou e nunca deixou faltar nada.

E hoje, como está esse relacionamento com a Cooperativa? Hoje são meus filhos Vilson, Roque e Vanderlei que assumiram esse compromisso. Eles, em conjunto, arrendaram minhas terras e tocam todo o trabalho de plantar e colher. Desde o início, sempre trabalharam com a Cotripal, porque é uma empresa correta, que o associado sabe que pode contar. A sociedade dos meus filhos é só com a lavoura. Leite e demais atividades cada um tem na sua propriedade.

Como fazer para reunir uma família tão grande igual a sua? Não é muito fácil, pois nem todos moram aqui. Mas existem dois momentos no ano que conseguimos juntar a turma: no aniversário da Idith, em julho, e no meu, em dezembro. É bonito de ver, são duas festas que reúnem mais de sessenta pessoas.

Deixe uma mensagem para o leitor. Devemos ser honestos e trabalhadores, levar a vida com paz, amor e tranquilidade, preservando sempre os valores familiares.



Vida saudável

Nem toda panela velha faz comida boa

Instrumento indispensável na cozinha, a panela é a principal responsável no preparo dos alimentos. Para que não se torne prejudicial à saúde, saber como usá-la e conservá-la adequadamente é imprescindível.

Muitos são os mitos acerca das panelas e do preparo dos alimentos. Durante este processo, nutrientes podem ser perdidos ou adquiridos, e há recomendações de especialistas sobre o uso de diferentes panelas para cada prato. Segundo a professora da UFOP (Universidade Federal de Ouro Preto) e nutricionista Késia Diego Quintaes, escolher a ideal preserva os sabores e nutrientes das comidas, além de garantir que não haja nenhum elemento maléfico à saúde.

Conheça as peculiaridades de cada uma e como usá-las adequadamente

Cobre: Panelas à base de cobre são bonitas e transmitem calor de forma homogênea, seu principal atrativo. Porém, a legislação atual proíbe a comercialização deste material porque o metal pode ser transmitido aos alimentos com muita facilidade. Segundo Késia, pequenas quantidades de cobre podem causar náuseas, vômitos e diarreias, e em maiores quantidades há risco de dano renal, alterações e dores articulares e musculares e até lesões cerebrais. Antigamente, os tachos de cobre eram muito usados para a produção de doces, mas a recomendação é que utensílios deste material sejam utilizados quando revestidos com inox ou estanho.

Alumínio: São as mais comuns e baratas, mas também as mais polêmicas. A nutricionista explica que até hoje o material continua em estudo, porém, há cerca de 50 anos, foi verificada a migração de alumínio dos utensílios culinários para os alimentos. “Dependendo da quantidade do metal no corpo, o indivíduo pode desenvolver problemas metabólicos ligados ao sistema esquelético, neurológico e hematológico.” Quanto mais nova for a panela, mais alumínio ela libera, por isso é muito importante fervê-la de três a quatro vezes antes de cozinhar pela primeira vez. Trocar regularmente os utensílios de alumínio é fundamental, pois quanto mais envelhecido, maior a concentração do metal. Na hora de lavar, nunca utilize esponja de aço na parte interna da panela – aquela parte escura que se acumula no fundo evita que uma quantidade maior de alumínio se transfira para a comida. Não é indicada para o preparo de ácidos – como é o caso do molho de tomate –, nem de doces e geleias ou para guardar alimentos.

Inox: É uma das mais seguras na cozinha. Não há dados que comprovem a transferência dos componentes do inox – ferro, cromo e níquel – para a comida. Tem fundo triplo e se mantém quente por mais tempo. De acordo com Késia, é a panela ideal para o dia a dia – não se deforma, não interfere nos nutrientes e pode ser usada para qualquer prato. Apesar de ser um pouco mais cara que as comuns, o investimento vale a pena em vista da segurança proporcionada. Os alimentos – depois de cozidos e prontos – podem ser armazenados nas próprias panelas de inox, ao contrário de muitos outros utensílios.

