

calaméo



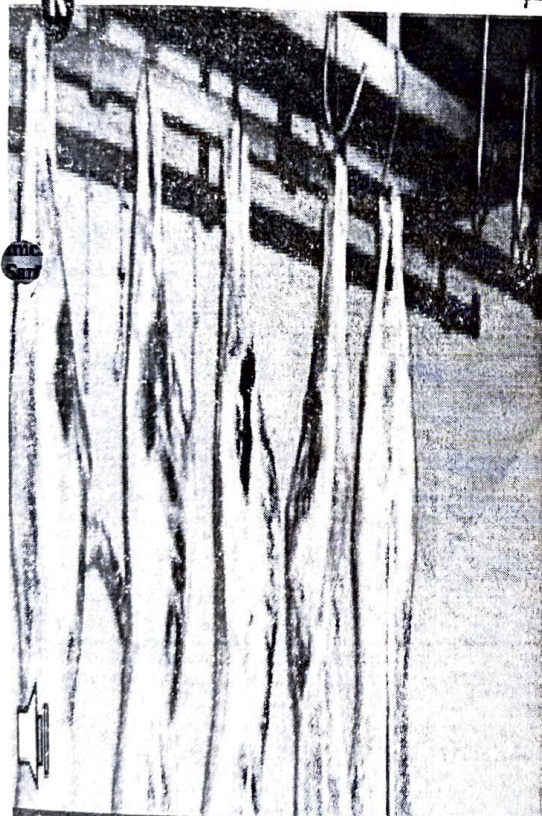
DOC Nº ADM11007

AGROVALOR | MAIO DE 2011

5

na prateleira

DIVULGAÇÃO



Agrotecnologia

João Pratagil

Doutor em Agronomia, Pesquisador da Embrapa
Agroindústria Tropical
pratagil@saberinovar.com.br



Casca de coco verde: do lixo ao luxo

Powered by Calaméo

[x]

Sementes Capim Vaquero Elevado valor nutritivo e protéico. Equinos/Caprinos/Ovinos/Fenação www.safrasulsementes.com.br

Sua Empresa Online Grátis Domínio + Site + Hospedagem p/ os 7 mil Primeiros. Aproveite! www.conecteseuneocio.com.br

Softwares Agropecuários Gestão, Manejo e Controle de Animais Fácil de Ser Manuseado-Parceria UFV www.agropecuaria.inf.br

Ordehadeira Ordeleite 2 Conjuntos Completa por R\$3.465,00 (33)3267-2373 Direto Fabrica em MG www.ordeleite.com.br

Entre a fazenda e a prateleira

Série. Durante o processamento, o cordeiro sai da fazenda e percorre o caminho até a prateleira. Na terceira matéria da série Cadeia Produtiva da Ovinocultura de Corte, entenda como as empresas e cooperativas são importantes nesta fase

de Redação

Estamos na metade dos procedimentos da cadeia produtiva da ovinocultura de corte. Nesta etapa o produtor passa a não ser mais o protagonista de todo o processo. Entram em cena as empresas, cooperativas e associações.

Na etapa conhecida como "processamento da carne", o borrego que foi produzido na fazenda passa às mãos dos processadores. O cordeiro que chega vivo, passa a ser visto como "derivados da carne". Subprodutos para carnes, cortes especiais, carcaças, pré-cozidos e embutidos.

Experiente no processamento de carnes, a paulista Savana Alimentos, de Robson Leite, atua há mais de dez anos no mercado. Iniciou apenas com ovinos Santa Inês. Atualmente já abriu para outras raças, tudo de acordo com o padrão de qualidade requerido. "Os produtores hoje estão muito empolgados. É a notícia boa é que para os próximos cinco ou dez anos isso não muda, tende só a crescer. Em dezembro de 2009 fornecemos dez toneladas para uma rede de mercados, só com o pontual de final de ano. Este ano foram 55 toneladas no mesmo mês. E o preço, o dobro. Eles querem é comer cordeiro, claro que fortalecido porque o boi aumentou também e tudo isso favorece o cordeiro", fala animado.

Corte

O ovino tem a qualidade de sua carne diretamente influenciada pela idade, peso do abate, nutrição, sistema



Frigoríficos e empresas especializadas no corte levam o produto para supermercados e restaurantes

de manejo, sexo e até raça. Mas o que todos procuram é o cordeiro, animal com até oito meses de idade.

