

SUÍNOS EM SANTA CATARINA

Experimentos efetuados no Centro Nacional de Pesquisa de Suínos, em Santa Catarina, revelam que dietas com níveis protéicos de 16% a 14%, durante as fases de 25 a 60 kg e de 60 a 100 kg de peso dos animais, respectivamente, são adequadas para ganho de peso diário. As características de carcaças estudadas nos experimentos têm evidenciado este fato: à medida que aumenta a porcentagem de proteína na ração, diminui a espessura do toucinho. Os dados indicam também que a raça landrace é superior à duroc em todas as características de carcaças estudadas.

CONTROLE DE DOENÇA DA SERINGUEIRA

Um dos problemas da cultura da seringueira no Brasil é o mal-das-folhas, originado por um fungo. Com apoio da Superintendência do Desenvolvimento da Borracha, pesquisadores da Embrapa, comprovaram que a "Hevea pauciflora" é imune à doença. Passaram então a tentar a enxertia da copa da "pauciflora" no tronco de seringueiras utilizadas para a extração de borracha. Os resultados têm mostrado crescimento de produção da ordem de 70% quando se pratica tal enxertia. Espera-se que o aumento seja mais acentuado quando forem superados alguns problemas nos setores de anatomia e fisiologia da seringueira. Em trabalho sobre o assunto, a Embrapa assinala que o uso de drogas, como o "ethrel", pode estimular a produção de látex. Assim, tecnologia desenvolvida em outros países indica que o "ethrel" proporciona acréscimo de 200% na produção, notadamente em seringueiras nativas. Contudo, seu emprego nos seringueiros nativos brasileiros apresenta problemas,

principalmente quanto ao custo e transporte da droga para as regiões onde se acham localizados.

Pesquisadores nacionais, após verificarem que alguns óleos semi-secativos têm efeitos estimulantes da mesma natureza que o "ethrel", concentraram-se nessa opção, concluindo que o óleo extraído da própria semente da seringueira possui tais propriedades. Assim, já se determinou que cerca de 20 kg de sementes de seringueira, submetidos a um processo de pressão, podem produzir 2 litros de óleo, o que é suficiente para a safra anualmente manejada por um seringueiro.

O uso desse óleo tem produzido aumentos de até 30% na produção, além de ser obtido pelo seringueiro de maneira simples e no próprio local de trabalho.

POLIETILENO NA ARMAZENAGEM DE FRUTAS

Dentre os múltiplos empregos do plástico nas atividades agropecuárias inclui-se o uso desse material na conservação a frio de gêneros alimentícios. Técnicos da Cooperativa Agrícola de Cotia — Cooperativa Central (CAC-CC) fazem referência às perspectivas da utilização do polietileno na armazenagem a frio de frutas. Testes realizados por pesquisadores japoneses mostraram que o sistema de armazenagem em sacos plásticos possibilita ótimo grau de conservação, podendo ser considerado como um método simplificado de armazenamento em atmosfera controlada. Essa técnica parte da constatação de que a atividade respiratória dos frutos não cessa com a colheita, estando intimamente relacionada com a capacidade de conservação daqueles. Quanto mais intensa a respiração, mas rápida a deterioração. O objetivo da armazenagem consiste, portanto, em reduzir ao mínimo a taxa de respiração dos produtos colhidos, regulando-a

mediante o controle da temperatura e dos níveis de oxigênio e de dióxido de carbono. Como a respiração é um processo de oxidação, a diminuição da quantidade de oxigênio reduz aquela atividade e concentrações elevadas de dióxido de carbono têm a virtude de impedi-la. O revestimento plástico, possuindo permeabilidade diferente para os dois gases, presta-se, pois, para obter tal efeito. Os técnicos japoneses conseguiram resultados bastante satisfatórios — como indicam na publicação "Kajitsu Nipon" (novembro de 1976) — com o emprego daquele material na armazenagem de certas variedades de maçã. A espessura do filme plástico tem influência fundamental, concluindo-se que a ideal é da ordem de 0,04—0,05 mm. Tomando frutas da variedade golden delicious, mantidas durante um mês a 0°C em embalagens de polietileno, a concentração dos gases atingiu estas proporções, conforme a espessura do material usado: de 0,03 mm, 15,5% de O₂ e 1,3% de CO₂; de 0,05 mm, 10,1 e 4,7%, respectivamente; e de 0,07 mm, 11,3 e 5,2%. Esclarecem os pesquisadores que não se mostrou recomendável o uso de material plástico muito espesso, por se registrarem danos nos frutos (manchas escuras na polpa, devido à excessiva concentração de CO₂). O inconveniente das manchas no fruto — dizem — ocorre com maior frequência em determinadas variedades ou em certas safras. Para controle desse problema o uso de cal hidratada mostrou bons resultados, pois houve absorção do gás acumulado. Para corrigir o excesso de umidade provocada pela transpiração das frutas (o que favorece a deterioração), utilizaram-se folhas de papel de jornal (duas ou três), colocadas na superfície interna do invólucro. As maçãs assim conservadas exibiram franca superioridade nos testes organolépticos (incluindo firmeza da polpa, sabor e qualidade), em comparação com produtos mantidos sob refrigeração comum.