Ferro: Ela também libera partículas minerais à comida, mas, nesse caso, de maneira benéfica à saúde. O uso deste instrumento foi relacionado com a prevenção e o tratamento da anemia. De acordo com uma pesquisa realizada na Unicamp (Universidade Estadual de Campinas), preparar alimentos neste tipo de panela ajuda a suprir até 20% da necessidade diária de ferro do corpo humano. Ideal para carnes, feijão, lentilhas e arroz, é indicada também para vegetarianos, mulheres em idade fértil e crianças. Uma recomendação importante de Késia é que logo após lavá-la, ela seja colocada sobre o fogo para secar – evitando acúmulo de ferrugem.

Vidro: As panelas deste material não transferem nenhum resíduo para a comida. Segundo a professora, são as mais duráveis. “O maior atrativo, além de serem muito bonitas,

é que podemos ver os alimentos sendo cozidos.” É ideal para o preparo de molhos e sopas. É muito aderente, então há grande possibilidade de a comida ficar grudada. Muitos consumidores reclamam que o vidro não dá aquele dourado nos alimentos, principalmente em frituras, e que os deixa com um gosto artificial – mas isso é uma questão de gosto e preferência. Vale considerar que ela nunca deve ser levada ao fogo vazia, pois pode estourar e espalhar cacos por todos os lados.

Barro ou Cerâmica: Para serem comercializadas, precisam ter o selo de qualidade da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). As produzidas artesanalmente contêm um número elevado de componentes pesados – chumbo, mercúrio e cádmio. A intoxicação por um desses metais pode trazer problemas respiratórios, bronquite e hipertensão, além de diminuir a capacidade mental de crianças em período escolar. Nos adultos, o chumbo pode provocar anemia. Cheia de pequenos poros, retém sujeiras facilmente e pode virar um ninho de bactérias, se não for limpa adequadamente. Como absorve o aroma dos alimentos ao longo do preparo, é perfeita para peixes e frutos do mar.

Teflon ou antiaderente: Conhecida na cozinha desde 1938, ela revolucionou o conceito de panela prática. O uso de óleo é muito menor, o que facilita inclusive a limpeza, pois nada fica grudado nela. É revestida com um plástico denominado *politetrafluoretileno* que, quando esquentado a uma temperatura superior a 250°C, pode liberar metais pesados, que serão incorporados à comida. Eles favorecem a liberação de aminas heterocíclicas, causadoras do câncer. É importante evitar o preparo de alimentos que precisam de altas temperaturas e longo tempo de cozimento, como carne, ovos, leite, frango e peixe. Nunca utilize talheres de metal para mexer ou mesmo para limpá-la – isso pode descascar o teflon e aumentar o risco de contaminação. Quando a panela estiver descascada, deve ser trocada imediatamente, para não contaminar nenhum membro da família.

Esmaltada: Atraem pela beleza, pois servem também como elemento de decoração em uma cozinha. Segundo estudiosos, as panelas esmaltadas fabricadas antes de 1985 contêm metais tóxicos e não devem ser usadas. O manuseio tem de ser cuidadoso, pois o esmalte pode liberar metais como o chumbo. Para limpá-la, sem danificar, é indicado o uso de esponja macia e detergente, nunca esponja de aço. Quando bem conservada, evita a proliferação de bactérias. É ótima para o preparo de carnes, molhos e sopas.

Pedra-sabão: As características mais atraentes desse utensílio são a natureza antiaderente e a capacidade de reter o calor por muito tempo. “Essa panela libera quantidades expressivas de elementos nutricionais importantes como cálcio, magnésio, ferro e manganês”, explica Késia. É muito resistente e suporta temperaturas elevadas. Cozinha os alimentos devagar, mas em compensação demora a esfriar e não altera o sabor deles. Não é indicada para frituras nem para guardar pratos prontos, mas é perfeita para ensopados e caldos.