Na hora da venda, os cortes têm diferença entre os que vão para o consumidor e os que vão para as empresas finalizadoras deste processo. Para o atacado, seguem braço, peito, paleta (ombro), lombo, picanha e pernil. Já para o consumidor ela se subdivide em mais alguns vários cortes, como carré francês, picanha, pernil desossado, filé mignon, filé de lombo, paleta fatiada, costela de tira, pescoço fatiado, mininico (vísceras cortadas em tiras), rim, fígado e outros.

Empresas

Para que o mercado possa absorver a carne com a mesma qualidade se faz necessária a produção e a busca por uma carcaça homogênea. Com este objetivo é que o produtor paulista Valdomiro Poliselli Jr., da VPI Alimentos lançou o programa Cordeiro Prime. Nele, visa complementar a finalização da cadeia, comprando animais de outras propriedades que estejam de acordo com as normas por ele estabelecidas.

"O programa consiste em algumas particularidades de manejo que difere um pouco do sistema tradicional de criação, mas principalmente está apoiado na compra da produção de cordeiros cruza Dorper através de contrato e através de um planejamento de abate tanto para o frigorí-

fico quanto para o produtor", garante Poliselli Jr.

Sendo assim, o produtor já vende direto para quem vai repassar para o consumidor. "Nós temos uma cartilha chamada cartilha do produtor, que são mais de cem páginas em que ele recebe orientação para todas as etapas da produção. Tem orientação até para compra, o tipo de matriz que ele tem que se direcionar", explica o responsável pelo programa.

Cooperativas

Quando não tem a empresa procurando o produto direto da fonte, as associações e cooperativas entram como alternativa para auxiliar o produtor rural no escoamento da produção. No caso das cooperativas, elas agregam valor ao produto e dispansam os atravessadores.

Fundada em setembro de 1999, no semiárido baiano, a Cooperativa Agroindustrial Pintadas (COOAP) encontra-se estruturada e com o chamado Ahatadouro e Frigorífico do Sertão desde 2006. O local tem potencial produtivo de abate na esfera de 300 animais/dia, funcionando oito horas por dia, durante 252 dias no ano.

Pintadas tem uma população de 10,972 mil habitantes e está localizada próximo à Feira de Santana. Na Cooperativa iniciaram 59 sócios. Hoje, esse número quase duplicou, chegando a 95, com 33 deles trabalhando diretamente na agroindústria.

Agrotecnologia

João Pratagi

Doutor em Agronomia, Pesquisador da Embrapa Agroindústria Tropical
pratagi@saabermv.com.br



Casca de coco verde: do lixo ao luxo

Milhares de toneladas de casca de coco verde são jogadas no meio ambiente, diariamente, no Brasil, após o consumo da água de coco, in natura ou processada. Esse lixo de alto impacto ambiental, há dez anos vem sendo tratado pela Embrapa Agroindústria Tropical como uma oportunidade de geração de renda e trabalho. Com essas dimensões, e para diminuir o seu impacto ambiental negativo, o projeto liderado pela Dra. Morysleide de Freitas Rosa, numa parceria Embrapa/Banco Mundial/Banco do Nordeste, desenvolveu o processo de beneficiamento industrial da casca do coco verde, obtendo duas matérias primas, o pó e a fibra, ambos biodegradáveis.

São inúmeras as utilizações do pó (substratos agrícolas e composto orgânico) e da fibra (artesanato, vasos e placas - substituto do xaxim, e tubetes - substituto do plástico, estofamento de veículos, biomantas para a contenção de encostas/áreas degradadas, ou em decoração de interiores). Portanto, todos os produtos de alto va-

lor agregado, também considerados "ecos-produto" ou "produtos verdes". Eles ampliam o mercado para a cadeia produtiva do coco verde, reverte o conceito de resíduo (lixo) para o de matéria-prima (luxo), e aumentam os retornos econômicos, sociais e ambientais.

O processo da unidade industrial foi desenvolvido em parceria com a metalúrgica Fortalmag, fabricante dos protótipos e equipamentos utilizados no corte e trituração da casca, na sua prensagem e na separação das fibras do pó.

Com a difusão dessa tecnologia, a Embrapa já contabiliza inúmeros benefícios econômicos e sociais, entre eles a operação de vinte unidades de processamento no país, com um volume médio de processamento de dez toneladas de cascas/dia, resultando na agregação de valor total de mais de R\$ 8,8 milhões por ano. Nelas, o número de postos de trabalho diretos gerados é de cerca de 100 a 140, nas atividades de produção, e de 40 em atividades técnicas e administrativas.