Esta matéria foi baseada no livro de Késia Diego Quintaes “Tudo sobre panelas”

Vende-se

Vaca holandesa

Segunda cria
Contato: (55) 9969-2680

Leitões mistos

Desmamados e saudáveis
Contato: (55) 9157-5132

2 vacas holandesas

Segunda cria
Moto CG Titan 125 – ano 2004
Vermelha, IPVA pago

Escort Hobby – ano 1995

Com ar quente, rodas de liga leve, nota fiscal de fábrica

Ford KA – ano 2000

Cor prata, com alarme e ar-condicionado
Contato: (55) 9139-6868

20 vacas holandesas

5 novilhas holandesas prenhas

Aceita-se gado de corte no negócio
Contato: (55) 9655-5521 ou 8403-5038

7 novilhas

Holandesas, primeira cria
Contato: (55) 9642-8205

Casa em Capão da Canoa

3 dormitórios, mobiliada, com garagem, pátio cercado, 2 carros. Localizada a 2 quadras do mar.
Contato: (55) 3376-0040

Área de terras de 26 hectares

Com água e luz, sem benfeitorias. Área agriculturável. Localizada a 3 quilômetros de Nova Ramada

Capota de fibra

Para caçamba de caminhonete S10, cabine dupla

Plataforma basculante Krause

Bom estado de conservação

2 tanques de óleo diesel usados

5 mil litros cada um
Contato: (55) 8421-8837

Chácara de 3,5 hectares

Localizada na linha Gramado, com 4 açudes, casa, galpão, ordenhadeira, 10 cabeças de gado, resfriador e tufão. Troca-se por casa na cidade
Contato: (55) 9909-1382

Área de terra com 17 hectares – para venda ou arrendamento

Localizada em Rincão Fundo, a 3 km da cidade de Panambi. Acompanha vacas leiteiras, resfriador, trator Massey Ferguson 65 e demais equipamentos e implementos.

Casa de alvenaria com 48m²

Localizada em Panambi, no bairro Fátima, rua Guatemala. Aceita-se F-1000 no negócio
Contato: (55) 9934-3870

Caminhão Mercedes Benz – ano 1986

Cavalinho e carreta, cor branca e preta
Contato: (55) 9114-8780 ou 9117-9052

Trator New Holland 5630 – ano 1994

Cabinado, dual power, 16x4

Pulverizador Stara Fenix – ano 2008

Rebocado, 3000 litros, controlador de vazão, 24 metros de barra
Contato: (55) 9963-1700

Trator Massey Ferguson 65X – ano 1975

Bom estado
Contato: (55) 9954-4335

Trator Ford 6600 – ano 1984

84 cv, ótimo estado, 4 pneus novos

Debulhador forrageiro e triturador

3 em 1, toca no cardan, marca Penha

2 carretas para trator

Modelo reforçado, seminovas

Gerador de luz trifásico

12 kva, potência Siemens
Contato: (55) 8421-8837

Trator Massey Ferguson 65X – ano 1975

Bom estado
Contato: (55) 9927-2333

2 Colheitadeiras New Holland 1530 – ano 1979

Uma delas com cabine e outra sem, ótimo estado de conservação
Contato: (55) 9671-8057 ou 9122-3598

Colheitadeira SLC 6200 – ano 1984

Revisada, pneus novos, bom estado

Fusca – ano 1973

Ótimo estado e acabamento
Contato: (55) 9132-9423

Colheitadeira Massey Ferguson 3640 – ano 1982

Cabinada

Trator Massey Ferguson 50X

Trator Massey Ferguson 85 – ano 1982

Cabinado com 2 jogos de pneus sendo 1 largo e 1 estreito

Pulverizador automático Jacto – ano 2005

14 metros
Contato: (55) 9936-6398

Colheitadeira SLC 2000 – ano 1980

4 pneus novos
Contato: (55) 9987-9841

Colheitadeira Clayson 5050 – ano 1986

Recebe trator, carro ou caminhonete no negócio. Parcela-se.

Colheitadeira Ideal 1170 – ano 1983

Amáquina está colhendo, em ótimo estado
Contato: (55) 9917-7809

Triturador e prensa de cana

Contato: (55) 9965-6900

Plantadeira MP 1600 – ano 1989

7 linhas de soja e 15 linhas de trigo. Bom estado

Contato: (55) 9947-2089

Resfriador a granel

670 litros, marca Etchai

Transferidor de leite

Marca Sulinox, com capacidade para 4 jogos de teteira

Contato: (55) 9168-5966

Misturador de ração

500 kg, marca Nogueira
Contato: (55) 9151-9853 ou 9906-5929

Motor estacionário

7.5 cv, a diesel, marca Yanmar. Aceita troca por motosserra Stihl 0.8 ou roçadeira a gasolina

Contato: (55) 9618-2371

2 pneus Pirelli

Seminovas, número 24532, 10 lonas
Contato: (55) 9973-0010

Kadett – ano 1997

Cor prata, bom estado de conservação
Contato: (55) 9969-4558

Corsa Super – ano 1994

4 portas, 1.6, a gasolina, ótimo estado
Contato: (55) 9947-5078

Pampa – ano 1995

1.8, a gasolina, acompanha capota de fibra. Ótimo estado
Contato: (55) 9641-8466

Caminhonete S10 – ano 2001

4x2, motor 2.8 turbo intercooler

Moto CG Titan 150 – ano 2004

Contato: (55) 9138-9371

Moto XR 250 Tornado – ano 2003

Própria para trilha
Contato: (55) 9602-0244

Moto CG 125 Titan – ano 1997

Contato: (55) 9998-1152

Congelador

Bom estado, vertical
Contato: (55) 9131-4847

Compra-se

Cadeira bebê conforto para gêmeos

Contato: (55) 8404-1083

Carrinho de bebê para gêmeos

Contato: (55) 3375-4708

Precisa-se

Babá

Contato: (55) 9162-2427



Receitas gostosas que surpreendem qualquer mamãe!

Para este mês, preparamos duas receitas que devem agradar às grandes homenageadas do mês de maio, as mães. A primeira receita é ideal para as que adoram incrementar seus pratos com temperos diferentes, dando à comida um gostinho todo especial. Já o segundo prato é um delicioso bolo de maçã que utiliza as cascas da fruta, perfeito para as que não gostam de desperdício na cozinha. Bom apetite e um feliz Dia das Mães.

Torta de ervas finas

Ingredientes

- 2 ovos
- 2 xícaras de chá de leite
- 10 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de queijo pamesão ralado
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 maço de cheiro-verde pequeno picado
- 1/4 xícara de chá de alecrim
- 1/4 xícara de chá de manjericão
- 1 cebola grande picadinha
- 4 tomates médios picadinhos com pele e sem sementes
- 150 g de azeitonas verdes sem caroço picadas
- Pimenta vermelha picada a gosto
- Farinha de rosca para polvilhar a fôrma



Modo de preparo

Em uma tigela, misture os ovos, o leite, a farinha de trigo, o queijo pamesão, o fermento em pó, o óleo e o sal. Junte o cheiro-verde, o alecrim, o manjericão, a cebola picadinha, os tomates picadinhos e as azeitonas. Em uma fôrma redonda, com cerca de 22 centímetros de diâmetro, untada com manteiga, polvilhada com farinha de rosca e forrada com papel-manteiga no fundo, despeje a massa e leve para assar por 40 minutos, em forno pré-aquecido a 200°C.



Bolo com cascas de maçã

Ingredientes

- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 2 maçãs
- 2 colheres de sopa de canela em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

Bata no liquidificador o óleo, a casca das duas maçãs, o açúcar e os ovos. Coloque a mistura na batedeira e acrescente farinha de trigo e o fermento em pó. Desligue a batedeira, acrescente pedaços cortadinhos das maçãs e a canela em pó e misture. Unte e enfarinhe uma fôrma redonda com furo e leve ao forno até dourar. Retire, desenforme e polvilhe com açúcar refinado e canela.

Compartilhe a sua receita preferida!

Novidade na editoria Culinária. Se você quer ver publicado aqui aquele prato especial que alguém da sua família prepara, entre em contato conosco. Mande sua dica para jornalismo.revista@cotripal.com.br ou ligue para (55) 3375-9071

Previna-se do frio

**Fórmulas de tratamento intensivo
para proteger, hidratar e regenerar
sua pele:**

Óleo corporal bifásico para pele seca e extrasseca

Loção hidratante corporal para pele seca e extrasseca

Creme hidratante nutritivo para o rosto

Creme para rachaduras nas mãos e pés

Mais cuidado com sua saúde
Cotripal Farmácia e Manipulação


cotripal
juntos somos mais